LA
CUCINA CLASSICA

STUDII PRATICI, RAGIONATI E DIMOSTRATIVI

DELLA

SCUOLA FRANCESE APPLICATA IN SERVIZIO ALLA RUSSA

PER

URBANO DUBOIS ED EMILIO BERNARD

CAPI DI CUCINA DELLA CASA REALE DI PRUSSIA.

OPERA ILLUSTRATA

CON 64 TAVOLE INCISE IN RAME
COMPRENDENTE NEL SUO COMPLESSO TUTTE LE PRESCRIZIONI CULINARI
SECONDO L'ORDINE ED I PRINCIPII DELLA GRANDE CUCINA.

PRIMA TRADUZIONE PUBBLICATA NELL'IDIOMA ITALIANO

PER CURA ED A SPESE D'UNA

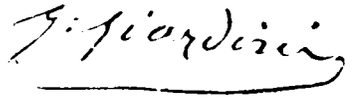
SOCIETÀ DEI CUOCHI MILANESI

SULLA SESTA EDIZIONE ORIGINALE.

In cucina, si può distinguersi secondo la propria attitudine, per il lusso, la varietà, il gusto perfetto, le delicate cure; ma fra le qualità indispensabili pe' pratici, noi mettiamo, in prima linea, la scienza organizzatrice e la cognizione profonda di tutti i rami dell'arte.

MILANO,
A SPESE D'UNA SOCIETÀ DEI CUOCHI MILANESI.

1877.



MILANO
Tip. Quintino Quadri-Sala, Via Pesce, N. 20
1877.

Pregiatissimo signor Giacomo Giardini.

Colla pubblicazione della Cucina Classica *in idioma italiano, si è soddisfatto un caldissimo voto di quanti ambiscono il vantaggio e la più facile istruzione de' giovani confratelli d'arte.*

Ma il Comitato esecutivo, eletto dal consorzio de' Soci per accudire e condurre a termine il suo programma, crederebbe mancare ad un dovere ove non segnalasse all'altrui estimazione la strenua ed efficace operosità con cui Ella, dopo essersi fatto iniziatore e propugnatore di tale pubblicazione, si adoperò onde raccogliere i mezzi non senza proprio sacrificio, per attuare la vagheggiata intrapresa, animato unicamente dal desiderio di giovare all'arte ed a' suoi cultori.

Il Comitato è pertanto lieto di rendersi interprete dell'universale sentimento de' Soci, esprimendole la maggiore riconoscenza.

Colla massima considerazione

Il Comitato esecutivo.

Milano, 29 agosto 1877.

RAFFRONTO

FRA IL SERVIZIO ALLA FRANCESE ED IL SERVIZIO ALLA RUSSA

Il servizio della tavola si fonda su due metodi, diversi nel loro principio, ma egualmente praticati in tutti i paesi e sono: il *servizio alla francese* ed il *servizio alla russa.* Non facciamo menzione del *servizio all'inglese* e di altri particolarmente adottati in alcuni paesi d'Europa, perocchè non sono che derivazioni degli anzidetti due sistemi.

I pranzi serviti alla francese si compongono di tre *servizii* distinti, dei quali, due appartengono alla cucina e l'altro alla *credenza.*

Il primo servizio d'un pranzo servito alla francese comprende le vivande che dalla zuppa s'estendono fino a quelle che precedono gli arrosti: da questi incomincia il secondo servizio, che si continua fino ai tramessi (*entremets*) dolci. Il terzo servizio comprende i gelati, piccole pasticcerie, frutta, formaggi e infine tutto ciò che costituisce il *dessert.*

I due servizi di un pranzo alla francese si appoggiano su regole che non si ponno infrangere senza nuocere all'armonia del pranzo. Così, quando il primo servizio si compone di due *relevés* e di quattro *entrées*, il secondo esige due arrosti e quattro *entremets.* Riguardo al *dessert* la libertà è maggiore; tuttavia ordinariamente si servono tante cestelle o gradinate, quanti sono i grossi pezzi, e il doppio di piatti di *dessert* in confronto degli *entrées.*

Rispetto agli *entrées* ed agli *entremets* la simmetria sconsiglia il numero dispari, essendo destinati ad essere collocati sulla tavola parallelamente e di fronte l'un l'altro. Ma si ponno, senza offesa alla regola, servire de' piatti *volanti* nel primo come nel secondo servizio, perocchè questi si presentano ai commensali senza essere posti sulla tavola nè prima nè dopo.

In pratica si rileva il grado d'importanza d'un pranzo dal numero degli *entrées*, vale a dire che annunciando quattro o sei *entrées*, si conosce di quanti *relevés arrosti*, ed *entremets* si comporrà la nota del pranzo. Soltanto per ingrandire il quadro d'un pranzo e talvolta per uniformarsi alle disposizioni della tavola, si servono de' piatti di *fianco*, *controfianco*, e de' pezzi di *estremità.*

Nel primo servizio d'un pranzo alla francese, le vivande appartenenti alla stessa serie, cioè gli *hors-d'œuvre*, gli *entrées* ed i *relevés*, sono simmetricamente disposti per metà su ogni lato della tavola ed alle estremità; nei pranzi di lusso il centro è occupato da un gran vassojo o canestro d'ornamento con fiori.

Il primo servizio è sempre disposto in tavola prima che i commensali si siedano. Ritirati i piatti le vivande del secondo vanno ad occupare il posto di quelle del primo servizio. Alla fine del secondo servizio, tutto ciò che è piatto di cucina deve essere tolto. Ed è allora che si dispone il terzo servizio, similmente in ordine simmetrico.

Non v'ha dubbio che un pranzo di qualche importanza, ove i servizi sono completi e le vivande preparate con ricercatezza, esercita un'impressione gradevole sui convitati, lusinghiera per l'anfitrione e soddisfacente pel cuciniero, offrendo la squisita delicatezza de' cibi colla ricchezza della tavola, ma non si può dissimulare l'inconveniente di dover lasciare sulla tavola le vivande troppo tempo, perchè possano conservare un calore sufficiente, per essere assaporate nelle migliori condizioni.

Per ovviare almeno in parte a tale difetto è d'uopo d'aver cura di collocare i piatti su scalda-vivande; dal canto suo il cuciniere potrà avere una cassa da *bagno-maria* presso la sala da pranzo affine di salsare le vivande, sia sul piatto dopo levate dalla tavola, sia sui tondi stessi al momento di farle passare ai commensali.

Ma se i cuochi ed i maggiordomi debbono usare tante precauzioni e tante cure, gli anfitrioni ed i convitati alla lor volta, devono imporsi un'esattezza puntuale e rigorosa, perocchè il miglior pranzo combinato con tutta l'arte ed apparecchiato col massimo tatto e diligenza, potrebbe mal corrispondere al desiderato risultato se si fa aspettare.

In alcuni casi si potrà rimediare a tale inconveniente collocando sulla tavola de' piatti di lusso ed eleganti, ma la cui parte si limiti a quella di comparsa, mentre, al momento di essere serviti si sostituiranno con altri che, disposti all'ultimo istante, conservino tutte le loro qualità e la loro fisonomia appetitosa; ma questo metodo, eccellente nel suo principio, offre grandi difficoltà e sarebbe troppo dispendiosa perchè la sua applicazione potesse generalizzarsi; tuttavia esso merita l'attenzione de' gastronomi.

A nostro avviso si potrebbe adottare un mezzo più pratico e sopratutto meno costoso, il quale diminuirebbe il danno, pur conservando le apparenze della regola, disponendo cioè sulla tavola le vivande tagliate secondo il metodo del servizio alla russa, ma collocando i piatti su scalda-vivande nell'ordine simmetrico del pranzo alla francese; questo metodo che potrebbe chiamarsi *misto*, concilierebbe fino ad un certo punto le esigenze della cucina colla simmetria ed il lusso rigoroso della tavola. La trinciatura eseguita in cucina, non nuocerebbe sensibilmente all'aspetto delle vivande e farebbe guadagnare un tempo prezioso, perocchè non si avrebbe più che a togliere i piatti dalla mensa per presentarli ai convitati.

Insomma, se consideriamo davvicino il metodo del servizio alla francese, così ricco e sontuoso nell'aspetto, facendo pompa di tutta la sua magnificenza agli occhi di una società avvezza al fasto, ma sempre sensibile alle bellezze d'un'arte ch'essa incoraggia e ravviva, noi non possiamo esimerci di esprimere il rammarico di trovare in esso tanti e così vivi contrasti, giacchè è precisamente a questo metodo, già applicato con tanto effetto e successo che noi dobbiamo in parte il prestigio universale di cui la cucina francese è onorata.

Nel *servizio alla russa*, i piatti caldi non si mettono in tavola: essi sono mano mano tagliati in cucina, disposti e direttamente inviati alla sala da pranzo per essere passati ai convitati.

Tuttavia i *relevés* troppo voluminosi per essere fatti girare, ponno tagliarsi nella sala da pranzo e passato a' convitati su piatti caldi. Il taglio delle vivande in cucina esige precisione e prestezza, perocchè ogni pezzo tagliato dovendo passare sotto gli occhi de' commensali importa che sia tagliato con diligenza e di proporzionata grossezza.

Se il metodo di collocare i piatti sulla tavola, invece di presentarli ai convitati, piace meno agli occhi, ha per altro il vantaggio prezioso di permettere di gustare le vivande nelle migliori condizioni di calorico e di bontà, essendo tagliate appena cotte e mangiate tostamente.

Dall'obbligo di far passare le vivande all'ingiro della tavola nasce naturalmente quello di costringere i commensali a servirsi da loro. Questa inevitabile conseguenza, cui gli avversarii del metodo hanno voluto dare un'importanza sfavorevole è per altro affatto conforme alle convenienze.

Per norma generale, qualunque sia il numero dei commensali e l'importanza di *menu*, il pranzo deve essere proporzionato e ripetuto ad ogni dieci commensali, vale a dire, per 40 coperti si serviranno

4 piatti di pesce, 4 di *relevé*, 4 per ogni *entrée* e così di seguito per tutta la serie de' cibi. — Per 100 coperti si serviranno 10 piatti di ciascuna serie. Per tale combinazione metodica, ogni commensale è sicuro di trovare a sua disposizione i cibi indicati nel *menu;* secondo noi è questa una cosa essenzialissima (1).

In un pranzo servito per quattro, i piatti d'ogni serie devono partire insieme ed essere presentati ai commensali da quattro camerieri che seguendo ciascuno l'itinerario prescritto, girino attorno alla tavola sì a destra che a sinistra, ma sempre nello stesso senso, per l'egual serie di vivande, dimodochè non occorra maggior tempo a servire dieci convitati di quello che s'impiegherebbe per servirne cento.

L'etichetta vuole che i piatti siano presentati dapprima ai commensali più distinti; ma all'infuori di questo riguardo particolare, le convenienze esigono che alla fine d'ogni portata si ricominci dal commensale precedentemente servito per l'ultimo affinchè vi sia compensazione.

I maggiordomo ed i camerieri dovranno mettere la maggiore attenzione onde facilitare, per quanto sia possibile, a' commensali il modo di servirsi, mano mano che si presentano i cibi non tagliati, quali pesci, *entrées* o *entrémets* modellati.

La celerità adunque nel servizio, l'ordine nella distribuzione, sono i primi risultati di questo metodo; ma se consideriamo le qualità reali che conservano i cibi serviti non appena preparati, noi comprendiamo benissimo la preferenza decisa che i gastronomi gli accordano. L'adozione del servizio alla russa è oggi una questione risolta.

A tutta prima sembrerebbe che un pranzo servito in questo modo debba lasciare la mensa deserta e perciò spoglia di quel lusso che tanto si ama. Questa obbiezione cade ben tosto considerando che i pezzi freddi, gli *entrémets* freddi, le pasticcerie e il *dessert* possono essere simmetricamente disposti sulla tavola al bel principio del pranzo e rimanervi per tutta la sua durata; i cuochi ed il maggiordomo hanno dunque un vasto campo d'azione per ornare la tavola e far brillare il loro buon gusto precisamente sui cibi ai quali meglio si conviene l'ornamentazione. Tali sono le regole da osservare nei due servizi che vanno disputandosi il primato della tavola. Entrambi sono egualmente praticabili, ove si sappiano conciliare le rispettive esigenze essendo sì l'uno che l'altro congiunti ormai irrevocabilmente all'avvenire dell'arte culinare.

(1) Nei grandi pranzi invece di servire 10 o 20 piatti d'identica natura, si può senza inconveniente variarli, cosicchè per un pranzo, verbigrazia, di 100 coperti, richiedente 10 piatti di pesce, si potrà servirne 5 d'una specie e 5 d'un'altra e così dicasi riguardo alle altre vivande.

LA

CUCINA CLASSICA

STUDII

PRATICI, RAGIONATI E DIMOSTRATIVI

DELLA

SCUOLA FRANCESE, APPLICATA AL SERVIZIO ALLA RUSSA

DELLE DISTINTE O MENU

Il *menu* ossia distinta de'piatti, qualunque sia il genere del servizio, si usa in ogni pranzo, ma è principalmente di rigore nei pranzi serviti alla russa, in cui le vivande non si mettono in tavola; quivi, infatti, la convenienza esige che i commensali siano informati sulla composizione del pranzo affinchè possano fissare la loro scelta e regolare il loro appetito. Bisognerà dunque che i maggiordomo ne distribuiscano sulla mensa una quantità sufficiente; uno per ogni due persone se il pranzo è numeroso.

La compilazione dei *menu* spetta al capo di cucina; il quale deve comporli secondo le sue facoltà e principalmente tenendo conto dei mezzi di cui dispone.

Nell'ordine del lavoro, il *menu* una volta accettato dall'anfitrione, diventa la regola obbligatoria pel capo di cucina che deve uniformarvisi in ogni parte e vegliare alla sua esecuzione, consultandolo sovente.

In generale i *menu* distribuiti ai commensali devono essere combinati con criterio; non devono avere proporzioni smisurate; sia che sieno stampati o scritti a mano, bisogna evitare quella ricercatezza eccentrica, che lungi dal renderli graziosi, tendono a fargli perdere di vista il vero carattere. I *menus*, dovendo figurare sulla tavola, devono portare l'impronta d'una semplicità elegante e ad un tempo seria. È mestieri sieno scritti correttamente, intelligibilmente, ma in ogni caso esenti da ogni denominazione di pretesa, come pure da errori d'ortografia i quali dimostrano sempre una imperdonabile negligenza.

Nei *menu* di cucina non si indicano di solito che i cibi culinari propriamente detti. Gli *hors-d'œuvre* freddi, le insalate, tutto ciò che può essere considerato come appartenente al servizio della credenza (*office*) non vi è ammesso. In certe tavole si redige per *dessert* uno speciale *menu*, destinato a succedere al primo non appena ultimato il periodo culinare. Questo metodo dovrebbe essere adottato in tutte le grandi case.

Noi offriamo, nel presente capitolo, una serie estesissima di *menu* per pranzi comuni e di lusso, costituiti nell'ordine dei diversi metodi usati nelle case culinari. Questi *menu* non sono tutti egualmente metodici rispetto alla classificazione de' cibi, ma tale spostamento non è di grande importanza, nè rispetto ai pranzi, nè rispetto al servizio; è semplicemente una questione di preferenza.

I nostri *menus* nell'ordine del servizio alla francese, si allontanano sensibilmente dall'antico metodo inquantochè in passato si servivano dei pranzi con 36 a 48 *entrées* diversi, col loro complemento nelle stesse proporzioni di prodiga varietà. Un tale sistema vizioso tanto sotto il ranporto dell' ordine del lavoro quanto per le esigenze che imponeva ai cuochi, aveva eziandio il difetto d'esporre i commensali a non potersi servire d'un cibo che avevano visto nel *menu* e sulla tavola, ma di cui l'insufficienza, riguardo al numero, impediva che arrivasse fino ad essi. Col nuovo metodo si servono parimenti pranzi da 36 a 48 *entrées*, ma ciascuno di questi essendo ripetuto 6 o 12 volte ne risulta che i cibi si trovano moltiplicati, in quantità sufficiente, se non per tutti i commensali, almeno per un numero considerevole, in confronto alla restrizione dell'antico metodo. D'altra parte le persone del mestiere sanno benissimo che un pranzo di 8 *entrées* assorbe nel suo insieme quasi tutti gli elementi distinti di cui dispone la cucina, e che a volerne moltiplicare il numero in una misura esagerata, si è di necessità costretti ad impiegare elementi degni di figurare tutt'al più in un pranzo comune.

Di regola, avvertiremo che quanto più i pranzi sono numerosi è necessario usare sobrietà di complicazioni e studiare di sopprimere tutti quei particolari che, senza nulla aggiungere all'eleganza ed all'armonia d'una tavola, possono tuttavia incagliarne l'esecuzione, perocchè è più facile per un capo di cucina comporre un grande *menu* che di far approntare un pranzo semplice con tutte le esigenze di bontà, d'ordine e di perfezione che richiede; quando il *menu* è troppo complicato ne' suoi particolari, accade sovente che il pranzo, predisposto nelle condizioni volute, si trovi tuttavia mal servito.

Abbiamo compreso in questa serie, dei *menu* semplici ed altri di proporzioni maggiori; noi li presentiamo come tipi, come regola d'ordine e di distribuzione, ma non come modelli invariabili; in tutte le case ed in tutti i paesi, i cuochi sono esposti a trovare abitudini ed esigenze locali a cui devono anzitutto uniformarsi; non possiamo dunque per tali considerazioni prescrivere regole fisse.

Inoltre, nei *menu* composti siccome varietà d'esempio, ne offriamo una serie del massimo interesse provenendo dalle principali case sovrane d'Europa. Se la collezione è meno completa di quanto avremmo desiderato, non è nostra la colpa, avendo noi fatto il possibile per darle la maggiore estensione.

Noi ci affrettiamo a cogliere questa occasione per ringraziare cordialmente i cortesi confratelli che hanno favorevolmente corrisposto al nostro appello.

Menu del pranzo servito a Konisberg il giorno 18 Ottobre 1861 in occasione dell'Incoronazione delle Loro Maestà il Re e la Regina di Prussia

DISTINTE O MENU DA PRANZO COMUNE

PER 10 O 12 PERSONE

Zuppa julienne con quenelles.
Pasticcio di salmone alla Russa.
Roast-beef guarnito di patate alla Duchessa.
Polli al cary all'Indiana.
Insalata italiana al Belvedere.
Gallina regina, mezza glace.
Funghi gratinati.
Flano di pesche alla Francese.

Zuppa d'orzo perlato alla Regina.
Sterlet in stufato.
Giambone con spinaci, salsa Madera.
Crepinettes di pollame ai tartufi.
Aspic alla Tolosa.
Sella di cervo arrosto, salsa selvaggina.
Uova rimescolate, alle punte d'asparagi.
Crema Plombière al maraschino, guernita.

Zuppa purée di lenti ai crostoni.
Sogliole al vino bianco, guarnite.
Pomi di terra.
Carré di majale fresco, guarnito di cipolle glassate,
Croquettes di animelle di vitello ai tartufi.
Coscie di pollame alla gelatina
Giovine ottarda lardellata arrosto.
Cavoli fiori al pane fritto.
Parfait guarnito di cialde.

Consumato di pollo alle uova al latte.
Pasticcini al naturale.
Ostriche in conchiglie, gratinate.
Costolette di vitello lardellate all'indivia.
Polli alla cacciatore.
Insalata di gamberi alla gelatina.
Sella di capriuolo lardellata, arrosto.
Girelli di carciofo, alla vellutata.
Timballo di tagliatelle alla vaniglia.

Zuppa purée di fagiuoletti verdi alla Soubise.
Rocchi di luccio alla Giudaica.
Noce di vitello ai pisellini.
Costolette di cinghiale, salsa selvaggina.
Cassettine di fegato grasso alla gelatina.
Polli arrosto, al crescione.
Pomidoro farciti alla Provenzale.
Gelatina all'arancio, guarnita di pasticcini.

Zuppa tartaruga.
Rombo all'Olandese.
Filetto di manzo, salsa peperata
Pollastrelli fritti alla Viennese.
Animelle di vitello all'indivia.
Allodole arrosto all'Alemanna.
Uova affogate, al cary.
Crema alla caramella, all'Antica.

Zuppa purée d'acetosa ai crostoni.
Fetta di salmone alla gratella, salsa Tartara.
Quarto d'agnello, guarnito di rizzole.
Piccioni ai pisellini.
Noce di giambone alla gelatina.
Reni di leprotto arrosto.
Broccoli salsa al burro d'acciuga.
Mele meringate, alla vaniglia.

Zuppa purée di selvaggina con quenelles
Triglie alle erbe fine.
Cappone al consumato e riso.
Filetti di montone lardellati, alla Soubise.
Pasticcio freddo d'anguille, ai tartufi.
Quaglie arrosto, al crescione.
Pere di terra alla besciamella.
Spuma alle fragole.
Pasticcini glassati.

Consumato ai ravioli
Blinis alla Russa.
Gamberi alla Polacca.
Giambone all'Inglese. Spinaci.
Ali di dindo glassate, ai pisellini.
Costolette di vitello alla gelatina, salsa Tartara.
Perniciotti arrosto, salsa al pane.
Cavoli di Brusselles alla maggiordomo.
Bignoli soffiati, alla vaniglia.

Zuppa purée di sedano.
Marinara di carpioni ed anguille.
Petto di manzo abragiato, ai piselli.
Pollastre alla Veneziana.
Insalata di legumi all'Italiana.
Beccaccie arrosto, con crostoni.
Carciofi alla Provenzale.
Bavarese alle fragole, guarnita.

DISTINTA O MENU PER PRANZO COMUNE

PER 10 A 12 PERSONE

Lasagne al brodo.
Sogliole al gratin, guarnite.
Quarto d'agnello ai piselli.
Filetti di piccione alla Marescialla.
Pasticcio di leprotto alla gelatina.
Dindo arrosto, al crescione.
Sedano al sugo.
Pasticcio brettone alla crema sbattuta.

Zuppa di animelle di vitello, all'Alemanna.
Trota, salsa Genovese.
Lombata abragiata guarnita di lattughe.
Casseruola al riso, alla Polacca.
Pollastra fredda alla Macedonia.
Quaglie bardate, arrosto.
Spinaci alla Francese.
Pudingo di gabinetto.

Zuppa con code di montone.
Filetti di dragone marino, salsa Ravigote.
Lingue di manzo all'Italiana.
Polli al riso.
Insalata di salmone alla Russa.
Beccafichi arrosto alla Provenzale.
Punte d'asparagi, guernite d'uova fritte.
Tazze di crema al cioccolato.

Zuppa purée di fagiuoletti verdi alla Condé.
Pesci persici alla Water-Fish, pomi di terra.
Costolette di vitello alla gratella, con spinaci.
Anitrini alle olive.
Testa di cinghialetto, salsa Cumberland.
Capponi arrrosto. Insalata.
Funghi all'Italiana.
Gelatina moscovita al maraschino.

Consumato alle uova affogate.
John-dorée, salsa ostriche.
Manzo salato, purée di pomi di terra.
Scalopini di astachi, salsa Normanna.
Polli grassi alla gelatina, salsa remoulade.
Pivieri arrosto, con crostini.
See-kale, salsa al burro.
Torta all'Inglese.

Zuppa al semolino, legata.
Sgombri lessati, salsa arselle.
Sella d'agnello con lattughe abragiate.
Bodini di piccioni alla Delfino.
Timballo freddo di fegato grasso al madera.
Dinda novello lardellato al crescione
Pomidoro ripieni al gratin.
Damfnouilles alla vaniglia.

Zuppa alle ostriche, legata.
Rocchi di lampreda alle erbe fine.
Giambone di Tonkin, salsa madera.
Bocconcini ai tartufi.
Galantina di pollastra alla gelatina.
Filetto di daino arrosto, gelatina di ribes
Cavoli fiori alla Villeroi.
Bavarese all'ananas, guernita.

Zuppa con code di manzo, all'Inglese
Rombo salsa al burro di gamberi.
Petto di vitello alla Chipolata.
Timballo di maccheroni alla Parigina.
Chaufroix d'allodole, in cassettine.
Cappone arrosto, al crescione.
Carciofi alla Barigoule.
Gateau imperiale.

Zuppa Brunoise, con pasta d'Italia.
Marinara alla Borghigiana.
Zampone di Modena al sauer-kraut.
Fritto di polli in salsa pomidoro.
Aspic di granchiolini alla magnonnese.
Filetto di camozzo arrosto, composta Savojarda.
Gambi di finocchio, salsa Spagnuola.
Pudingo di riso, salsa albicocche.

Zuppa legata con creste di pollame.
Sardine alla gratella, salsa prezzemolo.
Coscia di montone, purée di fagiuoletti in erba.
Crepinettes di filetti di piccione alla Macedonia.
Piccoli aspic alla Montglas.
Gallo di montagna, arrosto.
Gnocchi alla Romana.
Spuma al the guarnita di pasticcini.

MENU PER PRANZO ORDINARIO DI MAGRO

PER 10 A 12 PERSONE

Zuppa crema d'indivia alla Colbert.
Sander al gratin.
Pomi di terra.
Sgomberi alla gratella, salsa Bearnese.
Fetta di tonno alla gratella, all'acetosa.
Filetti di salmone alla magnonnese.
Pesci argentini fritti.
Fagiuoletti verdi all'Alemanna.
Cialde alla Fiamminga, crema sbattuta.

Zuppa tartaruga
Filetti di merluzzo fritti all'Inglese.
Luccio lessato, salsa rafano.
Tinche al gratin.
Insalata di astachi nelle conchiglie.
Lupo di mare, salsa acciuga.
Carciofi alla Lionese.
Gelatina d'arancio nella loro buccia.

Zuppa purée di piselli verdi.
Canapé caldi al chester.
Cheppia alla gratella, purée d'acetosa.
Pasticcio freddo di salmone alla Russa.
Bodini di luccio, salsa pomidoro.
Astachi, salsa Ravigote.
Sogliole fritte, salsa Colbert.
Broccoli al burro nero.
Bianco-mangiare alle frutta.

Zuppa sagou al consumato di pesce.
Croquettes di gamberi alla besciamella.
Rombino alle erbe fine
Timballo di tagliatelle, alle ostriche.
Costolette di storione, salsa Madera.
Galantina d'anguilla alla gelatina.
Chiozzi fritti, limoni.
Macedonia di legumi, bordura di spinaci.
Profiterolles al cioccolato.

Zuppa bisque di gamberi.
Bocconcini ai funghi.
Grosso carpione guarnito, salsa matelotta.
Casseruola di riso alla marinara.
Filetti di merlango alla Duxelle.
Insalata russa al tonno.
Triglie fritte all'Inglese.
Asparagi, salsa burro.
Gateau Fanchette.

Zuppa di riso alle arselle.
Rizzole di granchiolini.
Grondini, salsa capperi.
Quenelles di luccio, Soubise.
Filetti di sogliole alle ostriche,
Pasticcio freddo di salmone alla gelatina.
Melanzane ripiene alla Provenzale.
Trotoline fritte, limoni
Tartoline di pomi, meringati.

Zuppa purée, Soubise.
Crespelli di polenta alla Piemontese.
Salmone alla gratella, salsa Tartara.
Sauer-kraut alle ostriche all'Alemanna.
Filetti di triglie in cassettine.
Cespuglio di gamberi.
Merlanghi fritti all'Inglese.
Uova affogate, all'indivia.
Gelatina sbattuta al maraschino.

Zuppa di ierschis alla Russa.
Cannelotti ai gamberi.
Aigle-fin lessato, al burro sciolto.
Animelle di carpione alla Villeroi.
Filetti di triglia ai funghi.
Terrina di fegato grasso al Madera.
Pesci persici arrostiti nel forno.
Pere di terra, salsa alla crema.
Bread-pudding al sabaglione.

Zuppa crema di asparagi.
Croquettes di carciofi.
Barbio, salsa ostriche
Timballo di ravioli all'Italiana.
Paupiettes di merlango, salsa Veneziana.
Fetta di salmone al burro di Mompellieri.
Acciughe fresche, fritte.
Cavoli fiori, salsa al burro.
Charlotte di pomi alla vaniglia.

Consumato di pesce al semolino.
Croquettes di uova alle erbe fine.
Luccio al vino bianco.
Risotto con arselle
Filetti di dragone marino in cartocci.
Insalata di legumi, guarnita di salmone affumicato.
Cheppia alla gratella, alla maggiordomo.
Tartufi bianchi, salsa acciughe
Gateau del Congresso, salsa ciliege.

PRANZI DI 18 A 20 COPERTI, SERVITI PER DUE (1).

SERVIZIO ALLA RUSSA

Zuppa legata ai citriuoli.
Crostatine di patate alla Reggente.
Trota salmonata, salsa Colbert.
Punch alla Romana.
Manzo abragiato, guarnito.
Pasticcini di godiveau all'Antica.
Costolette di capriuolo alle olive.
Pane di pollame alla gelatina.
Anitrini di Rouen arrosto.
Asparagi, salsa alla crema.
Pesche meringate, alle confetture
Gelatina di Danzica, guarnita di pasticcini.

Zuppa tartaruga alla Francese.
Uova di vannello. Burro fresco.
Rocchi di merluzzo, salsa granchiolini
Punch gelato al kirsch.
Sella di montone alla giardiniera.
Costolette di gallina regina, alla Polacca.
Peducci di majale attartuffolati, salsa Périgueux.
Aspic di gamberi alla Ravigote.
Dindo arrosto, al crescione.
Melanzane alla Provenzale.
Bignoli di crema alle mandorle.
Pane di ciliegie alla Montmorency.

Zuppa crema di pollame.
Cervella e granelli di vitello fritti
Lupo marino, salsa uova all'inglese.
Punch all'Imperiale.
Dindo alla Chipolata.
Costolette di montone alla Macedonia.
Fegato d'oca alla Finanziera.
Galantina di gallina faraona alla gelatina.
Beccaccie arrosto, guarnite di crostini.
Carciofi salsa al burro.
Mele al riso, salsa albicocche.
Timballo di cialde, alla Chantilly.

Zuppa di riso all'Indiana.
Rizzole alla midolla.
Carpione alla Chambord.
Punch gelato.
Giambone ai piselini all'Inglese.
Asticciuole di animelle di vitello alla Villerol.
Filetti di perniciotto, purée di castagne.
Terrina di fegato grasso di Strasburgo.
Polli arrosto. Crescione.
Cavoli fiori alla maggiordomo.
Crostini alle frutta.
Biscotto di mandorle alla Chantilly.

Consumato alla Reale.
Peducci d'agnello fritti.
Rotella di tonno, salsa Madera.
Punch gelato al rhum.
Filetto di manzo alla Fiamminga.
Timballo alla Tolosa.
Scalopini di dindo novello ai tartufi.
Magnonnese di locuste marine in bordura.
Quarto di capriuolo arrosto, alla Polacca.
Cardoni alla midolla.
Soffiato alla vaniglia.
Pane d'albicocche, guarnito di pasticcini.

Crema d'orzo alla Principessa.
Quenelles alla Villeroi.
Merlango alla Olandese.
Punch alla Romana.
Lombata di vitello alle punte d'asparagi.
Purée di selvaggina alla Polacca.
Pasticcio caldo di piccioni, all'Antica.
Rocchi di trota alla gelatina, salsa Tartara.
Cappone arrosto. Crescione.
Scorzonera alla vellutata.
Torta di albicocche all'Inglese.
Meringhe alla crema.

Zuppa purée di castagne.
Crostatine di riso alla Regina.
Merluzzo, salsa Ravigote e burro sciolto.
Punch gelato.
Testa di vitello, salsa pomidoro.
Croquettes di gamberi ai funghi.
Filetti di montone con riso alla Persiana.
Pasticcio di beccacce alla gelatina.
Dindi novelli lardellati, arrosto.
Citriuoli, salsa Colbert.
Pudingo di semolino, salsa rosa canina.
Gelatina all'ananas.

Zuppa julienne alle uova affogate.
Fritto all'Italiana.
Filetti di sogliuola, salsa arselle.
Punch gelato.
Dindo all'Inglese.
Filetto di manzo lardellato, salsa pomidoro.
Quaglie alla Finanziera.
Suprema di fegato grasso alla gelatina.
Sella di cinghiale arrosto, salsa peperata.
Asparagi al pane fritto.
Piccoli baba caldi al Madera.
Crema Plombière di noci verdi, guarnita.

(1) Servire *per due* significa servire due piatti di ogni serie di vivande.

PRANZI DA 18 A 20 COPERTI, SERVITI PER DUE

SERVIZIO ALLA RUSSA

Zuppa purée di fagiano, ai crostoni.
Ostriche e limoni.
Carpione guarnito, salsa matelotta.
Punch gelato.
Sella d'agnello, purée di carciofi.
Filetti di leprotto alla Marescialla.
Animelle di vitello alla Chivry.
Pasticcio di tonno alla gelatina.
Pollastre arrosto, al crescione.
Punte di luppolo, salsa alemanna.
Ananas al riso, alla Creola.
Pudingo alla diplomatica, guarnito.

Consumato primaverile con quenelles.
Fritto misto all'Italiana.
Dentici salsa alla crema di acciughe.
Punch gelato.
Filetto di manzo, salsa pomidoro.
Costolette di pollame alla Rachel.
Scalopini di locuste alla Beauharnais.
Terrina di fegato d'anitra ai tartufi.
Coscia di capriolo, arrosto.
Fave di palude alla Breitone.
Pesche al riso meringate.
Gelatina al sugo di melagrano.

Zuppa di frumento verde all'Alemanna.
Piccoli soffiatini di pollame alla Regina.
Rocchio di storione, salsa Italiana.
Punch gelato.
Testa di montone all'Inglese.
Tordi farciti al gratin.
Animelle di vitello alla Saint-Cloud.
Aspic di astachi, salsa Tartara.
Anitre selvatiche, arrosto.
Cardi alla Milanese.
Pudingo di pannekets alle albicocche.
Charlotte Parigina alle mandorle.

Zuppa alla Londonderry, e consumato.
Piccoli soffiati al parmigiano.
Sandre, in rocchi, salsa Soya.
Punch gelato.
Manzo d'Amburgo al sauer-kraut.
Piccioni ai pisellini.
Timballetti all'Imperiale.
Filetti di leprotto in chanfroix.
Dindo attartuffolato, arrosto, sugo.
Gambi di finocchio, salsa spagnuola.
Mince-pies, salsa al punch.
Bavarese primaverile, guarnita.

Consumato alla reggenza. Maccheroni alla Napoletana.
Uova di gabbiano. Burro erescione d'orto.
Salmone alla gratella, salsa Tartara.
Punch gelato.
Testa di vitello in tartaruga.
Polli alla Demidoff.
Costolette di castrato all'indivia.
Insalata di filetti di sogliola alla Parigina.
Ortolani arrosto.
Citriuoli salsa spagnuola.
Charlotte di mele alla vaniglia.
Spuma all'ananas.

Zuppa purée di ceci alla Spagnuola.
Rizzole alla Pompadour.
Trote in salsa Bordelese.
Punch gelato.
Coscia di montone ai cavoli di Brusselles.
Vol-au-vent di quenelles alla Nesle.
Filetti di gallina regina ai tartufi.
Pane di fegato grasso alla gelatina.
Pollastra arrosto, al crescione.
Girelli di carciofi alla midolla.
Soffiato di tagliatelle al fior d'arancio.
Pasticcini napolitani alla crema.

Zuppa Muligatowney. Consumato.
Bocconcini alla purée di leprotto.
Marinara di pesci alla Reale.
Punch gelato.
Giambone d'York glassato, spinaci.
Polli saltati alla Marengo.
Scalopini di animelle di vitello alla Colbert.
Terrina di Nérac alla gelatina.
Pavoncelli arrosto.
Tartufi al vino Champagne.
Bordura di riso, guarnita di pesche.
Pasticcio moka, decorato.

Crema di pollame alle punte d'asparagi.
Croquettes di riso all'Italiana.
Rombo salsa gamberi, pomi di terra.
Punch gelato.
Roast-beef all'Inglese, legumi variati.
Allodole farcite in cassettine.
Peducci di vitello attartufolati, alla Perigord.
Galantina d'anguilla in Belvedere.
Grouses arrosto, bread-sauce.
Crostini alla Spagnuola.
Frittata alla Celestina.
Pudingo glassato alla Nesselrode.

MENU DI 40 COPERTI SERVITO PER *QUATTRO*

SERVIZIO ALLA RUSSA

40 — Piattini d'ostriche e limoni.

ZUPPIERE.
2 — Zuppa di storione all'Inglese.
2 — Consumato alla Colbert.

HORS-D'OEUVRE.
2 — Quenelles di pollame alla Villeroi.
2 — Rizzole di selvaggina.

PESCI.
2 — Rombo salsa aggiughe.
2 — Triglie alla gratella

RELEVÈS.
2 — Manzo alla Nivernese.
2 — Giambone glassato al Madera.

ENTRÈES.
2 — Pasticcini alla Finanziera.
2 — Certosina di perniciotto.
2 — Code di locuste in Belvedere.
2 — Aspic di fegato grasso.

ARROSTI.
2 — Capponi con tartufi.
2 — Sella di capriuolo lardellata.

LEGUMI.
2 — Carciofi alla Provenzale.
2 — Asparagi salsa burro.

ENTREMETS.
2 — Charlotte di mele.
2 — Plum-pudding al punch.
2 — Riso all'Imperatrice.
2 — Timballo di marroni, Chantilly.

MENU DI 60 COPERTI SERVITO PER *SEI*

SERVIZIO ALLA RUSSA

Ostriche, limone, burro.

ZUPPIERE.
3 — Zuppa alla Windsor.
3 — Consumato di selvaggina, Reggenza.

HORS-D'OEUVRE.
3 — Bocconcini alla Regina.
3 — Crostatine di tordi.

PESCI.
3 — Grossa trota, salsa Bordelese.
3 — Sogliole fritte, salsa Colbert.

RELEVÈS.
3 — Lombata di vitello arr. salsa pom.
3 — Quarto di capriuolo, salsa peperata.

ENTRÈES.
3 — Filetti di pollame, salsa suprema.
3 — Quenelles di fagiano ai tartufi.
3 — Magnonnese di astachi.
3 — Chaufroix di fegato grasso.

ARROSTI.
3 — Pollastre al crescione
3 — Beccaccie con crostoni.

LEGUMI.
3 — Pisellini alla Francese.
3 — Cardoni, salsa Madera.

ENTREMETS.
3 — Bignoli di crema ai frutti.
3 — Pudingo di riso alle mandorle.
3 — Gelatina di fragole al Champagne.
3 — Gateau napoletano decorato.

FIANCHI.
3 — Cestella in croccanti.
3 — Croquembouche alla Genovese.

MENU DI 80 COPERTI SERVITO PER *OTTO*

SERVIZIO ALLA RUSSA

ZUPPIERE.
4 — Zuppa d'orzo perlato alla d'Orléans.
4 — Consumato con ravioli.

HORS-D'OEUVRE.
4 — Bocconcini di Principe.
4 — Crostatine alla Montglas.

PESCI.
4 — Rombo, salsa granchiolini.
4 — Filetti di merluzzo alla Horly.

RELEVÈS.
4 — Filetto di manzo alla Napoletana.
4 — Dindi guarniti all'Imperiale.

ENTRÈES.
4 — Turbante di filetti di leprotto.
4 — Timballi Agnese-Sorel.
4 — Fetta di salmone alla gelatina.
4 — Costol. di fegato grasso alla Lucullo.

PUNCH GELATO.

ARROSTI.
4 — Pollastre al crescione.
4 — Galline faraone lardellate.

LEGUMI.
4 — Tartufi all'Italiana.
4 — Punte d'asparagi alle uova.

ENTREMETS.
4 — Pasticcio Mazarin all'ananas.
4 — Pannekels alla Reale.
4 — Svedese di frutta alla gelatina.
4 — Crema francese al maraschino.

FIANCHI.
4 — Timballo alla Chateaubriand.
4 — Sultana in cascata.

MENU DI 100 COPERTI SERVITO PER *DIECI*

SERVIZIO ALLA RUSSA

ZUPPIERE.
5 — Zuppa rossolnik di perniciotto.
5 — Consumato alla Reale.

HORS-D'OEUVRE.
5 — Pasticcini caldi di allodole.
5 — Croquettes di pollame.

PESCI.
5 — Trote alla gratella alla maggiordomo.
5 — Rombo, salsa Olandese.

RELEVÉS.
5 — Sella di montone alla Certosina.
5 — Rosbif all'Inglese.

ENTRÉES.
5 — Suprema di pollame allo scarlatto.
5 — Costolette alla Polacca
5 — Pane di selvaggina ai tartufi e gel.
5 — Insalata di code di gamberi.

PUNCH GELATO.

ARROSTI.
5 — Beccaccini con crostoni.
5 — Dindo attartufolato, mezza glace.

LEGUMI.
5 — Cavoli fiori alla vellutata.
5 — Pomidori al gratin.

ENTREMETS.
5 — Mele meringate, alla vaniglia.
5 — Savarino al latte di mandorle.
5 — Pudingo alla Dalmata.
5 — Gelatina all'arancio, guarnita.

FIANCHI.
5 — Gateau Brittanno
5 — Croquembouche di meringhe.

MENU DI 160 COPERTI SERVITO PER *SEDICI*

SERVIZIO ALLA RUSSA

ZUPPIERE
8 — Purée di cardoni, con quenelles.
8 — Consumato alla Deslignac.

HORS-D'OEUVRE.
8 — Cromeschini d'animelle d'agnello.
8 — Bocconcini alle ostriche.

PESCI.
8 — Carpione alla Chambord.
8 — Pasticcio di salmone alla Russa.

RELEVÉS.
8 — Filetto di manzo alla Richelieu.
8 — Coscia di montone con ortaggi.

ENTRÉES.
8 — Pollastre alla Tolosa.
8 — Bodini alla Principe Carlo.
8 — Aspic di locuste.
8 — Galantina di perniciotti, gelatina.

PUNCH GELATO.

ARROSTI.
8 — Allodole, salsa Alemanna.
8 — Paperi alla mezza glace.

ENTREMETS.
8 — Sedano alla Spagnuola.
8 — Uova alle punte d'asparagi.
8 — Pudingo castigliano, cioccolato.
8 — Gelatina all'ananas, guernita.

GELATI — DESSERT.

MENU DI 200 COPERTI SERVITO PER *VENTI*

SERVIZIO ALLA RUSSA

ZUPPIERE.
10 — Bisque di gamberi.
10 — Consumato alla Sevigné

HORS-D'OEUVRE.
10 — Rizzole alla midolla.
10 — Bocconcini alla zingara.

PESCI.
10 — Salmone, salsa Bordelese.
10 — Filetti di carpione fritti.

RELEVÉS.
10 — Giambone glassato, alla Camerani.
10 — Dindo all'Inglese.

ENTRÉES.
10 — Costolette di piccione.
10 — Filetti di lepre alla Normanna.
10 — Terrina di fegato grasso, alla gelat.
10 — Chaufroix di fagiani.

ARROSTI.
10 — Polli al crescione.
10 — Quaglie bardate.

LEGUMI.
10 — Pere di terra al gratin.
10 — Asparagi, salsa Olandese.

ENTREMETS.
10 — Pudingo soffiato al cioccolato.
10 — Croste ai frutti.
10 — Bavarese al riso, vanigliata.
10 — Gelatina di fragole al Champagne.

MENU DI 300 COPERTI SERVITO PER *TRENTA*

SERVIZIO ALLA RUSSA

ZUPPIERE.
15 — Crema d'orzo alle ali di dindo.
15 — Consumato alla Dubarry.

HORS-D'OEUVRE.
15 — Crostatine di riso al salpicone.
15 — Bocconcini alla puree di selvaggina.

PESCI.
15 — Rombo salsa diplomatica.
15 — Filetti di sandre fritti.

RELEVÉS.
15 — Manzo alla fiamminga.
15 — Noce di vitello alla Godard.

ENTRÉES.
15 — Scalopini di capriuolo alle olive.
15 — Pollastre alla Perigueux.
15 — Galantina di allodole
15 — Cespuglio di piccoli astachi.

PUNCH GELATO.

ARROSTI.
15 — Perniciotti arrosto, salsa al pane.
15 — Dindi novelli lardellati.

LEGUMI.
15 — Tartufi al Champagne.
15 — Girelli di carciofo, all'Italiana.

ENTREMETS.
15 — Pudingo di gabinetto al maraschino.
15 — Charlotte di pomi alla vaniglia.
15 — Pasticcio di mandorle, Chantilly.
15 — Gelatina moscovita, guarnita.

DESSERT.

MENU DI 600 COPERTI SERVITO PER *SESSANTA*

SERVIZIO ALLA RUSSA

ZUPPIERE.
30 — Consumato primaverile alla Reale.
30 — Zuppa, falsa tartaruga.

HORS-D'OEUVRE.
30 — Croquettes alla Parigina.
30 — Bocconcini alla Regina.

PESCI.
30 — Rombo all'olandese.
30 — Trota, salsa Genovese.

RELEVÉS.
30 — Lombata di vitello con legumi.
30 — Filetto di manzo con maccheroni.

ENTRÉES.
30 — Pasticcio caldo di leprotto, tartufi.
30 — Anitrini alle olive
30 — Magnonnese di gamberi di mare.
30 — Timballo di fagiano, alla gelatina.

PUNCH ALLA ROMANA.

ARROSTI.
30 — Pollastre del Meno, al crescione.
30 — Sella di capriuolo.

LEGUMI.
30 — Pisellini guarniti
30 — Carciofi alla Barigoule.

ENTREMETS.
30 — Pudingo Sassone alla vaniglia.
30 — Baba caldo all'ananas.
30 — Riso all'Imperatrice.
30 — Macedonia di frutta, al maraschino.

DESSERT.

MENU DI 15 COPERTI

SERVIZIO ALL'INGLESE

PRIMO SERVIZIO.

2. ZUPPIERE.
Zuppa d'orzo alla Principessa.
Zuppa cacciatore al tordi.

2. RELEVÉS.
Sogliole lessate, salsa prezzemolo.
Lombata di vitello con legumi.

4. ENTRÉES.
Fagiani alla Perigueux.
Peducci d'agnello, salsa Tartara.
Polli con tagliatelle.
Certosine alla Reale.

SECONDO SERVIZIO.

2. ARROSTI.
Galline faraone al crescione.
Sella di capriuolo lardellata.

2. ESTREMITA'.
Torta ai lamponi.
Mele meringate.

4. ENTREMETS.
Carciofi in salsa olandese.
Quaglie in chaufroix, alla gelatina.
Bavarese al caffè.
Raggi alle fragole.

SIDE-TABLE.

Lingua salata — Manzo arrosto.

MENU DI 15 COPERTI

SERVIZIO ALL'INGLESE

PRIMO SERVIZIO.

2. ZUPPIERE.
Zuppa alle arselle.
Consumato alla Reale.

2. RELEVÉS.
Trota alla gratella.
Manzo salato con legumi.

4. ENTRÉES.
Pasticcio di pollo all'Inglese.
Costolette d'agnello alla Villeroi
Filetti di capriuolo ai maccheroni.
Paupiettes di sogliole all'Italiana.

SECONDO SERVIZIO.

2. ARROSTI.
Grouses bardate.
Cappone al crescione.

2. ESTREMITA'.
Dampfnouilles alla vaniglia.
Mele alla Richelieu.

4. ENTREMETS.
Indivia alle uova.
Insalata di code di gamberi.
Bavarese di noci verdi.
Giambonetti in biscotto.

SIDE-TABLE.

Noce di vitello. — Lingua. — Pasticcio di selvaggina.

MENU DI 15 COPERTI

SERVIZIO ALL'INGLESE

PRIMO SERVIZIO.

2. ZUPPIERE.
Zuppa tartaruga, chiara.
Purée Crecy al riso.

2. RELEVÉS.
Marinara d'anguilla.
Quarto d'agnello, salsa menta.

4. ENTRÉES.
Bocconcini alla purée di selvaggina.
Costolette di vitello all'indivia.
Polli saltati ai pomidoro.
Bodini di luccio alla Soubise.

SECONDO SERVIZIO.

2. ARROSTI.
Cappone arrosto al crescione.
Tordi ai crostoni.

2. ESTREMITA'.
Plum-pudingo, salsa spumosa.
Charlotte d'albicocche.

4. ENTREMETS.
See-kale, salsa al burro.
Aspic d'astachi.
Gelatina al crescione.
Bavarese al zenzevero.

SIDE-TABLE.

Roast-beef. — Jambon.

MENU DI 20 COPERTI

SERVIZIO ALL'INGLESE

PRIMO SERVIZIO.

2. ZUPPIERE.
Consumato primaverile al riso.
Giblet-soup.

2. RELEVÉS.
Merluzzo all'Olandese.
Sella di vitello alla crema.

4. ENTRÉES.
Timballetti all'Imperiale.
Bordura di riso alla Monglas.
Costolette di capriuolo alle olive.
Filetti d'anitra alla cacciatore.

SECONDO SERVIZIO.

2. ARROSTI.
Galline regine alla Polacca.
Dindo lardellato.

2. ESTREMITA'.
Pudingo di riso al sabaglione.
Pannekets alle albicocche.

4. ENTREMETS.
Pisellini all'inglese.
Terrina di fegato grasso alla gelatina.
Baba alla Standley.
Gelatina al maraschino.

SIDE-TABLE.

Rotondo di manzo. — Sella di montone.

MENU DI 20 COPERTI

SERVIZIO ALL'INGLESE

PRIMO SERVIZIO.

2. ZUPPIERE. — Zuppa purée di piselli verdi. Consumato primaverile.
2. PESCI. — John-dorée, salsa astachi. Ostriche gratinate all'inglese.
2. RELEVÉS. — Costa di manzo ai fagiuoletti verdi. Dindo al riso alla Piemontese.
4. ENTRÉES — Rizzole di fegato grasso. Costolette di montone alla Macedonia. Filetti di pollo alle punte d'asparagi. Quenelles di fagiano alla Perigueux.

SECONDO SERVIZIO.

2. ARROSTI. — Ortolani all'Italiana. Sella di capriuolo all'Italiana.
2. RELEVÉS. — Cialde alla crema. Torta alle ciliege.
4. ENTREMETS. — Pere di terra al gratin. Insalata di salmone alla Russa. Bavarese ai pistacchi. Panierini d'arancio.

SIDE-TABLE.

Coscia di montone. — Giambone.

MENU DI 20 COPERTI

SERVIZIO ALL'INGLESE

PRIMO SERVIZIO.

2. ZUPPIERE. — Zuppa code di vitello all'Indiana. Consumato con tapioca.
2. PESCI. — Fette di cabillaud, salsa prezzemolo. Filetti di sogliole fritte, salsa acciughe.
2. RELEVÉS. — Filetto di manzo alla Napoletana. Polli alle ostriche.
4. ENTRÉES. — Pani di lepre alla Finanziera. Animelle di vitello all'indivia. Bocconcini di pollame. Astachi al cary.

SECONDO SERVIZIO.

2. ARROSTI. — Grouses arrosto, al sugo. Capponi al crescione.
2. RELEVÉS. — Cespuglio di piccoli briozzi Bread-pudding, salsa vaniglia.
4. ENTREMETS. — Cavoli di Brusselles, guarniti di castagne. Aspic d'allodole. Gelatina all'arancio. Maddalene all'uva spina, glassate.

SIDE-TABLE.

Rot. di manzo. — Pasticcio di vitello. — Lingue salate.

MENU DI 25 COPERTI

SERVIZIO ALL'INGLESE

PRIMO SERVIZIO.

2. ZUPPIERE. — Zuppa alla Palestina. Consumato ai maccheroni.
2. PESCI. — Rombo, salsa granchiolini. Pesci argentini fritti.
2. RELEVÉS. — Manzo abragiato, salsa rafano. Pollastre all' Inglese.
2. ENTRÉES. — Costolette d'agnello ai pisellini. Fagiano al sauer-kraut. Cromeschini di palato di manzo. Quenelles di pollame ai tartufi.

SECONDO SERVIZIO.

2. ARROSTI. — Gallo di montagna, arrosto. Anitre bardate.
2. RELEVÉS. — Charlotte polacca. Pudingo di gabinetto.
4. ENTREMETS. — Spinaci alla vellutata. Chaufroix di beccaccie alla gelatina. Gateau Cussy. Gelatina alle fragole.

SIDE-TABLE.

Giambone — Noce di vitello.

MENU DI 30 COPERTI

SERVIZIO ALL'INGLESE

ERJMO SERVJZIO.

2. ZUPPIERE. — Turtle-soup, limoni. Consumato ai vermicelli.
2. PESCI. — Salmone alla gratella, salsa genovese. Merlanghi fritti.
2. RELEVÉS. — Quarto di cervo, salsa romana. Roast-beef e York-pudingo.
4. ENTRÉES. — Rizzole alla midolla. Polli al riso. Salmi di tordi. Timballo di animelle d'agnello.

SECONDO SERVIZIO.

2. ARROSTI. — Dindo attartuffolato, al sugo. Beccaccie arrosto, al crescione.
2. RELEVÉS. — Flano di mele. Baba al madera.
4. ENTREMETS. — Locuste marine alla magnonnese. Uova affogate al sugo. Asparagi, salsa al burro. Macedonia di frutta, guarnita di pasticci.

SIDE-TABLE.

Manzo salato. — Lombata di vitello.

MENU DI 40 COPERTI
SERVIZIO ALL'INGLESE

PRIMO SERVIZIO.

2. ZUPPIERE.	Consumato alla tapioca. Zuppa Mulligatowney.
2. PESCI.	Merluzzo, salsa ostriche. Filetti di salmone, salsa soya.
2. RELEVÉS.	Dindo al sedano. Sella di montone, guarnita di croquettes.
6 ENTRÉES.	Filetti di pollo alla primaverile. Salmis di grouses ai tartufi. Tenerumi di vitello ai pisellini. Bocconcini alla Lucullo. Quenelles di fagiano ai funghi. Certosine di pollame.

SECONDO SERVIZIO.

2. ARROSTI.	Quaglie bardate, al sugo. Dindi novelli lardellati, al crescione.
2. RELEVÉS.	Pudingo di semolino, salsa ciriege. Charlotte di pomi alla vaniglia.
6. ENTREMETS.	Sassefriche alla vellutata. Magnonnese di locuste di mare. Gelatina ai lamponi. Bavarese d'albicocche, guarnita. Biscotto-punch alla Chantilly. Vol-au-vent di frutta alla Francese.
SIDE-TABLE.	Quarto di vitello — Giambone.

MENU DI 40 COPERTI
SERVIZIO ALL'INGLESE

PRIMO SERVIZIO.

2. ZUPPIERE.	Zuppa di storione all'Americana. Consumato alle tagliatelle.
2 PESCI.	Trota, salsa genovese. Tritie fritte, salsa granchiolini.
2. RELEVÉS.	Giambone al sauer-kraut. Sella con vitello con spinaci.
6. ENTRÉES.	Fritto di polli alla Viennese. Costolette delle Ardenne, purée castagne. Perniciotti alla Castigliana. Uova affogate alla purée di pollame. Bodini alla Richelieu. Scalopini di filetti di capriuolo, al riso

SECONDO SERVIZIO.

2. ARROSTI.	Pimarmigans al sugo. Pollastre al crescione.
2. RELEVÉS.	Bignoli di crema, salsa albicocche. Napoletano guarnito di Plombière.
6. ENTREMETS.	Fritto di carciofi all'Italiana. Aspic di granchiolini. Pane di pomi, al latte di mandorle. Spuma alle fragole. Croquembouche di marroni. Tartoline di albicocche.
SIDE-TABLE.	Manzo salato — Lingua scarlatta.

MENU DI 50 COPERTI
SERVIZIO ALL'INGLESE

PRIMO SERVIZIO.

2. ZUPPIERE.	Consumato con nidi di rondini. Zuppa purée di fagiano.
2. PESCI.	Rombo salsa Olandese. Carpione alla marinara.
6. ENTRÉES.	Pollastre ai tartufi. Costolette di montone, purée di lenti. Cromeschini di fegato grasso. Salmi di perniciotti. Vol-au-vent di filetti di sogliole. Gratin di quaglie, ai funghi.
2. RELEVÉS.	Roast-beef, salsa rafano alla crema. Sella di vitello alla Duchessa.

SECONDO SERVIZIO.

2. ARROSTI.	Paperi arrosto, salsa pomi. Dindo novello lardellato, al crescione.
2. RELEVÉS.	Torta alle ciliege. Pudingo di riso al sabaglione.
6. ENTREMETS.	Pomi d'oro farciti. Tartufi al Champagne. Aspic alla Duchessa. Bastione d'anguille, burro di Mompellieri. Charlotte russa alle noci fresche. Spuma alla vaniglia.
SIDE-TABLE	Rotondo di manzo — Past. di pollastra.

MENU DI 50 COPERTI
SERVIZIO ALL'INGLESE

PRIMO SERVIZIO.

2. ZUPPIERE.	Zuppa di tordi all'Alemanna. Consumato alle uova affogate,
2. PESCI.	Salmone, salsa Genovese. Sogliole fritte, salsa Colbert.
6. ENTRÉES.	Filetti di perniciotto ai tartufi. Cavaliera di polli ai funghi. Timballo di maccheroni, alla Chevreuse. Costolette di vitello lardellate, all'indivia. Anitroccoli alle olive. Quenelles alla Villeroi, fagiuoletti verdi.
2 RELEVÉS.	Sella di montone, purée di rape. Pollastre all'inglese.

SECONDO SERVIZIO.

2. ARROSTI.	Quaglie arrosto, al crescione. Cappone ai tartufi.
2. RELEVÉS.	Mille foglie, alla vaniglia. Plum-pudingo, salsa al burro.
6. ENTREMETS.	Asparagi, salsa Olandese. Astachi in conchiglie. Gelatina alle fragole. Riso alla crema, guarnito d'albicocche. Piccoli savarini glassati. Plombiere di dame
SIDE-TABLE	Roast-beef — Galantina — Giambone.

MENU DI 20 COPERTI
SERVIZIO ALLA FRANCESE

PRIMO SERVIZIO.

Consumato alla Colbert.
Zuppa alla purée d'asparagi verdi.

Salmone alla Chambord.
Lombata di vitello alla Reggenza.

Costolette di castrato di maremma all'indivia.
Pasticcio caldo alla Tolosa.
Filetti di lepre alla Romana.
Quaglie alla Dumanoir.

SECONDO SERVIZIO.

Galantine di dindo ai tartufi.
Fagiani lardellati, arrosto, salsa pane.

PUNCH ALLA ROMANA.

Carciofi all'Olandese.
Funghi alla Bordelese.
Timballo di pere alla Duchessa.
Bavarese d'albicocche.

GELATI E DESSERT.

MENU DI 20 COPERTI
SERVIZIO ALLA FRANCESE

PRIMO SERVIZIO.

Zuppa alla Palestina.
Consumato con quenelles di pollo.

Rombino, salsa olandese.

PUNCH IMPERIALE.

Gigotto di montone abragiato.

Costolette d'agnello alla purée di sedano.
Animelle di vitello alla Tolosa, in crostata.
Beccaccini alla Marescialla.
Timballo di astachi alla besciamella.

SECONDO SERVIZIO.

Quarto di capriuolo, salsa peperata.
Dindo novello arrosto.

Soffiato alle mele.
Cardoni alla Spagnuola.
Girelli di carciofi alla Barigoule.
Gelatina d'aranci alla Mandarino.
Crocante di genovese alla crema ai lamponi.

GELATI E DESSERT.

MENU DI 20 A 25 COPERTI
SERVIZIO ALLA FRANCESE

PRIMO SERVIZIO.

Consumato con quenelles.
Purée di perniciotto alla cacciatore.

Salmone glassato nel forno, salsa Bordelese.
Roast-beef, salsa rafano, legumi.

Filetti di perniciotto ai tartufi.
Polli alla veneziana.
Vol-au-vent alla Finanziera.
Quaglie ai pisellini.
Magnonnese di locuste di mare.
Timballo di lepre alla gelatina.

SECONDO SERVIZIO.

Dindo novello al crescione.
Sella di capriuolo lardellata.

PUNCH GELATO.

Citriuoli farciti, salsa pomidoro.
Fagiuolini alla vellutata.
Savarino al riso, salsa albicocche.
Bignoli di crema vanigliata.
Bianco-mangiare a colori.
Napoletano alla Chantilly.

DESSERT.

2 Cestelli. — 12 Piatti diversi.
4 Composto variate. — Formaggio.
Gelati di frutta.

MENU DI 20 A 25 COPERTI
SERVIZIO ALLA FRANCESE

PRIMO SERVIZIO.

Zuppa tartaruga legata.
Consumato con tapioca.

Rombo guarnito alla Normanna.

PUNCH GELATO ALLA REALE.

Giambone alla Tolosa.

Crostata di riso all'Imperiale
Costolette d'agnello alle punte d'asparagi.
Filetti di conigliuolo alla Moscovita.
Ortolani alla Principessa.
Animelle di vitello alla Saint-Cloud.
Cassettine di animelle al sugo di gamberi.

SECONDO SERVIZIO.

Pollastre ai tartufi.
Beccaccini arrosto.
Fondula in casse.

Fagiuoletti verdi alla Maggiordomo.
Pisellini all'inglese.
Pudingo di semolino, salsa albicocche.
Biscotto mussolina all'anice.
Charlotte russa all'ananas.
Gelatina di pesche al champagne.

DESSERT.

2 Cestelle di frutta.
4 Composte diverse.
12 Piatti diversi, dolci, piccole pasticcerie.
Stracchino gelato.

MENU DI 20 COPERTI, MAGRO

SERVIZIO ALLA FRANCESE

2 ZUPPE.	Bouillabaisse alla Provenzale. Crema di riso ai piselini.
2. HORS-D'OEUVRE.	Bodini bianchi. Pasticcini alle ostriche.
2. RELEVÉS.	Rombo, salsa diplomatica. Trota salmonata alla Genovese.
4. ENTRÉES.	Timbaletti di maccheroni. Quenelles di luccio alla Villeroi. Turbante di filetti di sogliole, funghi. Fritto di filetti di sgombro.
2. ESTREMITA'.	Cespuglio di gamberi. Aspic di astachi.

PUNCH ALLA ROMANA.

2. ARROSTI.	Rocchi d'anguille, salsa Tartara. Piccoli merlanghi fritti.
2 PIATTI VOLANTI.	Soffiato al formaggio parmigiano. Gnocchi alla Romana.
4. ENTREMETS.	Cardi gratinati. Girelli di carciofo alla Lionese. Charlotte di pere ai pistacchi. Bianco-mangiare primaverile.
2. FIANCHI.	Gateau mille foglie, alla crema. Croquembouche di frutta.

MENU DI 20 COPERTI, MAGRO

SERVIZIO ALLA FRANCESE

4. ZUPPE.	Purée di carciofi ai crostoni. Ouka di lotta.
4. HORS-D'OEUVRE.	Cassettine d'ostriche. Croquettes di semolino, al form. parm.
4. RELEVÉS.	Ombrina-cavaliere, salsa Genovese. Cabillaud, salsa arselle.
8. ENTRÉES.	Vol-au vent di quenelles di luccio Filetti di sogliola alla Périgueux. Rocchio di salmone alla Finanziera. Costolette di astachi alla Vittoria.
2. ESTREMITA'.	Pasticcio di tonno alla gelatina. Cespuglio di tartufi.

PUNCH ALLA ROMANA.

2. ARROSTI.	Trote alla gratella. Arzavole arrosto, all'olio.
2. PIATTI VOLANTI.	Timballo di maccheroni. Uova rimescolate ai tartufi.
8. ENTREMETS.	Croste ai funghi. Zuccottini saltati, con burro. Pannekets meringati Gelatina alla Macedonia.
2. FIANCHI.	Cornucopie d'abbondanza, gemelle. Giambone di quaresima alla gelatina.

MENU DI 40 COPERTI, MAGRO

SERVIZIO ALLA FRANCESE

2. ZUPPE.	Purée di piselli verdi. Consumato di pesce alla Reale.
2. HORS-D'OEUVRE.	Rizzole di funghi alla Russa. Croquettes di code di gamberi.
2. RELEVÉS.	Salmone alla Richelieu. Pesce rondine, salsa marinara.
4. ENTRÉES.	Costolette di carpione, fagiuoletti verdi. Filetti di grondino ai funghi. Pasticcio alla marinaresca. Paupiettes di merlango alla crema.
2. ESTREMITA'.	Locuste di mare alla gelatina. Pasticcio d'anguille ai tartufi.

PUNCH ALL'IMPERIALE.

2 GROSSI PEZZI FREDDI.	Pesci persici alla gratella. Pesci argentini fritti.
2. PIATTI VOLANTI.	Lasagne al gratin. Uova ripiene.
4. ENTREMETS.	Carciofi alla Lionese. Asparagi, salsa Olandese. Gateau savarino all'ananas. Pane di fragole, alla Parigina.
2, FIANCHI.	Timballo Chateaubriand. Grossa meringa alla Chantilly.

MENU DI 40 COPERTI, MAGRO

SERVIZIO ALLA FRANCESE

4. ZUPPE.	Zuppa di riso alla Crecy. Zuppa alle ostriche.
4. HORS-D'OEUVRE.	Croquettes di maccheroni. Animelle d'aringhe alla Villeroi.
2. RELEVÉS.	Seiblin alla Maggiordomo. Sogliole al gratin.
8. ENTRÉES.	Filetti di storione alle arselle. Bocconcini d'astachi. Fetta di salmone alla Reggenza. Crostate di fegati di lotta.
2. ESTREMITA'.	Baluardo d'anguille. Aspic di granchiolini.

PUNCH GELATO.

2. ARROSTI.	Triglie alla gratella. Carpione fritto al limone.
2. PIATTI VOLANTI.	Timballo di gnocchi. Soffiato al parmigiano.
8. ENTREMETS.	Asparagi, salsa alla crema. Carciofi salsa al burro. Pudingo di castagne alla Vesuviana. Charlotte russa al caffè.
2. FIANCHI.	Gateau allo spiedo. Piramide di savarini.

MENU DI 50 COPERTI

SERVIZIO ALLA FRANCESE

PRIMO SERVIZIO

ZUPPE.

Zuppa alle ostriche, legata.
Consumato di selvaggina, con quenelles di fagiano.

HORS-D'OEUVRE.

Crostatine di riso ai gamberi.
Asticciuole d'animelle d'agnello, alla Villeroi.

RELEVÉS.

Salmone alla Richelieu.
Filetti di sogliola alla Normanna.
Lombata di vitello alla Godard.
Giambone agli spinaci.

ENTRÉES.

Certosina di quaglie.
Timballo di maccheroni alla Parigina.
Costolette di montone alla Soubise.
Suprema di filetti di pollo.
Paupielles di conigliuolo in chaufroix.
Magnonnese di astachi alla gelatina.

PEZZI SOPRA ZOCCOLO.

Testa di cinghiale in galantina.
Pasticcio di fegato grasso alla Moderna.

SECONDO SERVIZIO

PUNCH ALLA ROMANA.

ARROSTI.

Beccaccie bardate, guarnite di crostoni.
Pollastre di Bresse, al crescione.

ENTREMETS.

Girelli di carciofo all'Italiana.
Punte d'asparagi alle uova affogate.
Mele meringate, in crostata.
Pudingo alla Regina.
Gelatina al maraschino.
Pudingo gelato alla diplomatica.

PEZZI DI PASTICCERIA SOPRA ZOCCOLO.

Gateau napoletano, ornato di zuccaro filato.
Croquembouche di mandorle, ornato di zucc. filato.

DESSERT.

4 — Cestelle di frutte.
8 — Composte.
12 — Piatti montati.
Gelati diversi.

PRIMO SERVIZIO

4 ZUPPE.

Consumato con paste d'Italia.
Crema di pollame alla Reale.
Primaverile con quenelles.
Zuppa alla Sontag.

4. HORS-D'OEUVRE.

Bocconcini di Principe.
Ortolani in cassettine.

4. RELEVÉS.

Rombo, salsa ostriche.
Marinara in crostata.
Filetto di manzo alla Montglas.
Dindo guarnito all'Imperiale.

8 ENTRÉES.

Perniciotti alla Reggenza.
Epigrammi d'agnello, purée di castagne.
Filetti di pollame alla suprema.
Pasticcio caldo alla Finanziera.
Costolette di piccione alle olive.
Animelle di vitello alla Saint-Cloud.
Insalata di astachi allá gelatina.
Aspic di filetti di sogliole.

SECONDO SERVIZIO

PUNCH ALLA ROMANA.

2. ARROSTI.

Fagiani lardellati al sugo. — Capponi ai tartufi.

4. FIANCHI ED ESTREMITA'.

Pane di fegato grasso, sopra zoccolo.
Cespuglio di tartufi, sopra zoccolo.
Croquembouche di marroni.
Sultana alla Parigina.

8. ENTREMETS.

Cardoni alla midolla.
Funghi farciti.
Pisellini alla Francese.
Fagiuoli a colori.
Pere al riso.
Croste alle frutta.
Gelatina d'arancio, guarnita.
Charlotte alla Montpensier.

4 PIATTI VOLANTI.

2 — Spume alla vaniglia. — 2 Meringhe.

MENU PER 60 COPERTI — SERVIZIO ALLA FRANCESE

PRIMO SERVIZIO.

4 ZUPPE.

Riso alla Maintenon.
Consumato con quenelles di pollame.
Tartaruga all'inglese.
Purée di piselli verdi ai crostoni.

4 HORS-D'OEUVRE.

2 — Rizzole alla Pompadour.
2 — Cassettine d'ostriche al gratin.

2 PESCI.

Rombo, salsa al burro.
Rocchio di storione alla Bordelese.

4 GROSSI PEZZI.

Lombata abragiata alla Fiamminga.
Testa di vitello in tartaruga.
Testa di vitello in tartaruga.
Giambone glassato ai pisellini.
Sella di daino, salsa selvaggina.

12 ENTRÉES.

2 — Salmi di perniciotti in crostata.
2 — Polli alla Cavaliere.
2 — Aspic alla Montglas.
2 — Tenerumi d'agnello all'indivia.
2 — Filetti di anitroccoli alla bigarrade.
2 — Giambonetti di pollame in chaufroix.

4 PEZZI FREDDI SOPRA ZOCCOLO.

2 — Cespugli di granchiolini e d'astachi.
2 — Galantine di dindo al bel-vedere.

SECONDO SERVIZIO.

PUNCH ALLA ROMANA.

4. ARROSTI.

2 — Capponi al crescione.
2 — Quaglie bardate.

12 ENTREMETS.

2 — Tartufi al vino Madera.
2 — Pudingo di panneckets alle albicocche.
2 — Macedonia d'inverno alla gelatina.
2 — Punte d'asparagi alla suprema.
2 — Bignoli alla Delfina, crema di mandorle.
2 — Charlotte alla Savojarda.

4 PEZZI DI PASTICCERIA.

Gateau bretione sopra zoccolo.
Faro in gateau napoletano.
Piramide di savarini, sopra zoccolo.
Baluardo in cialde.

MENU PER 100 COPERTI — SERVIZIO ALLA FRANCESE

PRIMO SERVIZIO.

4 ZUPPE.

Primaverile alla d'Orleans.
Consumato alla Deslignac.
Bisque di gamberi.
Purée alla regina Margot.

8 HORS-D'OEUVRE.

2 — Bocconcini alle ostriche.
2 — Cromeschini al salpicone.
2 — Anitrini alla purée di selvaggina.
2 — Rizzole al fegato grasso.

8 PESCI.

2 — Salmoni, salsa genovese.
2 — Rombini, salsa olandese.
2 — Lucci alla Reggenza.
2 — Cabillaud alla crema.

8 REVELÉS.

2 — Roast-beef all'Inglese.
2 — Quarto di grossa selvaggina, salsa ribes.
2 — Sella di montone all'Infante.
2 — Pollastre alla Svizzera.

24 ENTRÉES.

4 — Perniciotti in certosina.
4 — Filetti di anitroccoli alla bigarrade.
4 — Insalata di filetti di sogliola alla Bagration.
4 — Timballi di tagliatelle alla Tolosa.
4 — Costolette di pollame ai funghi.
4 — Chaufroix di allodole alla gelatina.

8 GROSSI PEZZI FREDDI.

2 — Gruppo di code di locuste
2 — Giambone d'York alla gelatina.
2 — Ballottine di dindo alla Buffon.
2 — Grosso pasticcio di selvaggina ai tartufi.

SECONDO SERVIZIO.

PUNCH ALLA ROMANA.

16 ARROSTI.

4 — Dindi novelli ai tartufi.
4 — Sella di capriuolo lardellata.
4 — Galline faraone lardellate.
4 — Beccaccie guarnite con crostini.

24 ENTREMETS.

4 — Girelli di carciofo alla Lionese.
4 — Plum-pudingo, salsa alla midolla.
4 — Stracchini bavaresi a colori.
4 — Melanzane farcite alla Provenzale.
4 — Charlotte polacca al cioccolato.
4 — Timballi di frutta alla Siciliana.

8 PEZZI DI PASTICCERIA.

2 — Croquembouche di choux.
2 — Gateau Delisle, decorati.
2 — Gateau allo spiedo.
2 — Croccanti alla Parigina.

8 Cestelle in pastigliaggio, guarnite di meringhe e pasticcini diversi.

MENU PER 600 PERSONE

SERVIZIO ALLA FRANCESE

PRIMO SERVIZIO

ZUPPE.

6 — Bisque di gamberi.
6 — Orzo perlato alla Principessa.
6 — Maccheroni alla Medici.
6 — Consumato alla Reale.

HORS-D'OEUVRE.

24 — Bocconcini al salpicone.
24 — Crostate di tagliatelle, purée di selvaggina.

RELEVÉS.

6 — Salmone, salsa Reggenza.
6 — Grosso carpione alla Chambord.
6 — Rombo in pezzi, salsa ostriche.
6 — Grosso luccio alla Montebello.
6 — Manzo con legumi primaverili.
6 — Giambone glassato con spinaci.
6 — Lombata di vitello alla Montglas.
6 — Gigotto abragiato, guarnito di croquettes.

ENTRÉES.

12 — Fritto di polli alla Francese.
12 — Costolette di piccione ai piselli.
12 — Turbante di filetti di leprotto all'Alsaziana.
12 — Pane di beccaccie alla Cussy.
12 — Pollastre al riso alla Piemontese.
12 — Certosina d'animelle di vitello all'indivia.
12 — Insalata di filetti di sogliole alla Veneziana.
12 — Chaufroix di perniciotti al Belvedere.

GROSSI PEZZI FREDDI.

2 — Cespuglio di tartufi al champagne.
2 — Cespuglio di gamberi e di granchiolini.
2 — Porcelletto in galantina.
2 — Testa di cinghiale all'Alemanna.
2 — Gruppo di code di locuste.
4 — Gruppo di lingue allo scarlatto.
4 — Pasticcio freddo alla gelatina.
4 — Pane di fegato grasso alla Moderna.
48 — Salsiere di magnonnese e remolade.

SECONDO SERVIZIO

INTERVALLI.

Punch alla Romana.
Punch gelato all'ananas.
Punch gelato all'inglese.
Punch all'Imperiale

PIATTI VOLANTI

24 — Crespelli in cassettine.
24 — Flani svizzeri.

ARROSTI.

6 — Capponi al crescione.
6 — Sella di capriuolo, gelatina ribes.
6 — Galline faraone lardellate al sugo.
6 — Quaglie di vigna, arrosto.
Insalate diverse.
6 — Dindi attartufolati, mezza glace.
6 — Quarto di daino, salsa selvaggina.
6 — Anitroccoli di Rouen, all'arancio.

ENTREMETS.

12 — Carciofi alla Lionese.
12 — Cardoni alla Spagnuola.
12 — Funghi all'Italiana.
12 — Cavoli fiori al gratin.
12 — Pudingo di gabinetto alla vaniglia.
12 — Mele meringate.
12 — Bavarese a colori.
12 — Macedonia di frutta alla gelatina.

GROSSI PEZZI DI PASTICCERIA.

2 — Gran pezzo montato in pastigliaggio.
2 — Cascata ornata di zuccaro filato.
2 — Gateau allo spiedo all'Alemanna.
2 — Sultana alla Parigina.
4 — Grosso baba al rhum.
4 — Croquembouche di genovese.
4 — Gateau napoletano.
4 — Cestelle in croccante alla Chantilly.
48 — Bombe alla vaniglia, guarnite di cialde.

COLAZIONI

MENU DI COLAZIONE PER 40 COPERTI

HORS-D'OEUVRE.

2 Burro fresco.
2 Granchiolini.
2 Mortadella di Bologna.
2 Radici novelle.
2 Olive farcite.
2 Sardine all'olivo.

Pasticcio di fegato grasso di Strasburgo.

2 Croquettes di pollame.
2 Sgomberi alla maggiordomo.
2 Astachi alla magnonnese.
2 Soffiati di mele.
2 Bitordi ai tartufi.
2 Costolette di vitello ai pisellini.
2 Beccaccini arrosto.
2 Tartoline di ciliege.

Baba al Madera.

Formaggio. — Frutta. — Thè. — Caffè. — Dessert.

MENU DI COLAZIONE PER 40 COPERTI

Consumato. | Purée di selvaggina.

HORS-D'OEUVRE.

4 Burro fresco.
2 Mitili.
2 Cervellata di Lione.
2 Canapè d'acciughe.
2 Popone in fette.
2 Ricci di mare.
2 Stomachi d'oca affumic.
2 Canapè al caviale.

Giambone alla gelatina.
Testa di cinghiale.

2 Ostriche al gratin.
4 Sogliole alle erbe fine.
2 Punte d'asparagi alle uova affogate.
2 Peducci d'agnello farciti.
4 Costolette di montone, purée di pomi.
2 Croquettes di riso.

Biscotto alla vaniglia. — Grosso briozzo.

COLAZIONE IN SOSTITUZIONE DI PRANZO

PER 80 COPERTI.

Zuppa sagou legata. | Consumato in tazze.

80 Piatti d'ostriche e limoni.

8 Burro fresco.
4 Tonno marinato.
4 Mixed pickles.
4 Giambone crudo.
4 Sardine all'olio.
8 Popone in fette.
4 Salmone affumicato.
4 Citriuoli in insalata.
4 Mortadella di Bologna.
4 Funghi in aceto.

Triglie alla gratella, salsa Colbert.
Rombo, salsa capperi.
Rotondo di manzo all'Inglese.
Galantina di dindo alla gelatina.
Cespuglio di locuste e granchiolini.
Cespuglio di tartufi al Champagne.

4 Cervelle fritte.
4 Triglie in cassettine.
4 Costole alla Bearnese.
4 Piccioni alla Crapaudine.
4 Aspic alla Tolosa.
4 Tartufi all'Italiana.
4 Bignoli soffiati.
4 Meringhe alla crema.
4 Salsicciuoli alla gratella.
4 Sogliole al gratin.
4 Animelle di vitello alla Tolosa.
4 Filetto di capriuolo, alle olive.
4 Timballo di feg. grasso.
4 Crostoni ai funghi.
4 Frittata alla confettura.
4 Gateaux Dartois.

4 Pollastre arrosto, al sugo.
4 Dorso di capriuolo, salsa peperata.

GROSSI PEZZI.

2 Gateaux di Compiègne.
2 Biscotti di mandorle.

Thè. — Caffè. — Ciaccolato. — Formaggio.
Frutta. — Dessert.

AMBIGU [1] PER 100 COPERTI

Crema d'orzo e consumato.

8 Burro fresco.
8 Tonno marinato.
4 Funghi in aceto.
4 Salsiccione d'Arles.
4 Canapè di caviale.
2 Pasticcio di perniciotto.
2 Rosbif freddo al rafano.
2 Rocchio di salmone alla Parigina.
8 Radici primaverili.
8 Aringhe marinate.
4 Citriuolini in sale.
4 Zampino di Modena.
4 Tartoline di gamberi.
2 Giambone alla gelatina.
2 Rullo di cinghiale.
2 Pane di fegato grasso ai tartufi.

4 Bocconcini alla Regina
4 Filetto di merlango alla Horly.
4 Costolette di agnello ai spinaci.
4 Polli alla Viennese.
4 Magnonnese di astachi.
4 Anitre selvat. arrosto.
4 Tartufi bianchi alla Piemontese.
4 Asticciuole d'ostriche
4 Scalopini di vitello alla Milanese.
4 Testoline alla maggiord.
4 Peducci di majale attartufolati.
4 Insalata da pollame
4 Allodole al pane fritto.
4 Cavoli di Brusselles al burro.

2 Bignoli alla Delfina.
2 Cespuglio di briozzi.
2 Claide alla Fiamminga.
2 Torta alle ciliege.
2 Crostini all'ananas.
2 Gateau Plombières.
2 Piccoli savarini.
2 Gateau di Pithiviers.

8 Cestelle di frutta.
8 Piatti di chicche.
8 Composte velate.
8 Alzate di piccole pastice.

(1) Col vocabolo *ambigu* si indica una tavola sulla quale siano disposti contemporaneamente i piatti caldi ed i freddi, non che il *dessert*.

BALLO DI FANCIULLI, 80 COPERTI

(Le vivande calde sono collocate sulla tavola)

SERVIZIO CALDO.

Riso al latte di mandorle.
2 — Rizzole di legumi.
Filetti di pollame alle punte d'asparagi.
(Serviti su 40 tondi.)

Sagou al consumato.
2 — Bocconcini alla besciamella.
Costolette d'agnello alla purée di castagne.
(Servite su 40 tondi.)

SERVIZIO FREDDO.

2 — Anitroccoli di pollame alla gelatina.
2 — Sandwichs diverse.
1 — Albero in croccante portante frutti gelati.
2 — Pesce in gateau punch.
2 — Bianco-mangiare.
2 — Canestri d'arancio alla gelatina.

4 — Galantine d'allodole.
2 — Panetti alla Francese.
1 — Croquembouche ornato di zuccaro filato.
1 — Ciambone imitato alla gelatina.
2 — Charlotte russa.
2 — Tazze di crema al cioccolato.

3 Cestelle di frutta.

4 — Tondi montati, guarniti di chicche.
4 — Alzate guarnite di piccole pasticcerie.

BUFFET E CENA CALDA, 500 COPERTI

SERVIZIO ALLA RUSSA

SERVIZIO FREDDO DISPOSTO SUL BUFFET.

2 — Galantina di dindo.
2 — Ciambone alla gelatina.
2 — Pasticcio freddo di selvaggina.
2 — Baluardo d'anguille.
8 — Magnonnese di astachi.
8 — Filetti di gallina regina in chaufroix.
8 — Fegato grasso, bordura di gelatina.
8 — Arrosti freddi di pollame e selvaggina.
4 — Tondi montati

2 — Elmo in croccante.
2 — Vassoio guarnito di frutti gelati.
2 — Biscotto alla vaniglia.
2 — Baba al madera.
4 — Stracchino bavarese alle fragole.
4 — Gelatina macedonia al champagne.
4 — Gradinata di pasticcini.
4 — Cestella di meringhe.
4 — Composte.

SERVIZIO CALDO, 300 COPERTI.

Consumato di pollame.
10 — Rocchio di salmone, salsa genovese.
10 — Filetti di pollame alle code di gamberi.
10 — Asparagi in salsa olandese.
10 — Fagiani arrosto (insalata verde).
10 — Bignoli d'ananas alla Delfina.

Zuppa purée di selvaggina.
10 — Cabillaud in fette, salsa burro.
10 — Filetti di galline regine ai tartufi.
10 — Pisellini alla Francese.
10 — Capponi al crescione (insalata russa).
10 — Pudingo di riso, salsa albicocche.

20 Bombe guarnite di cialde.

BUFFET PER THE.

The. — Caffè. — Punch. — Cioccolato — Gelati. — Granite. — Siroppi. — Limonata.
Briozzi e gateaux secchi.

BUFFET PER 400 PERSONE

Servito alla Corte di Prussia il 28 ottobre 1866.

Panetti al caviale.

UN GROSSO PEZZO DI POLLAME, SOPRA ZOCCOLO, PER CENTRO.

14 GROSSI PEZZI.

2 — Salmone al burro di Montpellieri.
4 — Grosso pasticcio di selvaggina, alla gelatina.
4 — Cornucopia d'abbondanza, guarnita di trote.
4 — Galantina di fagiano.

28 ENTRÉES FREDDI.

6 — Magnonnese di astachi, bordura.
6 — Costolette alla Lucullo, con tartufi (su fondo).
4 — Chaufroix di perniciotti.
4 — Terrina di fegato grasso, alla gelatina.
4 — Polli all'Inglese (sopra zoccolo).
4 — Pane di pollame alla serpentaria.

24 ARROSTI.

6 — Pollastre arrosto, crescione
6 — Fagiani di Boemia, gelatina.
6 — Sella di capriuolo, gelatina.
6 — Filetto di manzo, giambone e lingua frammisti.

12 GROSSI PEZZI D'ENTREMETS.

2 — Sultana alla Parigina.
2 — Croquembouche di choux alla Moderna.
4 — Croccante: granate, barili e pozzi.
4 — Gradinate di pasticcerie.

20 ENTREMETS FREDDI.

4 — Svedese di pesche.
4 — Crema di lamponi, a colori.
4 — Charlotte alla vaniglia
4 — Raggi al caffè.
4 — Meringhe alla crema.

QUATTRO PEZZI MONTATI, GUARNITI.

12 — Tondi di sandwichs. **12 — Panetti al fegato grasso.**
12 — Composte miste.

BUFFET PER BALLO, 800 PERSONE

UN TRIONFO D'ARGENTERIA PER CENTRO.

16 GROSSI PEZZI FREDDI.

2 — Salmone, salsa ravigote.
2 — Cespuglio di tartufi.
2 — Grosso pasticcio di selvaggina.
2 — Giambone alla gelatina.
2 — Lombata di vitello alla gelatina.
2 — Cespuglio di gamberi e granchiolini.
2 — Polli all'Inglese.
2 — Testa di cinghiale.

32 ENTRÉES FREDDI.

4 — Terrine di fegato grasso.
4 — Costolette alla Lucullo.
4 — Filetti di perniciotto in chaufroix.
4 — Magnonnese di astachi.
4 — Pane di selvaggina al Belvedere.
4 — Piccoli aspic alla Regina.
4 — Filetti di pollame allo scarlatto.
4 — Insalata di pesce alla Russa.
24 — Tondi di sandwichs.
24 — Salsiere di magnonnese.
24 — Tondi di panetti alla Francese.

16 ARROSTI FREDDI, TRINCIATI.

4 — Fagiani alla gelatina.
4 — Sella di capriuolo.
4 — Pollastre al crescione.
4 — Filetto di manzo alla gelatina.

UN GROSSO PEZZO MONTATO IN PASTIGLIAGGIO.

16 GROSSI PEZZI DI PASTICCERIA.

2 — Grosso baba al rhum.
2 — Châteubriand.
2 — Sultana in zuccaro filato.
2 — Tazza in croccante, guarnita.
2 — Biscotto alla vaniglia.
2 — Grossa meringa.
2 — Croquembouche d'arancio.
2 — Gradinata con pasticcerie variate.

32 ENTREMETS FREDDI.

4 — Gelatina allo champagne.
4 — Bavarese alle nocciuole.
4 — Raggi al cioccolato.
4 — Cialde all'Italiana.
4 — Macedonia di frutta al kirsch.
4 — Pane d'ananas alla gelatina.
4 — Piccoli pasticcini moka.
4 — Maddalene alle mandorle.
4 — Cestelle di frutta.
8 — Composte diverse.
8 — Tondi montati.

CALDO IN RISERVA

PER ESSERE PRESENTATO DURANTE LA NOTTE.

Consumato. — Crema d'orzo — Riso al latte di mandorle.

Filetto di manzo, salsa Perigueux.
Costolette di capriuolo, alle olive.
Costolette d'agnello ai piselliní.
Pollanche al riso.

BUFFET SERVITO PER 1200 PERSONE

Consumato. — Crema d'orzo. — Riso al latte.

24 GROSSI PEZZI FREDDI.

2 — Salmone guarnito di asticciuole.
2 — Pane di selvaggina alla Reale.
2 — Cornucopia d'abbondanza alla Renaissance.
2 — Cespuglio di crostacei.
2 — Pasticcio di beccaccie.
2 — Giambone alla gelatina.
2 — Trota al burro di Mompellieri
2 — Teste di cinghiale, farcite ai tartufi.
2 — Galantina di fagiano alla Volière.
2 — Filetto di manzo guarnito di legumi.
2 — Lingue allo scarlatto, tagliate.
2 — Cespuglio di tartufi.

UN GRAN PEZZO GOTICO IN PASTIGLIAGGIO.

Panetti al caviale. — Pasticcerie alle ostriche. — Croquettes di pollame.

48 ENTRÉES FREDDI.

6 — Filetti di pollame in chaufroix.
6 — Costolette di vitello al Belvedere.
6 — Aspic alla Regina.
6 — Terrina di fegato grasso.
6 — Giambonetti di pollame, ai tartufi.
6 — Costolette di capriuolo alla Dorsay.
6 — Chaufroix di perniciotti alla gelatina.
6 — Insalata di locuste alla Bagration.

24 ARROSTI FREDDI, TRINCIATI.

4 — Dindo alla gelatina.
4 — Fagiani di Boemia, al crescione.
4 — Roast-beef in fette.
4 — Pollanche al crescione.
4 — Quarto di capriuolo.
4 — Noce di vitello.

24 Tondi di sandwichs diversi. — 24 Panetti alla Francese.

24 GROSSI PEZZI DI PASTICCERIA.

2 — Baba.
2 — Briozzo.
2 — Gateau napoletano.
2 — Bomba in croccante.
2 — Elmo su gradinata.
2 — Sultana in zuccaro filato.
2 — Biscotto di Savoja
2 — Savarino montato.
2 — Gateau Bretione.
2 — Cestella alla Chantilly.
2 — Piramide di pasticcini.
2 — Piccoli pezzi in zuccaro filato.

64 ENTREMETS FREDDI.

8 — Gelatina al maraschino.
8 — Charlotte russa al caffè.
8 — Piccoli croccanti d'albicocche.
8 — Choux ghiacciati al cioccolato.
8 — Bavarese al riso.
8 — Pane di fragole alla gelatina.
8 — Tartoline alle ciliege.
8 — Cannelotti alle confetture.

28 Tondi montati. — 14 Cestelle di frutta. — 24 Composte.

(Salsiera di magnonnese)

RISERVA.

Filetti di manzo arrosto. — Pollame arrosto. — Lingue alla gelatina. — Giamboni.

BUFFET PER IL THE

The. — Caffè. — Cioccolato. — Punch. — Gelati. — Granite. — Orzata. — Limonata. — Sandwichs.
Panetti. — Grossi briozzi. — Couques. — Gateaux secchi.

BUFFET PER 2000 PERSONE

Consumato. — Crema di riso. — Piccoli pasticcini. — Ostriche e limoni. — Caviale.

40 PEZZI FREDDI.

4 — Salmone alla Parigina.
4 — Cespuglio di crostacei.
4 — Pane di selvaggina alla Reale.
4 — Grosso aspic di filetti di sogliole.
4 — Giambone tagliato alla gelatina,
4 — Rocchio di storione alla Moderna.
4 — Coscie di lepre alla Buffon.
4 — Galantina di perniciotto alla Saint-Cloud.
4 — Filetto di manzo alla gelatina.
4 — Grosso pasticcio alla Godefroy.

72 ENTRÉES FREDDI

6 — Cespuglio di allodole in chaufroix.
6 — Aspic alla Tolosa.
6 — Chaufroix di perniciotto ai tartufi.
6 — Terrina di fegato grasso di Strasburgo.
6 — Lingue di montone alla Domenicana.
6 — Filetti di trota, bordura d'uova.
6 — Cespuglio di tartufi.
6 — Pane di gamberi alla Bavarese.
6 — Insalata di pollame, ravigote.
6 — Costolotte di vitello al Belvedere.
6 — Noce di vitello alla gelatina.
6 — Astaco, tagliato, in cespuglio.

20 — Tondi di sandwichs. 20 — Canapè al caviale. 20. — Tondi di panetti alla Francese.
20 — Tartoline di code di gamberi.

36 ARROSTI FREDDI TRINCIATI.

6 — Dindi alla gelatina.
6 — Galline faraone, al crescione.
6 — Sella di capriuolo, glassata.
6 — Polli grassi, al crescione.
6 — Fagiani lardellati e glassati.
6 — Roast-beef e lingua alla gelatina.

Salsiere di Ravigote.

8 GRANDI PEZZI MONTATI IN PASTIGLIAGGIO.

28 GROSSI PEZZI DI PASTICCERIA.

2 — Grosso biscotto.
2 — Mille-foglie alla Parigina.
2 — Gateau allo spiedo all'Alemanna.
2 — Cespuglio di piccoli briozzi su gradinata.
2 — Croquembouche di piccoli choux.
2 — Faro napoletano.
2 — Rovina in Genovese.
2 — Gateau alla Compiègne.
2 — Timballo Chateaubriand.
2 — Grossa meringa.
2 — Gradinata guarnita di piccoli babà.
2 — Cetra in croccante ornata di zuccaro filato.
2 — Fortilizio in cialde all'Italiana.
2 — Chiosco rustico in pasta di mandorle.

72 ENTREMETS FREDDI.

6 — Svedese di frutta.
6 — Charlotte parigina ai pistacchi.
6 — Riso all'Imperatrice.
6 — Panetti alla Duchessa.
6 — Cespuglio di meringhe alla crema.
6 — Cialde all'Alemanna.
6 — Gelatina al maraschino.
6 — Timballo di marroni alla crema.
6 — Pudingo alla Dalmata.
6 — Croccante d'albicocche.
6 — Bocconcini di dama alle fragole.
6 — Mirlitoni di Rouen.

24 — Composte 24 — Cestelle di frutta. 24 — Alzate.

RISERVA.

Lingue. — Roast-beef. — Giambone. — Pollame arrosto. — Aspic.

10 TAVOLE DI 10 COPERTI

SERVIZIO COLLOCATO IN TAVOLA.

1 — Alzata. 1 — Composta 1 — Crema francese. 1 — Gateaux diversi.

CIBI DA PRESENTARE AI COMMENSALI.

Consumato nelle tazze.
Rizzole al salpicone.
Pollanche arrosto.
Crema di pollame.
Costolette alla Milanese.
Asparagi, salsa al burro.

Gelati e Cialde.

BUFFET PER BALLO

Servito alla Corte di Francia il 6 gennaio 1868.

8 — Zuppiere di consumato.

73 GROSSI PEZZI.

8 — Salmone del Reno alla magnennese.
48 — Pasticcini di fegato grasso.
8 — Giambone d'York alla gelatina.
12 — Cespugli di tartufi (sopra zoccolo).

80 ENTRÉES.

8 — Chaufroix di pollastre.
8 — Chaufroix di perniciotti rossi.
8 — Polli all'Inglese.
8 — Pani di selvaggina al Belvedere.
8 — Galantine tagliate.
8 — Insalata di astachi.
8 — Insalata magnonnese di filetti di sogliole.
8 — Allodole alla zingara.
8 — Rocchi di salmone.
8 — Filetti di pollo alla gelatina.

16 ARROSTI FREDDI.

8 — Fagiani trinciati.
8 — Pollastre.

25 — Tondi di sandwichs.
25. — Panetti alla Parigina.

8 — Insalata di legumi.

RISERVA.

4 — Giamboni di Bajona.
4 — Lombate.
4 — Lombata di vitello.
4 — Polli.

48 GROSSI PEZZI DI PASTICCERIA.

8 — Biscotti di Savoja.
8 — Cougloff alle mandorle.
8 — Croccanti alla Parigina.
4 — Sultane traforate.
8 — Briozzi alla crema.
8 — Baba al Malaga.
8 — Gateaux napoletani.
8 — Croquembouche parigino.

64 ENTREMETS.

8 — Manqués glassate.
8 — Condé alle mandorle.
8 — Genovese al pistacchi.
8 — Maddalene al cioccolato.
8 — Raggi al caffè.
8 — Portoghese all'arancio.
8 — Croccanti d'albicocche.
8 — Pithivieri in bianco.

32 ENTREMETS NELLE FORME.

4 — Gelatina di pesche al champagne.
4 — Gelatina d'ananas.
4 — Bianco-mangiare listato.
4 — Bavarese alla vaniglia.
4 — Charlottes russe.
4 — Gelatina orientale.
4 — Pani d'albicocche.
4 — Pudingo di gabinetto freddo.

BUFFET PER BALLO, 3000 PERSONE

Servito alla Corte di Spagna il 12 febbrajo 1868.

ZUPPE.

Crema d'orzo. — Consumato di pollame. — Latte di mandorle.

RELEVÉS.

24 — Salmoni guarniti.
50 — Giamboni alla gelatina.
60 — Galantine di dindo ai tartufi.
8 — Teste di cinghiale alla Reale.
24 — Noce di vitello al burro d'acciughe.
24 — Filetti di manzo screziati.
24 — Galantine di fagiano alla Vallière.
12 — Quarti di selvaggina freddi, glassati.

ENTRÉES FREDDI.

12 — Pasticci di fegato grasso di Strasburgo.
12 — Cespugli di pivieri dorati.
12 — Polli all'Inglese.
12 — Pani di selvaggina.
12 — Galantine di perniciotto.
12 — Noci di vitello al burro di Mompellieri.
12 — Magnonnese di filetti di sogliole.
12 — Magnonnese di astachi.
12 — Suprema di pollame al Belvedere.

ARROSTI CALDI.

40 — Pollanche guarnite di quaglie.
40 — Capponi, al crescione.
24 — Fagiani al sugo.
16 — Cespugli di tartufi al champ., salsa Madera.

ENTREMETS FREDDI.

24 — Macedonie di frutta al kirschwasser.
24 — Crema Chantilly, al maraschino.

PASTICCERIA.

6 — Grossi briozzi.
6 — Baba al rhum.
6 — Biscotti di Savoja.
6 — Napoletani decorati.
40 — Tondi di pasticcerie diverse.
200 — Tondi di sandwichs.

CENA PER BALLO SERVITA SU DIVERSI BUFFETS

PER 4000 O 5000 PERSONE

Consumato nelle tazze. — Crema d'orzo. — Latte di mandorle. — Sagou.

PASTICCINI AL NATURALE.

84 GROSSI PEZZI FREDDI, DISPOSTI SU BUFFET.

6 — Salmone salsa remolade (sopra zoccolo).
6 — Rocchio di storione alla Moderna.
6 — Testa di cinghiale farcita (sopra zoccolo).
6 — Pane di selvaggina in baluardo.
6 — Cespuglio di tartufi (sopra zoccolo).
6 — Grosso pasticcio di pollame.
6 — Giambone alla gelatina.
6 — Trote al burro di Mempellieri (sopra zoccolo).
6 — Grossi astachi alla Reale.
6 — Cespuglio di crostacei.
6 — Polli all'Inglese (sopra zoccolo).
6 — Gruppo di delfini in nicchi.
6 — Galantina di dindo alla gelatina (sopra zoccolo).
6 — Filetto di manzo di lingua scarlatta.

30 Tondi di sandwichs. — 30 Tondi di panetti alla Francese.

200 ENTRÉES FREDDI, DISPOSTI SU BUFFET.

10 — Piccoli aspic alla Montglas.
10 — Galantine di tordi in cassettine.
10 — Noce di vitello alla gelatina.
10 — Baluardo d'anguille.
20 — Magnonnese di astachi.
20 — Pasticcio di fegato grasso di Strasburgo.
20 — Galantine di perniciotti al Belvedere.
10 — Pane di pollame alla regina.
10 — Chaufroix di perniciotti.
10 — Rulli di cinghiale all'Alemanna.
10 — Filetti di pollame allo scarlatto.
20 — Insalata di filetti di sogliole.
20 — Giambonetti di pollame, Macedonia.
20 — Costolette alla Lucullo.

60 — Salsiere di magnonnese e remoulade.

48 PIATTI D'ARROSTI FREDDI, DISPOSTI SU BUFFET.

8 — Pollastre al crescione.
8 — Sella di capriuolo alla gelatina.
8 — Roast-beef in fette.
8 — Fagiani alla gelatina.
8 — Dindo al crescione.
8 — Perniciotti glassati.

PER OGNI BUFFET

UN GRANDE PEZZO MONTATO IN PASTIGLIAGGIO

DUE GRANDI PEZZI IN GHIACCIA REALE, SU ROCCIA.

48 GROSSI PEZZI DI PASTICCERIA, DISPOSTI SU BUFFET.

6 — Grosso briozzo.
6 — Grosso biscotto (sopra zoccolo).
6 — Grosso croccante (sopra zoccolo).
6 — Gradinata ornata di pennacchini.
6 — Grosso baba.
6 — Gateau napoletano (sopra zoccolo).
6 — Grosso croccante (sopra zoccolo).
6 — Mille-foglie.

160 ENTREMETS FREDDI, DISPOSTI SU BUFFET.

10 — Gelatina alla Danzica.
10 — Pane d'albicocche alla Parigina.
10 — Quarti d'arancio listati.
10 — Charlotte russa al cioccolato.
10 — Piccoli gateaux al punch
10 — Gateaux reali.
10 — Pani della Mecca.
10 — Bignoli alla Delfina.
10 — Macedonia di frutti.
10 — Pudingo alla Girot.
10 — Riso alla Maltese.
10 — Gateau Sultano.
10 — Tartoline alla grata.
10 — Raggi ghiacciati alle fragole.
10 — Svedese di pere.
10 — Meringhe alla crema.

18 Composte. — 8 Cestelle di frutta. — 18 Tondi montati.

RISERVA.

18 — Tondi di sandwichs.
18 — Tondi di couques.

Roast-beef. — Lingue. — Galantine. — Pollame. — Perniciotti.

FAMIGLIA IMPERIALE DI FRANCIA

ZUPPE	Pot-au-feu. — Paste d'Italia.
HORS-D'OEUVRE	Pasticcini al naturale.
GROSSI PEZZI	Salmone alla salsa genovese. Manzo alla giardiniera, Roast-beef guarnito di croquettes.
ENTRÉES	Testa di vitello in tartaruga. Timballetti alla Lavallière. Granatine all'indivia. Suprema di pollame alle punte d'asparagi. Chaufroix di fegato grasso. Insalata di filetti di sogliola alla ravigote.
ARROSTI	Fagiani e capponi al crescione.
ENTREMETS	Carciofi fritti. Cavoli fiori, salsa al burro. Fagiuoletti verdi saltati. Spinaci, alla vellutata. Charlotte russa al cioccolato. Timballo di pere all'Italiana. Gelatina Macedonia di frutti. Pani della Mecca.

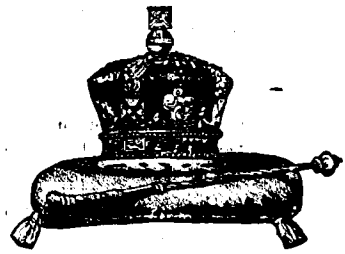
DESSERT.

Pranzo servito alla Corte di Francia nel 1860, sotto la direzione del signor Benoit, col concorso dei signori Brot, Mongrole, E. Laye, Al. Ranhoffer, Perrier, Delsart, Lambert, ecc.

FAMIGLIA REALE DI PRUSSIA

ZUPPE	Consumato di pollame alla Reale. Zuppa tartaruga alla Francese.
HORS-D'OEUVRE	Tartoline di tagliatelle al fegato grasso. Cannellotti alla purèe di selvaggina.
PESCI	Rombo guarnito, salsa ostriche. Rocchio di salmone, salsa granchiolini.
RELEVÉS	Manzo affumicato d'Amburgo, legumi diversi. Lombata di vitello di Pontoise. Pomidoro e funghi alla Provenzale.
ENTRÉES	Costolette di daino ai funghi, salsa selvaggina. Filetti di pollo alle punte d'asparagi, salsa suprema. Astachi alla gelatina, salsa magnonnese. Galantine di quaglie ai tartufi, salsa Cumberland.
ARROSTI	Dindi novelli lardellati. — Fagiani di Boemia.
LEGUMI	Girelli di carciofi alla midolla. Piselini alla Francese.
ENTREMETS	Pudingo soffiato alla vaniglia. Croste alle ciliege alla Montmorency. Gelatina moscovita guarnita d'ananas. Charlotte primaverile alle ciliege. Gelati. — Composte. — Dessert.

Pranzo di 24 coperti, a Postdam,
offerto dalla Corte di Prussia all'Imperatore di Russia,
servito da M. E. Bernard, col concorso dei signori Lefort, Taigny,
Stark, Gaydan, Ritter, Ditmer, Mass, Bussler, ecc.



PRANZO DI SUA MAESTÀ

ZUPPE	Purée di pollame alla Regina. Consumato con paste.
PESCI	Fette di cabillaud. Pesci argentini fritti.
RELEVÉS	Coscia di capriuolo, salsa peperata. Pollastre e lingue, al cavoli fiori.
ENTRÉES	Rocchi d'anguille alla Perigord. Rizzole di pollame alla Pompadour. Sauté di filetti di perniciotto. Noce di vitello all'indivia.
ARROSTI	Grouses, al sugo. Pollastre, salsa pane.
RELEVÉS	Pudingo di gabinetto. Cialde alla Fiamminga.
ENTREMETS	Sedano alla Spagnuola. Insalata di astachi. Flano di mele meringate. Biscotti ghiacciati.
SIDE-TABLE	Roast-beef. Roast-mutton.

Pranzo servito alla Corte d'Inghilterra, a Londra, nel 1859, sotto la direzione di Pietro Muret, col concorso dei signori A. Hutin, E. Thiou, A. Gouffé, Z. Jungbluth, A. Wœtzig, C. Godfrey, F. Hollis, Z, Mountford, C. Deseuilles, Béal, Thévenot, Watson.

CASA IMPERIALE D'AUSTRIA

MAGRO

Zuppa bisque alla Cardinale.
Sardine all'olio.
Quische al parmigiano.
Salmone del Reno, genovese.
Frittata ai tartufi.
Indivia guarnita con filetti di schill.
Arzavole arrosto, al sugo d'arancio.
Insalata mista.
Pudingo all'Inglese.
Crema al maraschino.
Composta mista.

GRASSO

Zuppa Duchessa, quenelles.
Chaufroix di pernici.
Costolette d'agnello incartocciate.
Manzo alla Napoletana.
Polpette e fegato grasso, funghi.
Intingolo di capriuolo alla Russa.
Indivia al sugo.
Polli alla gratella.
Paperi arrosto, al crescione.
Insalata mista.
Gelatina al champagne.

Pranzo di magro e di grasso, servito alla Corte d'Austria, sotto la direzione di M. Claudio Martin, col concorso dei signori Kaiser, Koch, Thevenin, Mayer, Desamayer, Pfohl, Fleischhacker, Tomanek, Roessler, Honswirth, Coasmon, Kienberger et Martin.

FAMIGLIA REALE DI SPAGNA

ZUPPE.

Purée di fagiuoli rossi alla Condé.
Consumato con quenelles di semolino.
Gnocchi alla Romana.

HORS-D'OEUVRE.

Pasticcini alla Spagnuola.

RELEVÉS.

Lupino, salsa acciughe.
Cocido alla Spagnuola.

ENTRÉES.

Polli alla Valencienne.
Salmi di perniciotti, ai tartufi.
Cespuglio di quaglie alla gelatina.

LEGUMI.

Fagiuoletti verdi in insalata.

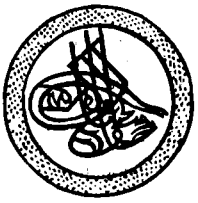
ARROSTI

Dindo guarnito di selvaggina.

ENTREMETS.

Pannekets alle confetture.
Gelatina al limone, guarnita.

Pranzo di 20 coperti, servito per due, alla Corte di Spagna, sotto la direzione di M. A. Blanchard (Gennaio 1868).



FAMIGLIA IMPERIALE DI TURCHIA

Zuppa alla Regina.

BEURRO.

Pesci alla Turca.
Filetto di manzo alla Godard.
Polli novelli all'Orientale.
Costolette d'agnello.

HIAR DOMASSY.

Astaco al Belvedere.
Asparagi lessati, salsa al burro.

PUNCH ALLA ROMANA.

Pindi novelli arrosto, al sugo.

PILAW.

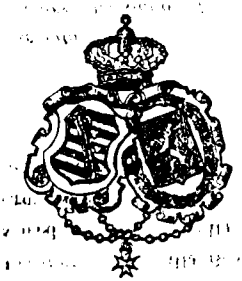
Visnali ekrneq.
Gelatina [illegible] frutti.
Faouk-gheuleq.
Stracchino gelato.

Pranzo offerto da S. M. il Sultano [illegible] I. il principe Gerolamo-Napoleone, il primo [illegible] 1868, servita da Demetry Mavromykalli.

FAMIGLIA REALE DI DANIMARCA

Chateau-Kirvan	Zuppa tartaruga all'Inglese.
	Popone.
Porto.	Crostatine all'Alemanna.
Sherry.	Grosso cabillaud, salsa ostriche.
Vino vecchio del Reno.	Dorso di daino lardellato.
	Animelle di vitello in bordura, ai tartufi.
Chateau-Larose.	Astachi all'Indiana.
Vecchio Madera.	Pasticcio di fegato grasso di Strasburgo.
Côte-Rotie	Pisellini al naturale.
	Cavoli fiori all'Olandese.
	PUNCH ALLA NAPOLETANA.
Champagne-Cremant.	Dindi novelli arrosto, al sugo.
	Composta. — Insalata.
	Pudingo gelato alla Reale.
	Gelatina al vino Sauterne.
Malvasia.	Gateau decorato con frutta.
	GELATI. — DESSERT.

Pranzo servito alla Corte di Danimarca, sotto la direzione di M. A. Viale (1867).

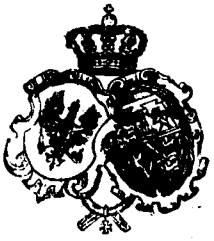


FAMIGLIA GRAN-DUCALE
DI SASSONIA-WEIMAR

Consumato alla Reale.
Granatine alla Vaucluse.
Trote di fiume, al bleu, salsa granchiolini.
Filetto di manzo alla Delfina, guarnito.
Legumi diversi.
Animelle di vitello alla suprema di funghi.
Fagiani alla Durham, al tartufi.
Pasticcio di giambone al Belvedere.
Sella di capriuolo, arrosto.
Ribes, — Insalata.
Asparagi lessati, salsa al burro.
Crostata di pesche alla Palermitana.
Charlotte alla Sassone.

GELATI — DESSERT.

Pranzo servito alla Corte di Sassonia-Weimar,
da M. Lœmmerhirt, col concorso de' signori Friedrick e Bechtel (1868).



CASA DI S. A. R.

IL

PRINCIPE FEDERICO GUGLIELMO DI PRUSSIA

Consumato alla Colbert. — Purée di piselli verdi.

Salmone lessato, salsa gamberi di mare.
Filetti di sandres fritti. — Salsa acciughe.
Patate.
Pollastre di Francia al riso.
Roast-beef all'inglese. — York-pudingo.

Legumi diversi.

Fegato grasso imbullettato, alla Périgord.
Costolette di montone, purée di castagne.
Galantine di perniciotto al Belvedere.
Pane di pollame alla serpentaria.
Anitrini e sella di capriuolo, arrosto.

Sedano alla vellutata.
Girelli di carciofo all'Italiana.

Charlotte alla Polacca.
Mazarino al kirsch.
Macedonia di frutta alla gelatina.
Gateau napoletano alla crema.

Pranzo di 40 coperti, servito al castello di Babelsberg, da M. U. Dubois, col concorso di M. T. Bernard (20 agosto 1859).

FAMIGLIA REALE DI SASSONIA

Haut-Sauterne.	Ostriche, burro, limoni.
	Consumato all'indivia.
Madera	Timballetti alla Regina.
	Salmone al bleu, salsa Provenzale.
Steinberger-Cabinet.	Stomachi di dindo, cavoli di Brusselles.
	Costolette di montone glassate, fagiuoletti verdi,
	Fagiani alla Périgueux.

PUNCH ALLA ROMANA.

Chateau Larose.	Insalata di astachi all'aspic.
	Groppa di capriuolo arrosto, guarnita d'allodole.
Verzenay.	Insalata, composta d'ananas.
	Asparagi, salsa al pane fritto.
O'Porto rosso.	Pudingo soffiato alla Reale.
	Macedonia di frutta alla gelatina, maraschino.
Paxaret.	Croccante alla Chantilly, guarnito di tartoline.
	Gelati alla vaniglia ed ai lamponi.

DESSERT.

Pranzo servito alla Corte di Dresda,
da M. Bauman, col concorso dei signori Dornheim, Fischer, ecc.

FAMIGLIA REALE DI PRUSSIA

Zuppa, crema di pollame.
Consumato alla Brunoise.

Rombo, salsa ostriche.
Salmone, salsa al burro di gamberi.

Manzo alla Giardiniera.
Noce di vitello in tartaruga.

Fegato grasso di Strasburgo, alla gelatina.
Testa di cinghiale, salsa Cumberland.

Pollastre del Meno, al crescione.
Fagiani di Boemia, al sugo.

Cavoli fiori, salsa Olandese.
Pisellini alla Francese.

Crema bavarese alla vaniglia.
Pudingo di castagne al maraschino.
Formaggio ed insalata.
Gelati e Dessert.

Pranzo di 300 coperti, servito da M. E. Bernard, col concorso di Taigny, Stark, Ritter, Gleude. Mass, Bussler, Dittmer e Schulz.

CASA DELLA REGINA MADRE D'OLANDA

Xeres.	Zuppa tartaruga, crema di riso.
	Croquettes alla Delfina.
Sauterne.	Sogliole, salsa prezzemolo.
	Filetto di manzo alla Finanziera.
	Lombata di vitello alla Fiamminga.
Nuits e Chambertin.	Cavoli bianchi con salsicciuoli.
	Polli alle ostriche.
	Costolette d'agnello al tartufi.
Chateau-Lafitte.	Terrina di Nerac alla gelatina.
	Fagiuoletti verdi all'inglese.
Champagne-Cliquot.	Dindo arrostó, al sugo.
	Insalata russa alla Varsaviese.
	Riso gelato alla Spagnuola.

Pranzo servito alla Corte dell'Aja, diretto la direzione di M. Zimmermann, col concorso de' signori Hoffmann, Coutourier, Aucelin, Wisdom et Dormoulu.

FAMIGLIA REALE D'ITALIA

	ZUPPE.
Madera secco.	Ravioli alla Genovese. — Consumato.
	RELEVÉS.
	Lupo di mare, salsa romana.
	Noce di vitello alla Diplomatica.
	ENTRÉES.
Chateau-Lafitte.	Filetti di pollo allo scarlatto. — Indivia.
	Crepinettes di leprotto, salsa pomidoro.
	Filetti di trota ai funghi.
	Testa di cinghiale alla gelatina.
	LEGUMI.
Rudesheimer.	Crema di sedano alla vellutata.
	Macedonia di legumi.
	HORS-D'OEUVRE.
	Giambone e salame.
	PUNCH ALL'ALKERMES.
	ARROSTI.
Ay spumante.	Fagiani arrosto. — Crescione.
	Beccaccini, salsa tartufi bianchi.
	ENTREMETS.
	Bavarese di pesche ai pistacchi.
	Gelatine d'alkermes.
Tintilla di Rota.	Cussy gelato alla vaniglia.
	Croccante alle albicocche.
	GELATI.
	Spuma di cioccolato. — Albicocche.

Pranzo servito a Torino sotto la direzione di M. Helouis, col concorso dei signori Gilet, ecc.

FAMIGLIA GRAN-DUCALE
DI SASSONIA-WEIMAR

Consumato di pollame ai ravioli.

Ostriche al naturale.

Trote al bleu, salsa Amburghese.

Manzo, salsa pomidoro.

Macedonia di legumi.

Purée di fagiano alla Durham.

Filetti di salmone alla Reale.

Magnonnese di polli al Belvedere.

Sella di capriuolo arrosto, alla crema.

Insalata. — Composte.

Asparagi lessati, salsa al burro.

Soffiato alla Francese.

Bavarese al cioccolato.

Pranzo servito alla Corte di Sassonia-Weimar, sotto la direzione di M. Nebel, col concorso de' signori Lœmmerhirt, Friedrick e Bechtel

CASA DI S. A. R.

IL

PRINCIPE CARLO DI BAVIERA

Zuppa alla Washington.
Consumato alla pluche.

Crepinettes di fegato grasso ai tartufi.
Aspic al Belvedere.

Selblin, salsa Olandese.
Filetto di manzo ai pisellini.

Sauté di pollastre alla Marescialla.
Perniciotti alla Richelieu.
Testa di vitello in tartaruga.
Pasticcio di fegato grasso, alla gelatina.

PUNCH ALLA ROMANA.

Fagiani e capponi arrosto.

Crema alle nocciuole
Gelatina al vino Champagne.
Torta di frutta.
Plombière di fragole.

DESSERT.

Pranzo servito alla Corte di Monaco da M. Aubry.

FAMIGLIA REALE DI WURTEMBERG

Madera.	Zuppa tartaruga. — Purée alla regina.
	Crostatine alla Montglas.
Zonigsberg spumante.	Seibling all'Olandese.
	Giambone alla Rothschild.
	Manzo abragiato alla giardiniera.
Bordeaux.	Costolette d'agnello ai fagiuoletti verdi.
Chateau-d'Issan.	Dindo alla Tolosa.
	Tordi alla Joinville.
	Pasticcio di fegato grasso, alla gelatina.
	PUNCH ALLA ROMANA.
Champagne-Moët.	Fagiani e capponi arrosto.
	Insalata d'indivia.
	Asparagi, salsa alla crema.
	Bignoli alla Francese, al maraschino.
Libanon.	Gelatina di fragole, al champagne.

Pranzo servito sotto la direzione di M. Schmidt, col concorso dei signori Fricke, Nestel, Zanders, Steinhardt, Seitz, Bentscheck, Baumann e Schaztein.

FAMIGLIA IMPERIALE D'AUSTRIA

Consumato primaverile con quenelles di pollame.

HORS-D'OEUVRE.

Pasticcini alla Russa.
Fegato grasso, caviale.

RELEVÉS.

Salmone, salsa genovese ed olandese.
Filetto di manzo alla Finanziera.

ENTRÉES.

Costolette di vitello alla Marescialla, pisellini.
Chaufroix di polli (su zoccolo).

ARROSTI.

Paperi, sella di capriuolo.

ENTREMETS.

Savarino con macedonia di frutta.
Gelatina al limone, guarnita di fragole.

Pranzo servito per 100 coperti, per l'incoronazione di S. M. il Re d'Ungheria, sotto la direzione del signor Maréchal, col concorso de' signori Matisse, Muller, Clavet, Lemyre, ecc.

FAMIGLIA REALE DI SVEZIA

Madera.	Zuppa all'Imperiale.
Xeres.	Crema d'asparagi
	Cestelle di tartufi alla Lucullo.
	Allodole in cassettine
Chateau-d'Yquem.	Rombo alla Marinara.
	Salmone alla Reggenza.
	Quarto di capriuole, salsa selvaggina.
Chateau-Margot.	Capponi ai tartufi.
Chateau-Rouzan.	Epigrammi d'agnello, purée di carciofi.
	Crostate di quaglie alla Talleyrand.
	Pollastrini alla Regina.
Tokay.	Purée di galline regine alla Czartoriski.
	PUNCH ALL'IMPERIALE.
Champagne.	Beccacce e fagiani arrosto, insalata.
	Tertina di fegato grasso di Strasburgo.
Vino d'Oporto.	Asparagi novelli, salsa al burro.
	Girelli di carciofo alla Lionese.
Chateau-Laffitte.	Timballo d'ananas alla Fiorentina.
Clos-Vougeot.	Gelatina di fragole alla Sultana.
Cremant.	Plombières. Crema di nocciuole.
Constance.	Croquembouche. — Napoletano.
	Cestelle viennesi. — Composte assortite.
	DESSERT.

Pranzo servito alla Corte di Stoccolma sotto la direzione di M. Wennerholm, col concorso dei signori Remy, Bouchaut, Malmgrée, Griffe.

FAMIGLIA GRAN-DUCALE DI OLDEMBOURG

Consumato alla Colbert.

Zuppa cacciatore al profumo.

Ostriche naturali.

Uova di galline faraone al sugo di gamberi.

Salmone del Reno, salsa Genovese.

Giambone, salsa madera.

Spinaci.

Fegato grasso alla Tolosa.

PUNCH ALLA ROMANA.

Magnonnese di polli.

Perniciotti ed anitre arrosto.

Insalata e composte.

Crema alle pesche.

Gelati modellati, alla vaniglia.

GELATI. — DESSERT.

Pranzo servito alla Corte d'Oldembourg dai signori Brenner e Fittel.

FAMIGLIA DUCALE DI BRAUNSCHWEIG

Zuppa tartaruga all'Inglese.
Consumato ai piselli di Spagna.

Uova di galline faraone al sugo di gamberi.

Rombo salsa Olandese
Giambone alla Alessandro Dumas.

Filetti di perniciotti rossi, alla Manceile.
Ortolani alla Provenzale.
Suprema di polli alla Reale.
Testa di cinghiale, salsa Cumberland.

PUNCH ALLA ROMANA.

Dindo e fagiani arrosti.
Cardoni alla midolla.
Piselliní alla Francese.
Pudingo freddo alla Borghese.
Gateau alla Portoghese.
Gelati all'ananas.

Pranzo servito alla Corte di Braunschweig dai signori Bremer e Tanck.

FAMIGLIA REALE DI PRUSSIA

Zuppa di riso all'Indiana.

Uova di vannelli, burro fresco.

Filetti di sogliole alla Normanna.

Noce di vitello e giambone, salsa madera.

Spinaci, legumi.

Crepinettes di fegato grasso, alla Perigueux.

Insalata di astachi alla gelatina.

Galline regine, crescione.

Asparagi, salsa al pane fritto.

Pesche alla Condé.

Meringhe del re.

Formaggio. — Insalata. — Composte.

Pranzo di 16 coperti, servito alla Corte di Berlino, da M. U. Dubois, col concorso de' signori Taigny, Gaydan e Mass (11 aprile 1868).

FAMIGLIA GRAN-DUCALE DI BADEN

Chablis.	Ostriche.
	Zuppa Crecy al riso.
Madera.	Pasticcini alla purée di perniciotti.
	Sogliole alla Veneziana.
Steinberg.	Gigotto di montone abragiato.
	Capponi alla Reggenza.
Champagne-Cliquot.	Filetti di lepre ai tartufi.
	Terrina di fegato grasso.
Moscato-Rivesaltes.	Sorbetto di ciliege.
	Pisellini alla Francese.
	Fagiani arrosto, al sugo.
	Insalata.
	Mele alla neve.
	Crema gelata al fior d'arancio.
	DESSERT.

Pranzo servito alla Corte di Calsruhe, sotto la direzione di M. Lesmann, col concorso dei signori Zager, Kellez, Fritz, ecc., ecc.

FAMIGLIA IMPERIALE DI RUSSIA

ZUPPE.

Ouka di sterlets.
Tartaruga di mare.

HORS-D'OEUVRE.

Cromeschini ai tartufi.
Asticciuole ed ostriche alla gratella.

RELEVÉS.

Trote alla Chambord.
Dindo alla Chipolata.

ENTRÉTS.

Suprema di perniciotti ai tartufi.
Pane di fegato grasso, guarnito di quaglie in chaufroix.

LEGUMI.

Asparagi, salsa Olandese.
Timballo di tartufi al champagne.

ARROSTI.

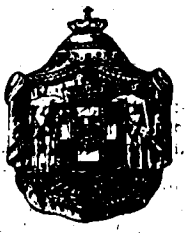
Galline regine e fagiani.

ENTREMETS.

Crema d'ananas (sopra zoccolo) guarnita di pasticceria.

GELATI.

Pranzo servito alla Corte di Pietroburgo sotto la direzione di M. Thion juniore (novembre 1866).



FAMIGLIA REALE DI GRECIA

Consumato primaverile alla Reale.
Crostate alla Monigias.

Pesce, salsa astaco.
Filetto di manzo alla Parmentier.

Suprema di polli ai piselliai.
Aspic di fegato grasso, ai tartufi.

PUNCH ALLA ROMANA

Dindi novelli e tortorelle arrosto.

Quarti di carciofo alla Colbert.
Gelatina sultano, guarnita di frutta.

Stracchino gelato.

Pranzo di 200 coperti, servito alla Corte d'Atene il 28 agosto 1868,
per il battesimo del Principe Reale,
dai signori F. Lambert, E. Pottelain e Ozanne.

FAMIGLIA REALE DEL BELGIO

Consumato di pollame alla Reale.
Zuppa tartaruga all'inglese.

Rombo all'Olandese.
Filetto di manzo alla Godard.

Galantine di caprioolo ai tartufi.
Suprema di pollo alle punte d'asparagi.
Filetti di fagiano alla purée.
Magnonnese di astachi alla gelatina.

PUNCH ALLA ROMANA.

Pisellini alla Francese.
Tartufi al champagne.

Beccacce e capponi arrosto.
Pasticcio freddo di Colmar.

Piccoli soffiati ai lamponi.
Pane d'ananas alla Veneziana.
Macedonia di frutta al kirsck.
Tutta-frutta all'arancio.

Pranzo servito alla Corte di Brusselles, sotto la direzione di M. G. Dignimont, col concorso dei signori Bouzon, Unglois, Greutier, Bazin e Fays.

FAMIGLIA IMPERIALE DI FRANCIA

4. ZUPPE.	2 — Bisque di gamberi. 2 — Consumato paste d'Italia.
HORS-D'OEUVRE.	Goujons frits. Croquettes di pollame.
4 GROS I PEZZI.	Rombo, salsa astachi. Giambone glassato, spinaci.
20 ENTRÉES.	2 — Cavaliera di polli. 2 — Vol-au-vent alla Tolosa. 4 — Epigrammi d'agnello. 4 — Crostate di fegato grasso. 4 — Galantine alla gelatina, 4 — Rocchi di salmone, ravigote.
4. ARROSTI.	Polli novelli. Quarto di capriolo.
20. ENTREMETS.	4 — Asparagi, salsa Olandese. 4 — Quarti di carciofo saltellati. 2 — Cespuglio di meringhe al caffè. 2 — Gateau napoletano. 2 — Gateau chinese. 2 — Macedonia di frutta. 2 — Gelatina alle fragole. 2 — Bavarese alla vaniglia.

Pranzo di 60 coperti servito alle Tuileries.
sotto la direzione di M. Maurice, col concorso dei signori Brot, Got, Perrier, Delsart, Lambert, Laye, ecc. (1868).

FAMIGLIA REALE D'OLANDA

Zuppa legata all'Americana.
Consumato alla Colbert.

Rombo, salsa Olandese e granchiolini.
Filetto di manzo alla Fiamminga.
Indivia alle uova affogate.

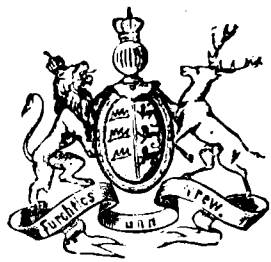
Dindo all'Ambasciatrice.
Costolette di montone alla Perigueux.
Pane di selvaggina alla suprema.
Astachi alla remolade.

Piselli all'Inglese.
Perniciotti e capponi arrosto.
Insalata di pomidoro e polacca.

Crostata di riso alla Duchessa.
Gelatina alla Clermont.

GELATI. DESSERT.

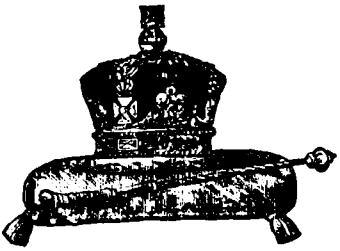
Pranzo di 40 coperti, servito per quattro, *alla Corte d'Olanda, sotto la direzione di M. Vacher, col concorso di M. Widsom, F. Wicker, D. Wieringa, E. Bernard, G. Van Beyeren, E. Vacher.*



FAMIGLIA REALE DEL WURTEMBERG

Sherry.	Consumato alla Parigina.
	Ostriche e limoni.
Saint-Peray.	Rombo alla Moderna, salsa Olandese.
	Boccatine alla Finanziera.
Chateau-d'Issan.	Filetto di manzo in tartaruga.
	Cavoli fiori, salsa al burro.
	Carote e piselli alla Francese.
Rüdesheim.	Pasticcio caldo di fagiano al tartufi.
	Locuste al Belvedere.
	Pollastre del Meno. — Insalata di lattughe.
Champagne.	Capriuolo arrosto. — Insalata italiana.
	Macedonia di frutta alla gelatina.
	Bomba alla vaniglia al lamponi.
Alicante.	Tartoline di panch, in cestelle.
	Gelati di mandorle toste e ribes.

Pranzo servito alla Corte di Stoccarda, sotto la direzione del signor Schmidt, col concorso de' signori Bonischeck, ecc., ecc.



FAMIGLIA REALE D'INGHILTERRA

ZUPPE	Alla tartaruga. — Consumato con quenelles.
PESCI	Rombo lessato, pesci argentini fritti. Sogliole alla marinara Normanna.
RELEVÉS	Filetto di manzo alle tagliatelle. Pollastre alla Reale.
ENTRÉES	Rizzole di pollame alla d'Artois. Allodole farcite al gratin. Costolette di montone alla Soubise. Epigrammi di pollame ai fagiuoletti verdi. Fricandeau alla indivia. Bodini di luccio, salsa astachi.
ARROSTI	Fagiani, ptarmigans, ortolani.
RELEVÉS	Bignoli di griesz, pudingo Nesselrode.
ENTREMETS	Sassefriche fritte. Croquembouche Crema di riso al sugo. Galantina di pollo. Piccoli baba caldi. Bavarese al cioccolato.
SIDE-TABLE	Roast-beef, roast-mutton.

Pranzo servito al palazzo di Windsor,
dal signor Aberlin, col concorso dei signori Thiou, Gouffé. ecc., ecc.

FAMIGLIA REALE DI BAVIERA

Zuppa tartaruga.
Zuppa alla Regina.

Crostatine alla Montglas.

Seibling alla salsa Olandese
Giambone alla Rothschild.
Manzo abragiato alla giardiniera.

Costolette d'agnello ai fagiuoletti verdi.
Dindo alla Tolosa.
Tordi alla Joinville.
Pasticcio di fegato grasso alla gelatina.

PUNCH A' LA ROMANA.

Fagiani e capponi arrosto.
Insalata di lattughe.

Asparagi, salsa alla crema.
Bignoli alla Francese, maraschino.
Gelatina di fragole al Champagne.

Pranzo servito alla Corte di Monaco, sotto la direzione del signor Sanders, col concorso de' signori Frické, Schmid, Nestel, ecc.

PRESIDENZA DEGLI STATI UNITI D'AMERICA

Zuppa tartaruga verde.

HORS-D'OEUVRE — Crostatine alla Regina.

PESCI — Filetti di basse rayée, al gratin.

RELEVÉS
- Lingue di vitello alla besciamella.
- Dindo selvatico alla Reggenza.

ENTRÉES
- Costolette di montone alla Soubise.
- Bodini di perniciotto alla Richelieu.
- Suprema di pollame ai tartufi
- Pane di selvaggina al Belvedere.

Sorbetti all'Americana.

ARROSTI
- Canvass-Back-Ducks.
- Fagiani bardati al sugo.

ENTREMETS
- Pisellini ed asparagi.
- Charlotte russa.
- Macedonia di frutta.
- Albicocche alla Condè.

Pranzo di 25 coperti, servito a Washington dal signor Adolfo Hardy (Casa Gauthier).

FAMIGLIA REALE DI PORTOGALLO

Zuppa tartaruga e consumato.

Rizzole alla purée di selvaggina.

Triglie alla gratella, alla Maggiordomo.
Giambone salsa madera.
Piselini.
Polli alla Cavaliere.
Quaglie alla Portoghese.
Aspic di granchiolini.
Chaufroix di beccaccini.

Pollastre ed ortolani, arrosto.
Insalata.
Asparagi, salsa al burro.
Quarti di carciofo alla Lionese.
Albicocche alla Condé.
Gelatina all'arancio e frutta.

GELATI DIVERSI.

Pranzo di 20 coperti servito alla Corte di Lisbona (1860).

FAMIGLIA GRAN-DUCALE DI ASSIA-DARMSTADT

Saint-Peray.	Ostriche e limoni.
	Consumato di selvaggina alla primaverile.
Sherry.	Crema di pollame all'Alemanna.
	Caviale e blinis.
Champagne-Cliquot.	Rombo lessato, salsa gamberi e rafano.
	Rosbif abragiato alla Duchessa.
	Animelle di vitello lardellate ai funghi.
Chateau-Lafflitte.	Testa di cinghialetto farcita ai tartufi.
	PUNCH ALL'ANANAS.
Rauenthaler	Dindi novelli e perniciotti arrosto.
1838	Insalata d'indivia.
	Carcioffi alla Barigoule.
	Pudingo di marroni all'Inglese.
Muscateller.	Torta di prugne.
	GELATI DI FRUTTA.

Pranzo di 20 coperti, servito alla Corte di Darmstadt il 15 ottobre 1868, dai signori Fricker, Viel, ecc.

CASA DI S. A. R.

IL

PRINCIPE FEDERICO GUGLIELMO DI PRUSSIA

Ostriche fresche.
Mock turtle soup. — Crema di pollame.

Pasticcini di godiveau.
Rizzole alla Montglas.

Salmone del Reno, salsa Colbert.
Rombo, salsa granchiolini.
Filetto di manzo alla Godard.
Sella di montone alla Fiamminga.

Dindi novelli alla Reggenza.
Ortolani alla Lucullo.
Testa di cinghiale alla Cumberland.
Insalata di astachi al Belvedere.

Pollastre del Meno e fagiani arrosto,
Asparagi e girelli di carciofo.

Peschi alla Condé.
Croste all'ananas.
Crema di pomi di rosa.
Gelatina al vino Champagne.

Pranzo di 60 coperti, servito al palazzo di Sans-Souci, sotto la direzione del signor Schœdel, col concorso dei signori E. Hanus e Robert (28 settembre 1868).

FAMIGLIA DUCALE DI SASSONIA-MEININGEN

Bisque di gamberi.
Zuppa alla Reggenza.

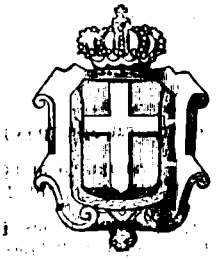
Galantina di pollame alla gelatina.

Trote alla salsa ravigote.
Pomi di terra.
Manzo abragiato, salsa pomidoro.
Fiamminga.
Piselli al salsicciuoli.
Noce di vitello all'acetosa.

Groppa di capriuolo, arrosto.
Polli al crescione.

Pudingo all'Alemanna.
Meringhe alla Chantilly.
Gelatina in mosaico.
Plombière ai lamponi.

Pranzo di 20 coperti, servito alla Corte di Sassonia-Meiningen.



FAMIGLIA REALE D'ITALIA

Zuppa d'orzo alla Scozzese.

RELEVÉS. Rombo alla Berdelese.
Rombo di vitello alla gastronomo.

ENTRÉES. Pollastre alle punte d'asparagi.
Quaglie alla Richelieu.
Aspic alla Domenicana.

LEGUMI. Caccioli alla Barigoule.

HORS-D'OEUVRE. Giambone d'York alla gelatina.

PUNCH AL KIRSCH.

ARROSTI. Fagiani farciti [illegible]
Grossa selvaggina all'Inglese.

Insalata [illegible]

ENTREMETS. Bavarese alla [illegible]entina.
Svedese d'[illegible] all'Orientale.
Cussy alla [illegible].

GRANI DI FRUTTA.

Pranzo servito nel Palazzo Pitti di Firenze,
sotto la direzione del signor H[illegible]lois, col concorso del signor Gilet, ecc., ecc.

FAMIGLIA REALE DI SPAGNA

	ZUPPE.
Xeres secco.	Crema di perniciotto alla Principessa. Consumato all'Imperatrice. Tagliatelle alla Napoletana.
	HORS-D'OEUVRE.
Chateau-Bryon.	Pasticcini alla besciamella.
	RELEVÉS.
Madera di Carpenter.	Salmone guarnito alla Reale. Giambone, salsa al Malaga.
	ENTRÉES.
Marsala di Sicilia. Priorata. Vino del Reno.	Timballo di fegato grasso alla Montesquieu. Suprema di polli al tartufi. Insalata di astachi al Belvedere.
	LEGUMI.
Côte-Rôtie.	Pisellini alla Francese.
	ARROSTI.
Champagne.	Capponi guarniti di quaglie. Dindo in galantina.
	ENTREMETS.
Malvasia.	Mazarino di frutta. Charlotte alla Portoghese.

Pranzo di 100 coperti, servito sotto la direzione del signor A. Blanchard, (Febbraio 1868).

FAMIGLIA REALE DEL BELGIO

ZUPPA.	Bisque di gamberi. Consumato primaverile.
HORS-D'OEUVRE.	Bocconcini ai granchiolini. Croquettes di pollame.
RELEVÉS.	Rombo all'Olandese. Filetto di manzo alla Finanziera.
ENTRÉES.	Animelle di vitello ai piselliní. Quaglie alla Zingara Filetti di sogliole alla Veneziana. Magnonnese d'asiachi.
	PUNCH AL KIRSCH.
LEGUMI.	Asparagi, salsa al burro. Fagiuoletti verdi alla Maggiordomo.
ARROSTI.	Sella di cinghiale, salsa selvaggina. Pesci argentini fritti.
PASTICCERIA.	Timballo di frutta. Pane d'ananas.
	Gelati alle fragole, al cioccolato.

Pranzo servito alla Corte di Brusselles, sotto la direzione del signor Giulio Dignimont, col concorso di M. Bouzon, ecc., ecc.

COLAZIONE

OFFERTA

DAL SULTANO A S. A. I. IL PRINCIPE GEROLAMO-NAPOLEONE

Frittata al tartufi.

Pesci fritti.

Beurek.

Zuccotini farciti.

Costolette d'agnello.

Quephté.

Biftecks con patate.

Fagiuoletti verdi.

Pilaw.

Kiaq-Lokmassy.

Gelatina al maraschino.

Visnali-Ekmek.

GELATI.

Colazione servita da Demetrio Mavromykalli il 6 luglio 1868.

COLAZIONE

OFFERTA

DA S. M. IL RE DI PRUSSIA A S. M. L'IMPERATORE DI RUSSIA

Hors-d'œuvre freddi.
Pasticcini ai gamberi.
Rizzole di funghi.

Costolette di montone al naturale.
Filetto di capriuolo, salsa peperata.

Fagiuoletti verdi all'inglese e pomi di terra.

Terrina di fegato grasso di Strasburgo.
Galantina di fagiani di Boemia.

Locuste guarnite di filetti di sogliole, ravigote.
Allodole arrosto e polli, crescione.

Uova rimescolate ai tartufi.
Crespelli al cacio parmigiano.

Piccole tazze di crema al caffè.
Tartoline d'albicocche, meringate.

Grosso biozzo. Biscotto di Savoia.

DESSERT.

Servita al castello di Postdam dal signor E. Bernard, col concorso dei signori Gaidan, Mass, Taigny, ecc.

DELLE ZUPPE E MINESTRE

Noi distinguiamo, in cucina, due generi ben distinti di zuppe e minestre, le *chiare* cioè, e le *legate*. Entrambe possono essere di grasso o di magro, senza che il loro carattere particolare ne sia alterato. Sì le une che le altre ponno prepararsi con pollame, selvaggina, pesci, legumi. Le prime prendono il nome di consumati, le seconde quello di *purée*, di creme o semplicemente di zuppe *legate*.

Le qualità principali dei consumati consistono nella loro limpidità, perfetta succolenza e purezza di aroma. — Le zuppe *legate* devono principalmente distinguersi per la loro leggerezza, la finezza di gusto, e il delicato sapore della sostanza che ne formano la base.

Accanto a questi due generi classici, havvene un altro che non sapremmo meglio definire che coll'indicazione di zuppe *miste* o *cosmopolite*, perocchè in esse si confondono i due generi. Sono importazioni, esotiche, ma esse, per quanto pregevoli, non devono servirsi che con grande parsimonia; per ammetterle in un pranzo scelto, è necessario assicurarsi dapprima che saranno bene accolte, se non da tutti, almeno dalla maggioranza de' commensali. Nulla di più pericoloso per un cuoco che tentare un'innovazione, il cui merito o l'importanza può sfuggire ai commensali. Generalmente non è mai senza esitazione che si accettino a tavola delle vivande ignote o che escano dalle consuetudini normali; quando se ne arrischia la prova, il gusto particolare degli uni non trova sempre la qualità preconizzata dagli altri.

Però, se nel novero di tale zuppe si trovano di quelle la cui costituzione sembra contrastare coi principii culinari della nostra scuola, havvene altre, che non lasciando nulla a desiderare, nè sotto il rapporto della ricercatezza nè sotto quello del buon gusto, ponno trovare facile accesso nelle più sontuose imbandigioni; il numero delle zuppe o minestre straniere ormai acquistate alla scuola francese è abbastanza grande. Comunque sia, persuasi che malgrado la loro singolarità apparente, la maggior parte delle minestre e zuppe straniere o nuove, descritte nel presente capitolo, hanno un'impronta d'incontestabile originalità, noi consigliamo a' nostri collega d'arte di studiarle con attenzione. In questi tempi un cuoco deve principalmente industriarsi a moltiplicare le sue risorse culinari; al difetto di genio egli potrà supplire e distinguersi per la moltiplicità delle sue cognizioni. Ma quelli stessi che posseggono le migliori disposizioni o che sono realmente dotati di capacità distinta, possono, in molti casi, trovarsi in imbarazzi che sarà sempre vantaggioso di prevenire; è pertanto con uno scopo di evidente utilità che abbiamo creduto di non dover trascurare alcuna delle preparazioni straniere avente un carattere degno di essere segnalato.

Tuttavia, dobbiamo avvertire che in generale siffatte zuppe o minestre non devono mai essere servite sole anche allorquando si fosse sicuri della migliore accoglienza. Nei pranzi sontuosi converrà sempre mettere ogni commensale a suo agio, lasciandogli la scelta de' cibi, ma principalmente quando si tratta di zuppe, le quali sono in certa qual guisa la prefazione dell'opera che sta per essere analizzata.

Riguardo a' pranzi che comportano due zuppe o minestre, converrà servirne una chiara e l'altra *legata*.

GUARNIZIONI PER ZUPPE E MINESTRE, GRANDI BRODI, FONDI PER ZUPPE E MINESTRE CHIARE E LEGATE

1. Guarnizione pluche, per zuppa. — Questa guarnizione si compone di foglie di prezzemolo, di cerfoglio ed anche di finocchio, spiccate dai loro steli, che si gettano crude nelle zuppe al momento di servirle; queste foglie si conservano generalmente intere, ma si ponno anche tritare. La *pluche* può essere considerata come una guarnizione supplementare, perocchè la si impiega spesso indipendentemente dalle altre guarnizioni applicate alle zuppe e minestre.

2. Guarnizione chiffonade per zuppa. — La *chiffonnade* si compone di foglie di lattuga e d'acetosa foggiate a dischi con apposito istromento, tagliate o semplicemente lacerate, poi imbianchite separatamente; si frammischiano con foglie di prezzemolo e cerfoglio crude o leggermente imbianchite.

3. Guarnizione di crostini per zuppe. — Colle zuppe si servono diverse qualità di crostini, gli uni formati con mollica di pane comune e fritti; gli altri colla crosta di panetti da tavola, in quest'ultimo caso si fanno semplicemente seccare nella stufa. — Si servono pure, per crostini, delle semplici e sottili fettoline di pane, abbrustolite d'ambo le parti.

4. Guarnizione di quenelles al cucchiaio per zuppa. — Qualunque sia la *farcia* che si vuol impiegare, quando è ultimata, bisogna esperimentarne la consistenza per modificarla al bisogno. — Prendete due cucchiaini, una casseruola d'acqua ben calda, deponete in essa uno de' cucchiaini, ricolmate l'altro di *farcia*, lisciatela, arrotondandola, mediante un coltellino umido; spiccate lestamente la *quenelle* col cucchiaino caldo, facendola cadere tosto sul fondo d'una tegghia spalmata di burro, badando di collocare le *quenelles* le une accanto alle altre, a pochissima distanza. Copritele abbondantemente di brodo o d'acqua bollente; salate leggermente l'acqua, mettete la tegghia a fuoco tenendovela fino a che la *farcia* si sia rassodata, ma evitando l'ebollizione; scolate tosto le *quenelles* su un pannolino, deponetele nella zuppiera. — La *farcia* impiegata per le *quenelles* può colorarsi con verde di spinaci o con burro di gamberi.

5. Guarnizione di quenelles al cornetto per zuppa. — Introducete della farcia di pollo, di selvaggina o di pesce in una tasca di tela munita di cannula od in un *cornetto* di carta forte; tagliate l'estremità di questo del diametro voluto, poi prendendo il *cornetto* colle due mani, spingete su una tegghia unta di burro delle piccole perle d'eguale grossezza, oppure delle piccole *quenelles* scanalate, lunghe due centimetri, formate comprimendo cinque o sei punti di *farcia* gli uni contro gli altri per congiungerli insieme. — Mediante il *cornetto* si ponno parimenti foggiare anelli, stelle o semplicemente de' bastoncini grossi come maccheroni lunghi due centimetri. — Le *quenelles* così preparate si gettano nell'acqua bollente e salata o nel brodo, badando che non si spieghi la bollitura; rassodate che sieno si scolano colla schiumarola su un pannolino.

6. Guarnizione di quenelles a foggia d'arnioni di gallo per zuppa. — Levate i filetti a due polli, *parateli* (1), pestateli, passateli allo staccio. Rimetteteli nel mortaio per pestarli ancora, frammischiandoli, poco a poco, con egual quantità di panata preparata con panna, burro e farina, ma molto ristretta e fredda;

(1) Viene impiegato il vocabolo *parare* quale voce d'uso e che nel linguaggio culinare significa riordinare e ripulire i diversi preparati per essere presentati convenientemente; applicato alle carni, significa levare la pelle, i nervi e le parti grasse superflue. *Nota del traduttore.*

condite la farcia, passatela, mettetela in una terrina ed esperimentatene una particella nell' acqua bollente. Prendete allora colla mano sinistra un cucchiaino ricolmo di *farcia*, indi coll' indice della mano destra sollevate, sulla punta del cucchiaino, porzione di detta *farcia*, distaccandola col dito, poi passate il cucchiaino al disotto del dito per far cadere la *quenelle* in una casseruola d'acqua calda tenuta lontana dal fuoco. — Queste *quenelles*, una volta sboglientate, hanno la forma precisa d'un arnione di gallo. Si sboglientano seguendo il metodo solito, cioè senza lasciarle bollire; indi si scolano per regolarle e disporle nella zuppiera.

7. Guarnizione di quenelles di semolino per zuppa. — Lavorate col cucchiaio 150 grammi di burro in una piccola terrina amalgamandovi assieme 4 o 5 tuorli d'uovo; quando il composto si presenta spumoso aggiungete 150 grammi di semolino fino e crudo; aggiungete sale e noce moscata; prendetelo col cucchiaio da tavola e foggiate le *quenelles*, distaccando il composto dal cucchiaio a particelle, mediante un coltello, ed operando come pei *panetti della Mecca;* lasciate cadere le *quenelles* nell' acqua bollente e salata per sboglientarle; scolatele, riordinatele e collocatele nella zuppiera.

8. Guarnizione di quenelles alla crema per zuppa. — Preparate un apparecchio di pasta reale *(pâte a choux)* compatto; quando è asciugata a giusta misura, tramutatela di casseruola per incorporare alla pasta le uova necessarie in modo d'ottenerla un po' più consistente della pasta reale per pasticci; aggiungete un pizzico di pepe, un po' di noce moscata, poi prendetela con un cucchiaio da tavola e spingendola col dito, fatela cadere sulla tavola sparsa di farina; foggiate le *quenelles* di forma rotonda o allungata; tuffatele nell'acqua bollente e salata; fate prendere qualche leggier bollore al liquido, a casseruola coperta; ritirate la casseruola dal fuoco e tre minuti dopo scolate le *quenelles* colla schiumarola, per deporle nella zuppiera.

9. Guarnizione di quenelles alla midolla per zuppa. — Tritate due ettogrammi di midolla di manzo, previamente diguazzata e rasciutta; mescolatela in una terrina con egual peso di mollica di pane grattugiato; aggiungete un cucchiaio da tavola di farina, un po' di sale e pepe, 5 tuorli ed un uovo intero; tenete la pasta consistente e liscia; sboglientatene una piccola parte affine di esperimentarne la densità. Prendete allora il composto con un piccolo cucchiaio tuffato nell'acqua calda e lasciatelo cadere in una casseruola d'acqua bollente, salata; sboglientate le *quenelles* senza lasciarle bollire, scolatele e collocatele nella zuppiera.

10. Guarnizione alla Savojarda per zuppa. — Questa guarnizione si adatta tanto alle zuppe chiare o liquide come alle *legate*. — Lavorate per cinque minuti entro una terrina cinque o sei tuorli, aggiungendo un nonnulla di noce moscata. Sbattete sei albumi e incorporateli coi tuorli, aggiungendo poco a poco tre cucchiai di farina, 150 grammi di formaggio grattugiato, un pizzico di zuccaro. Distendete il composto su una lastra ricoperta di carta, indi cuocetelo a forno dolce; tolto dal forno foggiatelo a dischi od a rombi per servirli.

11. Guarnizione di riso alla Carolina, per zuppa. — Fate imbianchire 300 grammi di riso; cuocetelo con latte, un grano di sale e un pizzico di zuccaro, tenendolo piuttosto consistente; quando sia ben cotto passatelo allo staccio; stemperate la *purée* con alcune cucchiaiate di panna cruda, dieci tuorli crudi ed un mezzo bicchiere di latte di mandorle. Passate di nuovo il composto, sboglientatelo entro piccole forme unte di burro. Quando è freddo estraete i piccoli pani per dividerli.

12. Guarnizione San Fiorentino per zuppa. — Questa guarnizione conviene indifferentemente alle zuppe *legate* o composte ed ai consumati. — Preparate una piccola pasta reale (pâte à choux) senza zucchero. Quando le uova sono amalgamate, aggiungete due pugnuoli di formaggio grattugiato e un nonnulla di noce moscata. Introducete la pasta in una tasca munita di cannula, la cui apertura presenti il diametro d' un sottile maccarone; fate cadere la pasta nel brodo tenuto in ebollizione sull'angolo del fornello. Ritirate subito la casseruola dal fuoco ed estraete la pasta colla schiumaruola per deporla nella zuppiera.

---

13. Gran brodo grasso. — I grandi brodi sono gli agenti principali dei *fondi* di cucina. La loro confezione è semplice, ma dev'essere metodica; l'attenzione che vi si presta durante la cottura gli assicu-

rano quelle prerogative che indarno si aspetterebbero da una operazione trattata con indifferenza. Il gran brodo è specialmente destinato ad alimentare i *fondi* di cucina. Noi lo descriviamo nelle proporzioni che esige un pranzo succolento e accurato. Le quantità possano essere naturalmente modificate. — *Proporzioni:* 20 a 25 chilogrammi di manzo, 2 garetti di vitello, 2 galline o l'equivalente di minutaglia, 50 a 60 litri d'acqua, 6 carote, 2 rape, 4 cipolle, 4 pastinache, 6 porri, qualche gambo di sedano legati assieme con un pugnuolo di cerfoglio, prezzemolo, una foglia di lauro, una manata di sale, alcuni chiodetti di garofano e grani di pepe.

Prendete un pezzo di spalla o di coscia di manzo, collocatelo nella pentola assieme alle ossa frantumate ed ai garetti di vitello; coprite abbondantemente queste carni con acqua fredda, mettete la pentola in pieno fuoco senza coprirla, aggiungete una manata di grosso sale; mano mano che si forma la schiuma, toglietela colla schiumaruola; ai primi sintomi d'ebollizione aggiungete una mestola d'acqua fredda, ritirate la pentola sull'angolo del fornello e continuate a schiumare fino a che l'ebollizione sia ben pronunciata; coprite la pentola sorvegliando che abbia a sobbollire leggermente ma senza interruzione. Un'ora dopo aggiungete i legumi e dopo un'altra ora la polleria. Continuate l'ebollizione moderata, ritirando la polleria ed il vitello mano mano che sono cotti, e finalmente anche il manzo; digrassate il brodo, passatelo attraverso una salvietta in un grande recipiente collocato su un treppiede. — Questo brodo essendo destinato ad essere l'ausiliario o la base di certe cozioni che non vogliono essere colorate, converrà mantenerlo il più possibilmente bianco e chiaro; per meglio riescire nell'intento non si devono impiegare che carni e legumi freschissimi.

14. Gran brodo di pesce. — Le tinche, il carpio, il pesce persico, il luccio, il merlango, le triglie, il pesce cappone, il congro, la lotta, il muggine, ed in generale tutti i pesci ossei, a carne soda, convengono per questo uso; la varietà è vantaggiosa prerogativa. — Preparate il pesce secondo la sua esigenza; tagliatelo a pezzi che collocherete in una casseruola più larga che alta, il cui fondo sia coperto di legumi tagliuzzati; bagnateli con qualche bicchiere di vino bianco a seconda della quantità; mettete la casseruola sul fornello, fate ridurre fino a che si asciughi completamente; bagnate allora il pesce coprendolo abbondantemente con acqua calda, salata; schiumate con diligenza; al primo bollore ritirate la casseruola sull'angolo del fornello; aggiungete un bel mazzo di legumi, composto con porri, cerfoglio, prezzemolo, timo, lauro e *grosse spezie* (1). Ponete attenzione alla cottura del pesce; non appena cotto, digrassate il brodo per passarlo alla salvietta; lasciatelo deporre, digrassatelo.

15. Gran brodo di legumi. — Tagliate in fette, carote, rape, porri, cipolle, pastinache, sedano e prezzemolo, ogni qualità in proporzione della forza del suo aroma. Fate rivenire nel burro i porri e le cipolle, sicchè prendano leggier colore; aggiungete gli altri legumi, conditeli con un po' di sale e un pizzico di zuccaro, fateli rinvenire fino a che sia ridotta l'umidità; bagnateli interamente con acqua bollente, schiumate il liquido con cura; quando incomincia a bollire, ritiratelo sull'angolo del fornello; aggiungete un mazzetto composto di prezzemolo, cerfoglio e una foglia di lauro; aggiungete pure qualche *grossa spezie*, quattro pugnuoli di piselli secchi, una manata di funghi freschi o secchi; coprite la casseruola e continuate la bollitura moderata; quando i legumi sono cotti, passate il brodo alla salvietta per lasciarlo deporre e decantarlo.

16. Gran brodo di pollame. — Mettete nella pentola due o tre polli disviscerati, lavati (internamente) con acqua calda; aggiungete un garetto di vitello e le frattaglie de' polli; bagnateli con acqua fredda, collocate la pentola in mezzo al fornello; schiumate con diligenza e quando si sviluppa il bollore, ritirate il recipiente sull'angolo del fornello affinchè non riceva il calore che da una parte; tre quarti d'ora dopo aggiungete dei legumi freschi ed un mazzetto composto di cerfoglio e prezzemolo, alcuni chiodetti di garofano. Quando il vitello ed i polli sono cotti, digrassate il brodo, passatelo alla salvietta per lasciarlo deporre.

---

(1) Sotto la designazione di *grosse spezie* si comprende il pepe in grani, i chiodetti di garofano, cannella, fiori di moscata; la scelta della specie e della quantità sono facoltative; ma gli esperti cuochi ne usano sempre con grande moderazione.

17. Fondo di pollame, per zuppa legata. — Fate sciogliere 200 grammi di burro in una casseruola; quando è caldo, amalgamatelo con 250 grammi di farina per formare un rosso leggiero; cuocetelo per sette od otto minuti senza che prenda colore, ma continuando a lavorarlo; stemperatelo in seguito, poco a poco, con 4 o 5 litri di brodo di pollame, tramenate il liquido colla mestola fino a che si sviluppa l'ebollizione; ritirate allora la casseruola sull'angolo del fornello, fate chiarificare il *fondo* durante un'ora; digrassatelo con cura, passatelo alla stamigna. — Ove si voglia ottenere un *fondo* per zuppa di tinta un po' bruna, bisognerà stemperare il rosso con consumato o brodo chiarificato mediante carne, come pe' consumati.

18. Fondo di selvaggina, per zuppa legata. — Disponete un rosso biondo nelle proposizioni prescritte all'articolo precedente; quando la farina è cotta, ritirate la casseruola dal fuoco, stemperate la pasta, poco a poco, con consumato o brodo di selvaggina chiarificato; collocate la casseruola sul fuoco continuando a tramenare colla mestola fino a che si sviluppi l'ebollizione; al primo bollore, ritiratelo sull'angolo del fornello e lasciatelo chiarificare per un'ora; digrassatelo con diligenza e passatelo alla stamigna. — Ciò che caratterizza un fondo per zuppa di selvaggina e gli imprime uno speciale pregio si è che sia composto unicamente con brodo o consumato di selvaggina della stessa natura. Verbigrazia, ove si prepari una zuppa con fragranza di pernice o di fagiano, il fondo principale dev'essere preparato con consumato di fagiano o di pernice. È questa una regola talora difficile da seguire; ma quando si vogliono ottenere risultati superiori, non bisogna lesinare.

19. Fondo magro di pesce, per zuppa legata. — Preparate un rosso con 300 grammi di farina e 250 grammi di burro; cuocetelo per sette od otto minuti senza lasciarlo colorare; stemperatelo allora con 4 o 5 litri di brodo di pesce chiarificato, collocate la casseruola sul fuoco, tramenate il liquido fino alla ebollizione; ritiratelo sull'angolo del fornello perchè si chiarifichi per un'ora; digrassatelo e passatelo.

20. Fondo magro di legumi, per zuppa legata. — Questo fondo può essere di color bruno o biondo; si procede a confezionarlo secondo le regole prescritte pei *fondi* per zuppe suddescritte, ma impiegando buon brodo di legumi chiarificato o semplicemente depositato e ridotto chiaro.

21. Fondo chiaro (consumato) di pollame, per zuppa. — Fate leggermente colorare (al forno od allo spiedo) 3 polli privi de' filetti, divideteli a quarti e collocateli in una pentola con un garetto ed un pezzo di coscia di vitello egualmente colorati; bagnate il tutto con 5 o 6 litri di gran brodo, mettete la pentola a fuoco schiumando a tempo e con diligenza; al primo bollore ritiratela sull'angolo del fornello, aggiungete un mazzetto di cerfoglio e prezzemolo, una carota, una cipolla, un porro, un ramo di sedano, qualche pezzo crudo di vitello e frattaglie di pollame; lasciate bollire moderatamente per circa due ore; passate il fondo alla salvietta in un altro recipiente; digrassatelo, lasciatelo raffreddare ma non interamente, per chiarificarlo mediante polpa di pollo e carne magra di vitello, mescolata per metà, tritata insieme, poi disciolta con tre uova intere e 2 decilitri di brodo freddo, operando secondo il metodo indicato all'articolo precedente; quando il consumato è chiaro, passatelo alla salvietta per digrassarlo. — I consumati, in generale, devono chiarificarsi poco tempo prima d'usarne; quelli che, dopo chiarificati, si raffreddano o sono tenuti troppo tempo al caldo, perdono non poco delle loro qualità essenziali e sopratutto quel gusto di freschezza a loro tanto necessario quanto vantaggioso.

22. Fondo chiaro (consumato) di selvaggina, per zuppa. — Coprite il fondo di una casseruola con legumi affettati, collocatevi sopra due coscie di lepre, 2 pernici, una gallina e un piccolo garetto di vitello; bagnate queste carni con un litro di *gran brodo*, ponete la casseruola su fuoco ardente e riducete il liquido come *glace;* bagnate di nuovo le carni con 5 o 6 litri di gran brodo; fatelo bollire schiumando con diligenza; ritirate la casseruola sull'angolo del fornello; aggiungete una cipolla, un mazzolino di prezzemolo guernito d'erbe aromatiche e grosse spezie, nonchè qualche carcame di selvaggina; continuate l'ebollizione moderata. — Mano mano che la gallina e la selvaggina sono cotti, ritiratele, passate il fondo alla salvietta, per lasciarlo raffreddare, digrassarlo e chiarificarlo, mediante carni di selvaggina frammischiate con carne magra di manzo tritata, operando come si disse al N. 21; quando il consumato è chiarificato, passatelo alla salvietta, digrassatelo.

23. Fondo chiaro (consumato) all'inglese, per zuppa. — Disponete in una casseruola uno strato di legumi e di radici in fette; collocatevi sopra una fetta di noce o di coscia di manzo, un garetto di vitello, qualche fetta di giambone crudo e minutaglia di pollame; bagnate con un litro di brodo e fatelo ridurre a consistenza di *glace*, indi bagnate di nuovo le carni con 7 od 8 litri di *gran brodo;* fate bollire schiumando; al primo bollore ritirate la casseruola sull'angolo del fornello. — Intanto fate colorare al forno una spalla di montone, dividetela in pezzi regolari e gettateli nel fondo in ebollizione; cuoceteli per un'ora e un quarto. Digrassate il fondo, passatelo alla salvietta, lasciatelo raffreddare per chiarificarlo con 7 od 8 ettogrammi di carne magra di vitello trita, mescolata con 4 uova intere, un bicchiere di vino Madera, procedendo come si disse al N. 21; quando il consumato è passato, digrassatelo con cura, fatelo riscaldare, versatelo nella zuppiera, aggiungendo una guarnizione qualsiasi.

24. Fondo chiaro (consumato) di pesce, per zuppa. — Versate in una casseruola 4 litri di brodo di pesce. Sbattete 4 uova intere in una terrina e scioglietele con una mezza bottiglia di vino bianco; aggiungete de' legumi in fette, nonchè un mazzetto di cerfoglio e prezzemolo; mischiate il composto col brodo entro una casseruola e collocatela su fuoco moderato; tramenate il liquido con un cucchiaio fino a che si sviluppi l'ebollizione, ed allora ritirate la casseruola sull'angolo del fornello. Dieci minuti dopo passate il consumato alla salvietta.

---

25. — Consumato alla pluche (1). — *Consommé à la pluche.*

Per apparecchiare una zuppa per dieci o dodici persone (2), prendete da 5 o 600 grammi di carne magra di manzo, 250 grammi di vitello senza pelle nè grassa, ma ben tritata; mettetela in una casseruola, aggiungete due uova intere, sciogliete il composto con 3 litri di buon brodo freddo, digrassate; aggiungete radici e legumi in fette, un pizzico di cerfoglio, qualche ritaglio di vitello, 2 carcami di pollo arrosto trinciati grossolanamente; collocate la casseruola a fuoco moderato, agitate il liquido colla mestola fino a che sia prossimo all'ebollizione; allora ritirate la casseruola sull'angolo del fornello e tenetevelo per dieci minuti; passate in seguito il consumato attraverso una salvietta rinfrescata nell'acqua fredda disposta in guisa di filtro sulle quattro gambe d'uno sgabello di cucina rovesciato. Digrassate il consumato con diligenza, indi versatelo nella zuppiera aggiungendo una *pluche* qualsiasi.

26. — Consumato con pasta. — *Consommé aux pâtes.*

Le paste fine d'Italia sono in generale eccellenti e non intorbidano il consumato cuocendo; ciò è bene si sappia potendosi in tal modo cuocerle nel consumato stesso. Riguardo a quelle di diversa provenienza e d'altra specie, del pari che le tagliatelle, le lasagne, i maccheroni bisognerà cuocerli dapprima in acqua salata od in brodo leggiero, poi scolarli, rinfrescarli e gettarli nel consumato al momento di servire. — I maccheroni devono cuocersi in acqua salata, indi si tagliano a pezzettini d'un centimetro di lunghezza. — Le tagliatelle corte si incidono oppure si tagliano a foggia di piccoli rombi prima di cuocerle in acqua salata.

27. — Consumato con riso. — *Consommé au riz.*

Tenete in ebollizione 3 o 4 litri di buon consumato. Lavate da 500 a 600 grammi di riso, mettetelo in una casseruola con abbondante acqua fredda; collocate la casseruola sul fuoco, smuovete il riso di tanto in tanto affinchè non si attacchi al fondo della casseruola; dopo 6 od 8 minuti d'ebollizione, scolate il riso, rinfrescatelo e finitelo di cuocere con brodo bianco. Al momento di servire, scolate il riso su uno staccio, mescolatelo col consumato e versate il tutto nella zuppiera.

---

(1) Nelle istruzioni che devono servire alla compilazione dei *menus* conserviamo la nomenclatura francese accanto alla traduzione italiana. — Esponiamo pure nell'idioma originale que'vocaboli che tradotti non offrirebbero il senso preciso della cosa; verbigrazia *pluche* che converrebbe tradurre per peluzzo, felpa e sinonimi; *purée* per sugo; *glace* per sostanza o sugo condensato, ecc. *Nota del traduttore.*

(2) Per una zuppa da servire per 12 persone, ove si tenga conto della riduzione, occorreranno tre o quattro litri di liquido.

28. — Consumato con semolino. — *Consommé à la semoule.*

Tenete in ebollizione, sull'angolo del fornello, 3 o 4 litri di consumato; fatevi cadere dentro a guisa di pioggia 250 o 300 grammi di semolino, senza cessare dal rimestare il consumato colla mestola affine d'impedire che si formino grumi. La dose sarà di un cucchiaio da tavola di semolino per ogni commensale. Quando il semolino è incorporato, cuocetelo per dieci minuti; schiumatelo e versatelo nella zuppiera. — Questa minestra del pari che quelle con paste d'Italia, ponno essere legate con tuorli disciolti con brodo freddo.

29. — Consumato con tapioca. — *Consommé au tapioca.*

Tenete in ebollizione 3 litri di buon consumato. — Scegliete la tapioca in piccoli granelli, se fosse grossa bisognerà pestarla; lasciatela cadere a guisa di pioggia nel consumato bollente e non appena si sia incorporata, ritirate la casseruola sull'angolo del fornello; cuocete la tapioca fino a che i grani siano quasi disciolti ed allora versatela nella zuppiera.

30. — Consumato con quenelles. — *Consommé aux quenelles.*

I consumati di pollame, di selvaggina e di pesce (v. n° 21, 22, 24) ponno essere serviti colle diverse specie di *quenelles* descritte al capitolo delle guarnizioni.

Bisogna anzitutto sboglientare le *quenelles* in acqua salata o nel brodo, scolarle su uno staccio, agguagliarle se è necessario, collocarle nella zuppiera, poi versarvi entro il consumato. — Si può sempre aggiungere a queste zuppe una *pluche*, una *chiffonade*, una guarnizione di punte d'asparagi o di pisellini.

31. — Consumato d'orzo alla Principessa. — *Consommé d'orge à la Princesse*

Lavate 250 grammi d'orzo perlato di Germania, fatelo cuocere nell'acqua per tre quarti d'ora; scolatelo sullo staccio, rinfrescatelo. Fate bollire 4 litri di consumato, al primo bollore ritiratelo sull'angolo del fornello, aggiungete l'orzo; dopo 25 minuti d'ebollizione versatelo nella zuppiera, aggiungete due pollastrelli tagliati e cotti nel brodo che avrà servito a preparare il consumato. I polli devono essere teneri e piccoli ed i pezzi spogli dalle pelle e dalle ossa, per quanto sia possibile senza deformarli.

32. — Consumato con legumi. — *Consommé aux legumes.*

Le punte d'asparagi e di luppolo non che i piccoli piselli imbianchiti, possono essere serviti come guarnizione de' consumati. Si servono pure carotoline intere, imbianchite e glassate; citriuolini ripuliti dalla pelle, imbianchiti e saltati al burro; lattughe glassate, semplici o farcite, cavoli abragiati in mazzolini.

Quando si serva un consumato guernito con un solo ortaggio, il consumato prende il nome della sua guarnizione.

33. — Consumato all'italiana. — *Consommé à l'italienne.*

Preparate 3 litri di buon consumato di pollame o di selvaggina, tenetelo al caldo. — Preparate una pasta reale (pâte à choux) un po' soda; quando le uova sono amalgamate, ultimatela con alcune cucchiaiate di formaggio grattugiato e un nonnulla di noce moscata; mettete la pasta sulla tavola spolverizzata di farina, dividetela in parecchie parti che rotolerete a guisa di cordone della grossezza d'un maccherone; tagliateli trasversalmente della grossezza d'un pisellino, collocateli mano mano su uno staccio in cui avrete messo una manata di farina, fateli rotolare in essa per arrotondarli; quando la farina sarà tutta caduta dallo staccio, gettate le pallottoline nella *frittura* calda per fargli prendere colore disponetele su un piatto caldo, versate il consumato nella zuppiera.

34. — Consumato alla Parmigiana. — *Consommé à la Parmesane.*

Lavorate col cucchiaio sei tuorli; quando siano bene stemperati mescolateli con 6 albumi sbattuti; incorporate allora col composto 2 cucchiaiate di farina e 4 di parmigiano grattugiato, conditelo con un

nonnulla di moscata e di zuccaro; stendetelo su una lastra coperta di carta unta di burro formando uno strato dello spessore d'un centimetro; cuocetelo a forno moderato tenendolo un po' secco. Ciò imprime al formaggio una specie di biscottato; quando sia cotto e freddo, tagliatelo a dischi, a rombi od a quadratelli; disponeteli su un piatto caldo ed accompagnateli con una zuppiera di consumato.

35. — Consumato alla Reale. — *Consommé à la Royale.*

Tenete al caldo 3 litri di buon consumato. — Sciogliete in una terrina 15 tuorli e 4 uova intere, stemperateli con 10 forme da *dariole* piene di panna cruda; condite il composto con sale, non moscata, un nonnulla di zuccaro; passatelo due volte allo staccio. — Untate di burro una quindicina di forme da *dariole*, riempitele col composto, fatele sboglientare al bagno maria senza ebollizione, nel forno o sul fornello, ma a casseruola coperta. Quando il composto sia freddo estraete i panetti per tagliarli a grosse fette, collocarle in un piatto concavo e servirle, accompagnandole con una zuppiera di buon consumato di pollame.

36. — Consumato alla Deslignac. — *Consommé à la Deslignac.*

Serbate al caldo 2 o 3 litri di buon consumato di pollame o di selvaggina. — Preparate un composto nelle stesse proporzioni di quello alla Reale, sostituendo alla panna del consumato di pollo o di selvaggina; sboglientatelo al bagno maria entro una forma da timballo unta di burro, il cui fondo sia mascherato con un disco di carta, avendo cura di appoggiarla su una gratella o un treppiede affinchè la forma non tocchi il fondo della casseruola. Quando il composto sia raffreddato, estraetelo per regolarlo, tagliatelo a dadi e collocate nella zuppiera entro la quale verserete il consumato.

37. — Consumato alla primaverile. — *Consommé à la printanière.*

Serbate al caldo 3 litri di consumato. — Tornite 2 dozzine di piccole carote, imbianchitele ed ultimatene la cottura in una casseruola con un po' di brodo bianco che farete ridurre a densità di *glace* con un nonnulla di zuccaro; quando le carote sono glassate, scolate fuori il burro e tenetele in disparte. Tagliate, mediante il *cucchiaio da radici*, dei navoni o rape a pallottoline; fatele imbianchire e poscia glassare con brodo; allora mescolatele colle carote. — Tagliate, mediante lo stampo a *colonna*, de' citriuoli crudi, cavoli-rape, gambi di sedano tenero (4 cucchiaiate per ciascuna qualità), fateli imbianchire e glassare separatamente per mischiarli, cogli altri legumi. — D'altra parte, fate imbianchire 4 cucchiaiate di piccoli piselli, altrettante punte d'asparagi bianchi e verdi, altrettanti fagiuoletti verdi, tagliati a rotondini od a rombi, alcuni piccoli mazzolini di cavoli fiori; mettete questi ortaggi nella zuppiera con due cucchiaiate di foglie d'acetosa tritate, alcune foglie di lattuga tagliate colla *colonna*, dapprima imbianchite. Al momento di servire, versate il consumato nella zuppiera. — Agli anzidetti legumi si ponno aggiungere piccole *quenelles* rotonde, grosse come un pisello, preparate, metà con *farcia* bianca, metà con *farcia* verde.

38. — Consumato alla Brunoise. — *Consommé à la Brunoise.*

Preparate 2 o 3 litri di buon consumato di pollo e tenetelo al caldo. — Tagliate a piccoli dadi regolari, mediante il coltello o il *taglia-radici*, il rosso di alcune carote, un navone, un gambo di sedano, un cavolo-rapa; fateli imbianchire separatamente, scolateli, metteteli in una casseruola, aggiungete un pizzico di zuccaro, bagnateli con brodo e finite di cuocerli in esso. Da ultimo fate ridurre il brodo a guisa di *glace;* tenete i legumi in disparte. Tagliate egualmente a dadolini il bianco d'un porro, imbianchitelo a fondo e mischiatelo cogli altri legumi. Al momento di servire versate queste guarnizioni nella zuppiera; aggiungete qualche cucchiaiata di piselini e qualche cucchiaiata d'orzo perlato cotto nel brodo. Versate il consumato sui legumi, indi digrassatelo.

39. — Consumato alla d'Orléans. — *Consommé à la d'Orléans.*

Preparate 2 o 3 litri di consumato grasso o magro; tenetelo al caldo. — Mediante 2 grandi cucchiai da caffè e con farcia *quenelle* di pollame al burro di gamberi, foggiate quattro dozzine di piccole

quenelles di forma lunga; sbogliantatele in acqua salata, scolatele, collocatele nella zuppiera, aggiungete 4 cucchiaiate di pisellini imbianchiti ed egual quantità di riso cotto nel brodo. Versate il consumato nella zuppiera.

40. — Consumato all'Imperiale. — *Consommé à l'Impérial.*

Preparate 2 o 3 litri di buon consumato di pollame; tenetelo caldo. — Stendete in una tegghia spalmato di burro 4 o 500 grammi di *farcia* alla crema dello spessore da 5 a 6 millimetri; fatela rappigliare tenendo la tegghia nel forno per 3 minuti; dividete tosto la *farcia* a piccoli dischi mediante uno stampo a colonna e collocateli nella zuppiera; aggiungete una piccola guarnizione di girelli di carciofo cotti, egualmente tagliati colla *colonna*, 3 dozzine di arnioni di gallo imbianchiti. Versate il consumato nella zuppiera.

41. — Consumato alla Principessa — *Consommé à la Princesse.*

Tenete al caldo 3 o 4 litri di consumato di pollame; dieci minuti prima di servire, aggiungete 5 o 6 cucchiaiate d'orzo perlato cotto nel brodo; fate bollire. All'ultimo istante mettete nella zuppiera 2 polli cotti nel brodo, divisi per membri, ma senza pelle e privi per quanto possibile di ossa. Aggiungete qualche manata di pisellini cotti al momento, ben verdi. Versate il consumato nella zuppiera.

42. — Consumato alla Colbert. — *Consommé à la Colbert.*

Scegliete 15 o 18 uova fresche il più possibilmente piccoli; fateli rappigliare in acqua salata, secondo il metodo consueto, ma sostituendo il vino bianco all'aceto, agguagliateli ben rotondi e serbateli in acqua fredda. Mettete a bollire 3 o 4 litri di buon consumato di pollame, di selvaggina o di pesce. Al momento di servire aggiungete una guarnizione di piccoli legumi primaverili, quali pisellini, carote novelle tagliate col piccolo cucchiaio e finalmente un tritume di lattughe imbianchite. Aggiungete un pizzico di zuccaro, 4 cucchiaiate di vino Madera. Versate la zuppa nella zuppiera, disponete le uova in un piatto concavo, cospargetele con consumato bollente, e servitele contemporaneamente.

43. — Consumato Ollio. — *Consommé Ollio.*

Questo consumato si costuma servirlo alla Corte di Vienna nelle cene in occasione di feste da ballo. Per la natura della sua composizione e per la sua denominazione, sembra tuttavia d'origine spagnuola. — Preparate un brodo con un pezzo di coscia di manzo, 2 garetti e 2 peducci di vitello; questi ultimi vogliono essere previamente imbianchiti. Aggiungete de' grossi legumi, poco sale; bagnate le carni con una quindicina di litri di brodo; cuoceteli colla stessa cura come per la pentola. Mano mano che le carni sono cotte scolatele, passate il liquido per digrassarlo e lasciarlo deporre.

Affettate grossolanamente cipolle, porri, carote, radici di sedano e di prezzemolo, metteteli in una casseruola con burro, fateli rinvenire a fuoco dolcissimo. Quando hanno preso colore aggiungete un pezzo di maiale, una spalla di montone, 2 pernici, 2 galline, 2 coscie di lepre, qualche carcame di pollo e di fagiano; tutte queste carni devono essere arrostite e cotte soltanto a metà, poi tagliate a pezzi. Aggiungete ancora un pezzo di giambone crudo, dapprima imbianchito, non che frattaglie crude di pollame, un mazzolino d'erbe aromatiche, grosse spezie. Fate rinvenire queste carni per alcuni minuti, poi bagnatele abbondantemente col brodo preparato. Schiumate il liquido, ritiratelo di fianco al fuoco. Quando le carni sono cotte passate il consumato in una casseruola, digrassatelo per bene, diluitelo con 2 bottiglie di vino Madera o di Malaga, fatelo purificare per un'ora accanto al fuoco, schiumandolo con diligenza. — Si serve questo consumato semplice o mescolato col riso; in ogni caso può essere considerato come tonico, ristorativo, stomatico.

44. — Consumato alla Potemkin. — *Consommé à la Potemkin.*

Preparate 3 o 4 litri di buon brodo di pesce, chiarificatelo con carne di luccio pesta, mescolata con 2 uova intere, poi con un bicchiere di vino bianco. Quando sia passato e digrassato, tenetelo al

caldo. — Preparate una guarnizione di legumi composta di carote, gambi di sedano, tagliati a guisa di *julienne*, imbianchiti e cotti a parte; collocate questi ortaggi nella zuppiera, aggiungete una manata di pisellini freschi o di punte di asparagi. — Levate i filetti a tre dozzine di pesci argentini, gettateli nel consumato in ebollizione; ritirate la casseruola dal fuoco; 3 minuti dopo, versate il tutto nella zuppiera.

45. — Zuppa purée di pollame alla Regina. — *Potage purée de volaille à la Reine.*

Preparate 4 litri di fondo di pollame, N. 17. Quando è ben depurato, digrassatelo, passatelo allo staccio, tenetelo sull'angolo del fornello. — Pestate le carni bianche di 2 pollastri arrosto, scioglietele con una piccola porzione di fondo, passate il composto alla stamigna per versarlo nel brodo; tramenatelo sul fuoco per ben riscaldarlo, ma senza farlo bollire; conditelo con un nonnulla di noce moscata e di zuccaro, ultimatelo incorporandovi 150 grammi di burro fresco, versatelo nella zuppiera, aggiungendo una piccola guarnizione di bianco di pollame cotto, tagliato a fettoline od a dadolini.

46. — Zuppa purée di pollame alla panna. — *Potage purée de volaille à la crême.*

Preparate 4 litri di fondo di pollame per zuppa, come al N. 17; quando è legato ritirate la casseruola sull'angolo del fornello, e gettatevi entro due o tre pollastrelli; non appena cotti, scolateli per levargli le carni bianche che pesterete; quando sono convertite in pasta, diluitela con 6 tuorli d'uova, 2 decilitri di fior di latte crudo; aggiungete al composto un pizzico di zuccaro, un nonnulla di noce moscata; passatelo alla stamigna. Quando il fondo per zuppa è ben depurato e digrassato, passatelo allo staccio in una casseruola per riscaldarlo e mescolarlo col composto di pollame alla crema, rimestatelo incorporandovi un pezzo di burro fresco; evitate l'ebollizione; aggiungete una guarnizione di pisellini cotti al momento.

47. — Zuppa purée di pollame alla Jussienne. — *Potage purée de volaille à la Jussienne*

Colla carne cruda di due polli preparate una farcia *quenelle*, ma colla metà meno di panata del consueto; versatela in uno stampo da timballo unto di burro, copritelo con carta unta di burro e immergetelo nel bagno maria. — Quando siasi rappigliata, mettetela in una terrina o in un mortaio per stemperarla; diluitela con 3 litri di fondo di pollame per zuppa, poi passate il liquido alla stamigna, riscaldatelo per legarlo con qualche tuorlo disciolto nella crema; ultimatelo coll'amalgama d'un pezzo di burro. Servite con crostini di pane fritti con burro.

48. — Zuppa purée di pollame alla Regina Margot.
Potage purée de volaille à la Reine-Margot.

Preparate una zuppa *purée* di pollame, tenendolo un po' consistente; all'ultimo istante finitelo con 3 o 4 decilitri di latte di mandorle, legatelo con 4 o 5 tuorli disciolti; aggiungete un pezzo di burro fino diviso in piccole particelle, poi alcune cucchiaiate di riso cotto; versate il tutto nella zuppiera.

49. — Zuppa purée di pollame alla Chevreuse.
Potage purée de volaille à la Chevreuse.

Preparate una zuppa *purée* di pollo, procedendo come di pratica; legatela con alcuni tuorli, aggiungete una guarnizione di citrioli, previamente disposti a spicchi e glassati; 6 cucchiaiate di riso cotto, egual quantità di pisellini, una cucchiaiata di cerfoglio trito; versate il tutto nella zuppiera. Servite separatamente una quindicina di lattughe abragiate.

50. — Zuppa purée di perniciotto alla Destaing. — *Potage purée de perdreaux à la Destaing.*

Pestate la carne cotta di 3 perniciotti, mescolatela con metà del loro volume di *purée* di marroni; sciogliete il composto con 4 litri di fondo per zuppa di selvaggina, passatelo alla stamigna; rimettetelo a fuoco in una casseruola rimestandolo senza farlo bollire; ultimatelo con un pezzo di burro fino e coll'aggiunta di 4 cucchiate di riso cotto.

51. — Zuppa purée di perniciotto alla gentiluomo. — *Potage purée de perdreaux à la gentilhomme.*

Pestate la carne di 2 perniciotti cotti; quando siano convertiti in pasta, aggiungete egual quantità di *purée* di lenti, sciogliete il composto con 3 o 4 litri di fondo per zuppa di perniciotto, passatelo alla stamigna; versatelo in una casseruola per riscaldarlo, rimestandolo, ma senza farlo bollire; ultimatelo con un pezzo di burro fresco; aggiungete una piccola guarnizione di *quenelles* di selvaggina.

52. — Zuppa purée di fagiano alla Viennese. — *Potage purée de faisan à la Viennoise.*

Cuocete 250 grammi di sago con 4 litri di consumato di fagiano; tenete la casseruola sull'angolo del fornello. — Pestate la carne di un fagiano cotto; quando sia convertita in pasta, aggiungete 4 o 5 tuorli d'uovo, e col composto legate la zuppa, indi passatela alla stamigna; rimettetela in una casseruola per riscaldarla rimestandola senza però che abbia a bollire; versatela nella zuppiera, aggiungete una guarnizione di maccheroni cotti, tagliati a pezzettini di 2 centimetri di lunghezza.

53. — Zuppa purée di beccaccie alla Mecenate. — *Potage purée de bécasses à la Mécène.*

Pestate le carni di 3 beccaccie cotte arrosto, aggiungete qualche cucchiaiata di riso cotto, un pezzo di burro fresco e 6 tuorli; passate il composto alla stamigna. — Fate bollire in una casseruola 3 o 4 litri di fondo di selvaggina per zuppa, aggiungete i carcami delle beccaccie; al primo bollore ritirate il liquido sull'angolo del fornello per lasciarlo deporre per tre quarti d'ora; indi passatelo alla stamigna, rimettetelo in una casseruola; aggiungete la *purée* e rimestate badando che non abbia a bollire; aggiungete 3 dozzine di piccole *quenelles* di selvaggina, sboglientate e scolate.

54. — Zuppa purée di quaglie alla Napoletana. — *Potage purée de cailles à la Napolitaine.*

Levate i filetti ad una ventina di quaglie crude, apprestateli come di pratica e metteteli in una tegghia con burro. Fate cuocere nel forno i venti carcami non che alcune quaglie intere; quando queste sono cotte ritirate le carni per pestarle con qualche cucchiaiata di besciamella ridotta con ritagli o colla cozione di funghi, aggiungete 7 od 8 tuorli, passate il composto alla stamigna. — Tenete in ebollizione sull'angolo del fornello, 3 o 4 litri di fondo di selvaggina per zuppa, N. 18; aggiungete i carcami delle quaglie. Venti minuti dopo, digrassate il fondo, passatelo alla stamigna in un'altra casseruola; serbatelo al caldo. — Al momento di servire, mescolate la *purée* di quaglie col liquido, disciogliendola a poco a poco; legate la zuppa con qualche tuorlo senza farla bollire; versatela nella zuppiera; aggiungete i filetti delle quaglie saltati al momento, non che alcune cucchiaiate di maccheroni cotti, tagliati a pezzi di due centimetri di lunghezza.

55. — Zuppa purée di leprotto al riso. — *Potage purée de levraut au riz.*

Levate i filetti d'un leprotto, apprestateli e metteteli in una tegghia con burro. Fate cuocere arrosto le coscie, le spalle ed il carcame del leprotto, ritirate tutte le carni spogliandole dalla pelle e pestatele; aggiungete un pezzetto di burro fino, 2 cucchiaiate di salsa ridotta, alcuni tuorli, un nonnulla di moscata; passate il composto alla stamigna. — Colle ossa del leprotto, un bicchiere di Madera, 4 decilitri di consumato, preparate una piccola essenza di selvaggina; mescolatela con 4 litri di fondo per zuppa di selvaggina, serbato in ebollizione sull'angolo del fornello, passato e ben digrassato. — Al momento di servire, amalgamate la *purée* di leprotto al liquido, rimestatelo senza farlo bollire, conditelo con un nonnulla di pepe Cajenna, versatelo nella zuppiera, mescolatelo con 6 cucchiaiate di riso cotto in un ai due filetti del leprotto cotti al momento e tagliati a scalopini.

56. — Zuppa purée di tordi all'Alemanna. — *Potage purée de grives à l'Allemande.*

Versate in una casseruola 4 litri di fondo per zuppa di selvaggina e tenetelo in ebollizione sull'angolo del fornello. — Accosciate 2 dozzine di tordi, cuoceteli arrosto; quando sono freddi ritiratene la metà, levate i filetti degli altri che taglierete a foggia di *julienne*, rinchiudeteli in una casseruolina; pestate separatamente i fegati e le interiora, passatele allo staccio. Pestate l'altra metà de' tordi assieme ai carcami degli altri; aggiungete una quindicina di marroni cotti e sciogliete il composto col fondo di

selvaggina calda: rimettetelo nella casseruola, fatelo bollire, ritiratelo sull'angolo del fornello, aggiungete un mazzolino guernito d'aromi, fatelo deporre per 35 minuti, indi digrassatelo per passarlo allo staccio, riscaldarlo ed aggiungergli la *purée* di fegato de' tordi, mescolata con un po' di fondo per zuppa e una piccola parte delle interiora cotte e passate allo staccio, e diciamo in piccola parte per evitare il pericolo di dare il sapore d'amaro alla zuppa. — Al momento di servire legatela con 6 tuorli; passatela alla stamigna, riscaldatela a giusta misura, versatela nella zuppiera, aggiungendovi i filetti di tordo tagliati a fette sottili.

57. — Zuppa purée di allodole alla Sant'Uberto.

Potage purée de mauviettes à la Saint-Hubert.

Tenete in ebollizione, sull'angolo del fornello, 4 litri di fondo di selvaggina per zuppa legata. — Levate i filetti a 4 o 5 dozzine di allodole, disvisceratele, fatele vivamente rinvenire nel burro con un po' di prosciutto crudo tagliato a dadolini; versateli ancor caldi nel fondo per zuppa continuandone la bollitura per una mezz'ora; aggiungete un bicchiere di Madera, un granello di pepe Cajenna; digrassatelo; passatelo alla stamigna in un'altra casseruola; riscaldatelo rimestandolo. — Al momento di servire, aggiungete 2 ettogrammi di riso cotto, 4 cucchiaiate di funghi parimenti cotti e tagliati a dadi; versate la zuppa nella zuppiera; aggiungete i filetti dell'allodola saltati all'istante tenuti un po' scarsi di cottura.

58. — Zuppa purée di grouse alla Scozzese. — *Potage purée de grouses* (1) *à l'Écossaise.*

Tenete in ebollizione 4 litri di fondo per zuppa di selvaggina. — Versate in una casseruolina due bicchieri di Madera, aggiungete un pizzico di maggiorana, timo, lauro, basilico, chiodetti di garofano, grani di pepe; coprite la casseruola, date un bollore al liquido; ritiratelo dal fuoco. — Fate cuocere arrosto 4 *grouses*, distaccate i filetti dello stomaco, tagliate i carcami e le coscie a pezzi, e metteteli nel fondo serbato in ebollizione; mezz'ora dopo passatelo alla stamigna e versatelo in un'altra casseruola. — Apprestate i filetti spogliandoli della pelle, tagliateli a guisa di *julienne*, collocateli nella zuppiera. Pestate i rimasugli de' filetti, scioglieteli con 8 tuorli d'uova, 3 decilitri di fondo per zuppa di selvaggina; passate il composto alla stamigna. — All'ultimo istante, aggiungete al brodo l'infusione d'aromi, passate allo staccio; amalgamate poco a poco la *purée* delle *grouses* alla zuppa, rimestatela sul fuoco, versatela nella zuppiera unendovi i filetti.

59. — Zuppa purée di carote alla Crécy. — *Potage purée de carottes à la Crécy.*

Affettate la parte rossa di alcune grosse carote fresche, tenere, profumate; mettetele in una casseruola con un pezzo di burro, aggiungete un pizzico di zuccaro, copritele, fatele rinvenire lentamente rimestandole di tanto in tanto; quando la loro umidità sarà consunta, bagnatele con un po' di brodo bianco, aggiungete una grossa patata cruda pelata; ultimate la cottura dei legumi a fuoco moderato, a casseruola coperta ed in ristretta cozione, passatele allo staccio; sciogliete questa *purée* con 4 litri di fondo di pollame per zuppa leggermente legato; passatelo alla stamigna, riversatelo in un'altra casseruola per farlo bollire, tramenandolo colla mestola; ritiratelo tosto sull'angolo del fornello perchè si chiarifichi durante mezz'ora, schiumatelo per bene, versatelo nella zuppiera accompagnandolo con un piatto di crostini di pane fritti.

60. — Zuppa purée di carote all'Allemanna. — *Potage purée de carottes à l'Allemande.*

Affettate il rosso di alcune carote, fatele rinvenire nel burro, e ultimatene la cottura in ristretto con brodo; quando sono cotte fatele ridurre a *glace*, mescolatele con 6 cucchiaiate di besciamella, passatele alla staccio; disciogliete la *purée* con 3 litri di buon brodo bianco, passatela alla stamigna, fatela bollire rimestandola; ritiratela tosto sull'angolo del fornello per lasciarla chiarificare durante un'ora, digrassatela per bene, legatela con 7 od 8 tuorli d'uova sciolti con crema, e passati allo staccio; aggiungete alla zuppa un pezzo di burro fino, e alcune cucchiaiate di tagliatelle imbianchite, riscaldatela rimestando, versatela nella zuppiera.

(1) Nome di una specie di grosso uccello della Spagna, molto somigliante al gallo di montagna.
Nota del traduttore.

61. — Zuppa purée di piselli verdi con crostini.
Potage purée de pois verts aux croûtons.

Cuocete lestamente, entro una catinella con acqua salata, 2 litri di piselli verdi freschissimi, ma grossi aggiungete un bel mazzetto di prezzemolo legato insieme con una lattuga e una cipolla; cotti che siano i piselli, scolateli per passarli allo staccio; sciogliete la *purée* con 3 o 4 litri di fondo bianco per zuppa, ma poco legata; passatelo alla stamigna; versatelo in una casseruola, fatelo bollire rimestandolo; al primo bollore ritiratelo sull'angolo del fornello per schiumarlo; 10 minuti dopo aggiungete un pizzico di zuccaro e se, per l'ebollizione, la *purée* avesse perduto il suo color verde, ultimatela con un pezzo di burro manipolato con un po' di verde di spinaci. Versate la zuppa nella zuppiera ed accompagnatelo con un piatto di crostini fritti nel burro.

62. — Zuppa purée di cipolle alla Soubise. — *Potage purée d'oignon à la Soubise.*

Tagliate in quattro 7 od 8 grosse cipolle; imbianchitele con acqua bollente fino a che si siano leggermente rammollite; allora scolatele e fatele rinvenire con burro; aggiungete un pizzico di sale, un pizzico di zuccaro ed ultimatene la cottura lentamente; scolate il burro, aggiungete alle cipolle due cucchiaiate di besciamella, cuocetele per due minuti, passatele allo staccio; sciogliete la *purée* con 3 litri di fondo per zuppa, N. 17; passatelo alla stamigna; rimettetelo a fuoco, e quando bolle ritiratelo sul fianco del fornello perchè si chiarifichi durante venti minuti; allora digrassatelo, legatelo con una soluzione di 6 tuorli; ultimatelo con un pezzo di burro, rimestatelo senza farlo bollire, versatelo nella zuppiera; servitela con un piatto di crostini di pane diseccati nella stufa.

63. — Zuppa purée di cipolle alla Brettone. — *Potage purée d'oignons à la Bretonne.*

Affettate 7 od 8 cipolle, fatele rinvenire con burro a fuoco moderato, conditele con sale e zucchero, fatele prendere un leggiero color biondo; bagnatele con un po' di brodo che ridurrete a *glace;* aggiungete due cucchiaiate di vellutata, e dopo un istante di bollitura passatela allo staccio; diluitela con 4 litri di fondo per zuppa di tinta bruna, passatelo alla stamigna; rimettetelo al fuoco, rimestate ed al primo bollore ritiratelo sull'angolo del fornello; lasciatelo chiarificare per 10 o 12 minuti. Al momento di servire ultimate la zuppa con un pezzo di burro fresco, un nonnulla di pepe di Caienna; versatela nella zuppiera.

64. — Zuppa purée di castagne alla giardiniera. — *Potage purée de marrons à la Jardinière*

Fendete la buccia di cento grosse castagne per farle leggermente abbrustolare, pelarle, cuocere in ristretto con brodo e passare allo staccio; disciogliete la *purée* con 4 litri di buon consumato; fatelo bollire rimestando e ritirandolo tosto sull'angolo del fornello perchè si chiarifichi per tre quarti d'ora, aggiungendo ad intervallo qualche cucchiaio di vino Madera. All'ultimo istante, digrassate passatela allo staccio e versatela nella zuppiera; aggiungete una guernizione composta di carote e rape a pallottoline, punte d'asparagi, cavoli di Brusselles e piccoli mazzolini di cavoli fiori.

65. — Zuppa purée di rape alla crema. — *Potage purée de navets à la crème.*

Affettate de' navoni di buona qualità; imbianchiteli per alcuni minuti in acqua bollente e salata; fateli rinvenire nel burro a fuoco moderato; conditeli con sale e zucchero facendoli glassare con un po' di brodo; quando sono cotti, aggiungete alcune cucchiaiate di besciamella, riduceteli insieme per qualche minuto e passateli allo staccio. Sciogliete la *purée* con 3 litri di fondo per zuppa di pollame, poco legato; riscaldatelo rimestandolo fino all'ebollizione; legatelo con 6 tuorli sciolti con un po' di crema cruda, passatelo alla stamigna; riscaldate il liquido che rimesterete e ultimerete coll'aggiunta di un pezzo di burro fino.

66. — Zuppa purée di sedano alla Spagnuola. — *Potage purée de céleri à l'Espagnole*

Affettate alcuni gambi di sedano, imbianchiteli in molt'acqua, scolateli e fateli rinvenire con burro in una casseruola; spolverizzateli con un po' di sale e un pizzico di zuccaro; quando si sarà consunta

la loro umidità, bagnateli con un bicchiere di brodo per ultimare la cottura; passateli allo staccio e sciogliete la *purée* con 3 litri di fondo per zuppa legata, N. 17; passate il liquido alla stamigna in un'altra casseruola; riscaldatelo rimestando, legatelo con alcuni tuorli sciolti con consumato; aggiungete un pezzo di burro freschissimo, 200 grammi di riso cotto nel brodo e versatelo nella zuppiera.

67. — Zuppa purée di pere di terra o patate del Canadà alla Palestina.
Potage purée de topinambours à la Palestine.

Pelate due o tre dozzine di pere di terra, affettatele, fatele rinvenire nel burro; conditele con sale, un pizzico di zuccaro; fate vivamente ridurre l'umidità; bagnatele con un po' di brodo, lasciatele ridurre a *glace*, passatele allo staccio; sciogliete la *purée* con 3 o 4 litri di fondo per zuppa legata, N. 17; passatela alla stamigna, rimettetela a fuoco rimestandola; quando bolle ritiratela sull'angolo del fornello per farla chiarificare durante un quarto d'ora; digrassatela, legatela con sei tuorli, ultimatela con un pezzo di burro fresco; accompagnatela con un piatto di crostini di pane fritti.

68. — Zuppa purée di cavoli fiori alla Dubarry.
Potage purée de choux-fleurs à la Dubarry.

Dividete a mazzolini 2 o 3 cavoli fiori, fateli cuocere a metà in acqua salata, scolateli ed ultimatene la cottura in una casseruola con burro a fuoco moderato; passateli allo staccio; sciogliete la *purée* con 3 o 4 litri di fondo per zuppa, N. 17; passate il liquido alla stamigna, fatelo bollire, indi tenetelo sull'angolo del fornello per 10 minuti; legatelo con 6 tuorli sciolti con crema; ultimate la zuppa con un pezzo di burro fresco e l'aggiunta di una piccola guarnizione di scalopini di pollo.

69. — Zuppa purée di citriuoli alla Regina. — *Potage purée de concombres à la Reine.*

Sopprimete le estremità di 5 o 6 citriuoli, pelateli, fendeteli per levare i semi e tagliarli in grosse fette; imbianchiteli per alcuni minuti; scolateli e fateli vivamente rinvenire nel burro; conditeli con sale, un nonnulla di zuccaro e di moscata; quando l'umidità sia consunta aggiungete 2 o 3 decilitri di besciamella, fate ridurre per alcuni minuti e passateli allo staccio; sciogliete la *purée* con 4 decilitri di fondo per zuppa legata, N. 17; passatela alla stamigna; rimettete il liquido a fuoco, rimestatelo fino a che bolla; allora ritiratelo sull'angolo del fornello e lasciatevelo per un quarto d'ora; schiumatelo con cura, mescolatelo con un piccolo composto di *purée* di pollame ultimata con tuorli d'uova; rimestatelo senza farlo bollire, ultimatelo con un pezzo di burro fresco e versatelo nella zuppiera. Servite a parte 15 grosse *quenelles* di pollame foggiate al cucchiaio, sboglientate, disposte in un piatto concavo e cosparse di consumato.

70. — Zuppa purée d'asparagi alla Reale. — *Potage purée d'asperges à la Royale.*

Tagliate le punte di un centinaio di asparagi bianchi o violetti; ma rastiati, tenendoli dalla lunghezza di 2 centimetri; rompete gli steli ripiegandoli, tagliate tutta la parte tenera a pezzi; date a questi tre quarti di cottura in acqua salata; scolateli, fateli saltare nel burro, conditeli con un nonnulla di zuccaro e di noce moscata; quando hanno assorbita l'umidità, mescolateli con alcune cucchiaiate di vellutata ridotta; cuoceteli ancora per cinque minuti indi pestateli; mettete il composto in una terrina, sciogliete lo con un po' di crema cruda e 7 od 8 tuorli; passatelo alla stamigna. — D'altra parte, tenete in ebollizione 4 litri di fondo per zuppa, N. 17; lasciate che si chiarifichi, digrassatelo. All'atto di servire, amalgamate col brodo la *purée* di asparagi, ultimatelo con un pezzo di burro, aggiungete le punte d'asparagi cotti a parte e qualche manata di pisellini cotti al momento.

71. — Zuppa purée di carciofi alla Castellana. — *Potage purée d'artichauts à la Châtelaine.*

Preparate una *purée* di carciofi cotti, operando giusta l'istruzione al capitolo degli *entrées* caldi; diluitela con 3 o 4 litri di fondo per zuppa, N. 17; passatelo alla stamigna in una casseruola, fatelo bollire rimestandolo; al primo bollore ritiratelo sull'angolo del fornello per lasciarlo chiarificare per un quarto d'ora; digrassatelo, versatelo nella zuppiera; aggiungete una guarnizione di *purée Soubise*, mescolata con tuorli e rassodata al bagno maria entro forme da *dariole*.

72. — Zuppa purée di fagiuoli freschi al riso. — *Potage purée de haricots frais au riz.*

Cuocete in acqua un litro di fagiuoli freschi; passateli allo staccio; sciogliete la *purée* con 3 litri di fondo per zuppa, N. 17; passatelo alla stamigna; rimettetelo al fuoco e quando bolle ritiratelo sull'angolo del fornello per farlo chiarificare durante 25 minuti; ultimate la zuppa con un pezzo di burro fresco e l'aggiunta di qualche cucchiaiata di riso cotto. — Questa zuppa può essere legata con uova.

73. — Zuppa purée di fagiuoli bianchi alla Soubise.
Potage purée de haricots blancs à la Soubise.

Preparate una zuppa alla *purée* di fagiuoli bianchi, freschi o secchi; tenetela sull'angolo del fornello per farla chiarificare schiumandola con cura. Preparate il valore di 2 decilitri di *soubise;* ultimata che sia, legatela con 6 tuorli, diluitela con un po' di crema, passatela alla stamigna. Al momento di servire amalgamate questa *purée* col liquido, aggiungete un pezzo di burro fresco, rimestate senza però che abbia a bollire; versatelo nella zuppiera con una guernizione di piccole *quenelles* di pollame foggiate col cucchiaio; servite separatamente un piatto di crostini di pane fritti al burro.

74. — Zuppa purée di patate alla Jakson. — *Potage de pommes de terre à la Jakson.*

Cuocete sotto alla cenere o nel forno una quindicina di grosse patate farinacee, apritele per estrarne la mollica che metterete in una casseruola e stempererete col cucchiaio, aggiungendovi un pezzo di burro; conditela con sale, un pizzico di zuccaro, e noce moscata, sciogliete la *puree* con un fondo per zuppa poco legato; passatelo alla stamigna in una casseruola per rimetterlo a fuoco rimestandolo; al primo bollore, legatelo con 6 tuorli sciolti con alcune cucchiaiate di buona crema; ultimatelo con un pezzo di burro; aggiungete una guernizione di tagliatelle o di lasagne cotte in acqua salata.

75. — Zuppa purée di porri alla Principessa. — *Potage purée de poireaux à la Princesse.*

Tagliate a fette il bianco di alcuni porri, fateli rinvenire nel burro entro una casseruola, conditeli e ultimatene la cottura con un po' di brodo che ridurrete a *glace*, bagnate i porri con 4 litri di fondo per zuppa (di color bruno); fate bollire, indi ritirate la casseruola sull'angolo del fornello per 20 minuti schiumando, passatelo alla stamigna in una casseruola; fatelo bollire rimestandolo; legatelo con 6 tuorli; aggiungete le membra di tre pollastrelli cotti, tagliati e privi della pelle.

76. — Zuppa purée di ceci alla Spagnuola. — *Potage purée de pois pointus (garbanços) à l'Espagnole.*

Cuocete i ceci con 3 ettogrammi di ventresca di maiale imbianchita (vedi capitolo de' legumi), pestateli, passateli allo staccio. Sciogliete la *purée* con 2 litri di fondo per zuppa (N. 17), egual quantità di buon consumato; passate il tutto alla stamigna in una casseruola; rimettetelo a fuoco e quando bolle ritiratelo sull'angolo del fornello perchè si chiarifichi durante 25 minuti. Al momento di servire, aggiungete una guarnizione di scalopini di pollame, la ventresca affumicata cotta coi ceci e tagliata a dadolini, versate nella zuppiera ed avrete una zuppa eccellente.

77. — Zuppa purée di lenti alla Maggiordomo. — *Potage purée de lentilles à la Majordome.*

Cuocete in acqua salata un litro di lenti con qualche legume e un pezzetto di lardo affumicato, Preparate 3 litri di fondo per zuppa (N. 18) poco legato e fate cuocere in esso 3 perniciotti. Quando le lenti siano cotte ritiratele e passatele allo staccio; diluite la *purée* coll'anzidetto fondo di selvaggina e passatelo alla stamigna; rimettetelo a fuoco, e quando bolle ritiratelo sull'angolo del fornello per venti minuti affinchè si chiarifichi. Tagliate a quarti li perniciotti, collocateli nella zuppiera, versatevi entro il brodo. Servite con un piatto di crostini fritti al burro.

78. — Zuppa purée di piselli secchi all'Alemanna. — *Potage purée de pois secs à l'Allemande.*

Mettete in una pentola 2 litri di piselli secchi e gialli, copriteli con acqua fredda, aggiungete un mazzetto di legumi e un pezzo di ventresca affumicata, previamente imbianchita; quando i piselli sieno cotti scolateli per passarli allo staccio; sciogliete la *purée* con 3 litri di fondo per zuppa poco legato

(N. 17); fate bollire, indi ritirate la casseruola sull'angolo del fornello perchè si chiarifichi. — Cuocete intanto in una *mirepoix*, 4 orecchie di maiale fresco, scolatele, tagliate a guisa di *julienne* le parti cartilaginose; mescolatele col fondo per zuppa e con porzione della loro cozione passata allo staccio; mezz'ora dopo digrassatelo e versatelo nella zuppiera. Servite con un piatto di crostini fritti al burro.

79. — Zuppa purée di piselli infranti, al riso. — *Potage purée de pois cassés au riz.*

Cuocete in acqua salata un litro di piselli secchi, verdi e infranti, cioè spogliati della loro pelle; scolateli, passateli allo staccio; sciogliete la *purée* con 4 litri di buon brodo, passatela alla stamigna; rimettetela a fuoco, e quando bolle ritiratela sull'angolo del fornello per farla chiarificare per tre quarti d'ora; aggiungete un nonnulla di zuccaro, un po' di verde di spinaci; digrassatela, unitevi 4 cucchiaiate di riso cotto, versate il tutto nella zuppiera.

80. — Zuppa purée di fagiuoli neri alla Faubonne.
Potage purée de haricots noirs à la Faubonne.

Cuocete in acqua salata, un litro di fagiuoli neri del Mezzodì, scolateli passateli allo staccio, sciogliete la *purée* con un fondo per zuppa bruno; passatela alla stamigna, versatela in una casseruola e rimestatela finchè bolle; al primo bollore ritiratela sull'angolo del fornello, fatela chiarificare per 25 minuti, digrassatela, ultimatela coll'aggiunta d'un pezzo di burro fresco ed una *julienne* di legumi misti; versatela nella zuppiera. Servitela con un piatto di crostini di pane fritti.

81. — Zuppa crema d'orzo alla Reale. — *Potage crème d'orge à la Royale.*

Fate sciogliere in una casseruola 200 grammi di burro, aggiungete 500 grammi d'orzo perlato di Germania e fatelo rinvenire per alcuni minuti rimestandolo; bagnatelo con 2 litri di brodo bianco di pollo o di vitello ma leggiero; fate bollire, ritirate la casseruola sull'angolo del fornello; lasciate cuocere l'orzo, a coperto, per due ore aggiungendo altro brodo se divenisse troppo denso; quando è cotto, passatelo alla stamigna con forza; diluite la *purée* con 3 litri di brodo bianco e tramenatela sul fuoco fino all'ebollizione; ritiratela sull'angolo del fornello perchè si chiarifichi per una mezz'ora, schiumandola e digrassandola. — Al momento di servire, legate la zuppa con qualche tuorlo sciolto con crema cruda, cuocete la legatura senza però che abbia a bollire; versate la crema nella zuppiera, passandola ed aggiungendo una guernizione alla Reale. — Questa zuppa è molto pregiata.

82. — Zuppa crema d'orzo alla Regina. — *Potage crème d'orge à la Reine.*

Cuocete 500 grammi d'orzo di Germania nelle condizioni indicate all'articolo precedente, ma tenendolo un po' più liquido. Dopo un'ora di moderata ebollizione, aggiungete 2 pollastrelli crudi e quando sono cotti a giusta misura, scolateli, ritiratene le carni bianche per pestarle; una volta ridotte in pasta aggiungete un pezzo di burro, 5 o 6 tuorli di uova; passate il composto alla stamigna. — Diluite la crema d'orzo con 2 o 3 litri di brodo bianco, fatelo bollire rimestando, ritiratelo tosto sull'angolo del fornello, per farlo chiarificare, digrassatelo, legatelo col composto di pollame; cuocete la legatura senza però che abbia a bollire; versate la crema nella zuppiera passandola attraverso un fino colatoio; aggiungete alcune cucchiajate di pisellini cotti.

83. — Zuppa crema d'orzo alla Reggenza. — *Potage crème d'orge à la Regence.*

Preparate una crema d'orzo come al N. 82; quando sia passata alla stamigna, tenetela sull'angolo del fornello perchè si chiarifichi; allora aggiungete 2 dozzine di gamberi cotti e pestati, continuate l'ebollizione schiumando. Mezz'ora dopo passatela allo staccio fino, fatela bollire di nuovo, legatela con qualche tuorlo sciolto con crema; ultimate la zuppa con un po' di burro di gamberi e l'aggiunta di una guernizione di creste e arnioni di pollo.

84. — Zuppa crema di indivia alla Colbert. — *Potage crème de chicorée à la Colbert.*

Disponete 3 o 4 litri di fondo per zuppa legata (N. 17); tenetela in ebollizione sull'angolo del fornello perchè si chiarifichi. — Imbianchite in acqua salata 7 od 8 cesti di lattuga o indivia ben bianca

e pulita; scolatela, spremete fuori l'acqua, tritatela e fatela rinvenire in una casseruola con un pezzo di burro e un nonnulla di zuccaro; quando tutta la sua umidità si sarà consunta, diluitela col fondo per zuppa, digrassato e passato, tramenate sul fuoco fino all'ebollizione, fatelo chiarificare per un quarto d'ora di fianco al fuoco, digrassatelo, legatelo con 5 o 6 tuorli sciolti con crema e ultimate la zuppa coll'aggiunta d'un pezzo di burro fresco. Servite a parte una quindicina d'uova affogate.

85. — Zuppa crema d'asparagi verdi alla Contessa.
Potage crème d'asperges vertes à la Comtesse.

Lavate 4 o 5 mazzi d'asparagi verdi, separate le punte dagli steli e tagliate questi ultimi a pezzetti, fateli cuocere a metà in acqua salata entro una bastardella; scolateli ed ultimatene la cottura a fuoco vivo in una tegghia, salatele; non appena sia consunto l'umidore, pestateli, aggiungendo due cucchiajate da tavola di vellutata, 7 od 8 tuorli d'uova, qualche cucchiaiata di crema doppia; passatele alla stamigna. — Tenete in ebollizione sull'angolo del fornello 4 litri di fondo per zuppa legato (N. 17); schiumatelo per bene: Al momento di servire, mischiate la *purée* d'asparagi col fondo, rimestatelo distante dal fuoco ed aggiungete un pezzo di burro fresco mescolato con un po' di verde di spinaci e finalmente le punte degli asparagi imbianchite separatamente.

86. — Zuppa crema di frumento verde all'Alemanna.
Potage crème de blé vert à l'Allemande.

In Germania si usa vendere il frumento verde in grani od a guisa di semolino. Quest'ultimo è preferibile; il grano intero è assai lungo da cuocere. — Gettate in 2 litri di brodo bianco, in ebollizione, 5 o 600 grammi di frumento verde in semolino; al primo bollore ritirate la casseruola sull'angolo del fornello e fate cuocere per tre quarti d'ora, indi passatelo allo staccio o alla stamigna; rimettetelo nella casseruola, fatelo bollire, salatelo, aggiungete un nonnulla di zuccaro, legatelo con 5 o 6 tuorli sciolti con un po' di crema cruda; ultimate la zuppa coll'incorporarvi un ettogrammo di burro fresco e versatelo nella zuppiera. — È questa una zuppa di molto pregio.

87. — Zuppa crema di riso ai piselini. — *Potage crème de riz au petits pois.*

Imbianchite 6 ettogrammi di riso, cuocetelo nel brodo tenendolo un po' consistente; pestatelo, scioglietelo con brodo, passatelo allo staccio; diluitelo con 3 litri di buon brodo bianco di pollame, passatelo alla stamigna. Versatelo in una casseruola, fatelo bollire, ritiratelo sull'angolo del fornello perchè si chiarifichi durante un'ora; schiumatelo con attenzione. All'ultimo istante legatelo con 5 o 6 tuorli sciolti con crema cruda; incorporatevi un pezzo di burro fino, versatelo nella zuppiera passandolo attraverso un fino colatojo; aggiungete una guernizione di pisellini freschi cotti al momento in acqua salata.

88. — Zuppa crema di pollame alla Reale. — *Potage crème de volaille à la Royale.*

Preparate 4 litri di fondo per zuppa legato; tenetelo in ebollizione sull'angolo del fornello. — Fate cuocere allo spiedo due polli tenendoli un po' indietro di cottura, divideteli per membra, gettateli nel fondo in ebollizione, venti minuti dopo, digrassate il liquido per passarlo alla stamigna in un'altra casseruola e legarlo con 6 tuorli d'uova sciolti con crema cruda, ultimatelo con un pezzo di burro, versatelo nella zuppiera, aggiungete una guarnizione alla Reale e servite tosto.

89. — Zuppa crema di pesce argentino. — *Potage crème d'éperlan* (1).

Preparate 3 o 4 litri di fondo per zuppa legata, di pesce; lasciate che si chiarifichi sull'angolo del fornello. — Levate i filetti a 3 dozzine di pesci argentini e con essi preparate una *farcia quenelle* indi

(1) Pesciolino di mare che va distinto per colori cangianti brillantissimi simili alla madreperla.

Nota del traduttore.

mediante un cucchiaino da caffè foggiate *le quenelles*. — Cuocete nel corbuglione 3 dozzine di pesci argentini; quando sono scolati ritirate le carni per pestarle con un pezzo di burro, aggiungete 2 cucchiai da tavola di salsa bionda, indi 4 o 5 tuorli d'uovo. — Al momento di servire, sbogliantate le *quenelles* e mettetele nella zuppiera. — Digrassate il fondo, legatelo col composto preparato, versatelo nella zuppiera passandolo.

90. — Zuppa crema di castagne alla Mancelle. — *Potage crème de marrons à la Mancelle.*

Tenete in ebollizione, sull'angolo del fornello 4 litri di consumato di selvaggina, legatelo con 250 grammi di farina di castagne sciolta a freddo; lasciate che si chiarifichi per tre quarti d'ora, schiumatelo per bene, passatelo alla stamigna, versatelo in una casseruola per farlo bollire e amalgamarlo con una *purée* di fagiano, mescolata con qualche tuorlo d'uova crudo; versate il liquido nella zuppiera. Servite a parte de' crostini di pane fritti.

91. — Zuppa alla Francese. — *Potage à la Française. (Pot au feu).*

Mettete in una pentola di terra pulita e che abbia già servito alla cottura, una coscia di manzo disossata del peso di 3 o 4 chilogrammi; copritela abbondantemente d'acqua fredda, aggiungendo il sale necessario; collocate la pentola nel centro del fornello per farla bollire, badando di schiumare con diligenza; al primo bollore ritiratela sull'angolo del fornello; provocate di nuovo la schiuma gettandovi entro un bicchier d'acqua fredda; quando l'ebollizione è ben sviluppata allontanate la pentola dal fuoco affinchè il liquido non abbia che a sobbollire leggermente. Due ore dopo gettatevi entro un garetto di vitello, una o due galline, una grossa cipolla colorata al forno, un cavolo riccio imbianchito, 4 carote, un navone, un gambo di sedano, 4 porri legati insieme, un mazzolino di cerfoglio e finalmente alcuni chiovi di garofano e grani di pepe. Coprite la pentola, continuate l'ebollizione moderata almeno per la durata di tre ore. Mano mano che le carni sono cotte, ritiratele. — Al momento di servire, passate il brodo alla salvietta senza intorbidarlo, digrassatelo soltanto in parte, versatelo nella zuppiera. Levate dalla pentola le carote, il navone, il cavolo, i porri ed il sedano; scegliete i migliori legumi per disporli in piccole parti e mescolarli col brodo; aggiungete una *pluche* di cerfoglio. — Servite con un piatto di fette di pane abbrustolite.

92. — Zuppa Oilla alla Spagnuola. — *Potage Oilla à l'Espagnole.*

Collocate in una pentola di terra, già usata, un mezzo litro di ceci *(garbanços)*, che avrete lasciato rammollire nell'acqua tiepida per la durata di 12 ore; aggiungete 3 chilogrammi di punta di petto di manzo, il terzo d'un cosciotto di montone preso dalla parte dello stinco, 3 ettogrammi di ventresca di lardo affumicata, altrettanto giambone crudo, l'una e l'altro imbianchiti. Coprite abbondantemente il tutto con acqua fredda, mettete la pentola sul fornello e schiumate con diligenza; al primo bollore ritiratela sull'angolo del fornello perchè non faccia che grillettare per tutta la durata della cottura. Due ore dopo gettate nella pentola una gallina, una pernice, una fetta di zucca, 2 grosse carote, una cipolla, un mazzolino di prezzemolo contenente uno spicchio d'aglio ed una foglia di lauro. Un'ora dopo aggiungete 3 salsicciuoli affumicati *(chorisos)*. — Intanto, fate imbianchire ed abragiare una dozzina di lattughe e parimenti due piccoli cavoli crespi. — Lasciate bollire il brodo almeno per 6 ore ritirando le carni mano mano che sono cotte. — Mezz'ora prima di servire, passate lentamente il brodo attraverso una salvietta riversandolo in una casseruola, digrassatelo, fatelo bollire, aggiungete 200 grammi di riso imbianchito, ultimandone la cottura a fuoco moderato. All'ultimo istante scolate le carni, levate le ossa dal manzo, tagliatelo a fette, disponetelo su un piatto oblungo; attorniatelo colla gallina, la pernice, la ventresca il giambone, i salsicciuoli tagliati, disposti a gruppi, o frammischiati coi ceci, le lattughe ed i cavoli abragiati. Versate il brodo nella zuppiera e servitelo in un all'anzidetto piatto. — Le carni si servono come *relevé* accompagnandole con una salsiera di salsa pomidoro ed un'altra di salsa verde alla spagnuola.

93. — Zuppa rosol alla Polacca. — *Potage rosol à la Polonaise.*

Mettete in una pentola due polli in un alle loro frattaglie scottate, 4 o 500 grammi di ventresca di majale affumicata, un pezzetto di giambone, 3 chilogrammi di petto o garetto di vitello ed un chilogramma di petto di manzo tagliato in grossi pezzi quadrangolari; bagnate queste carni con acqua fredda;

collocate la pentola nel centro del fornello, schiumate con diligenza; al primo bollore ritiratela sull'angolo del fornello perchè abbia a sobbollire insensibilmente; salate scarsamente; un'ora dopo aggiungete 3 carote, 3 porri, un gambo di sedano, 2 radici di prezzemolo, 6 garofanetti; continuate la bollitura fino a che le carni siano cotte, ritirandole mano mano; passate il brodo alla salvietta in una casseruola, digrassatelo, fatelo bollire; aggiungete 500 grammi di grano saraceno (*gruau*) od anche di semolino lasciandolo cadere a guisa di pioggia nel liquido. Mezz'ora dopo, digrassatelo aggiungete un pizzico di finocchio e di prezzemolo trito, versatelo nella zuppiera; aggiungete i filetti de' polli tagliati a scalopini, cotti nel brodo assieme a porzione di ventresca tagliata a dadi.

94. — Zuppa alla Julienne — *Potage à la Julienne.*

Raschiate 3 grosse carote fresche, 2 rape o navoni, un gambo di sedano, una cipolla, 2 porri, il quarto d'un cavolo riccio, 2 grumoli di lattuga, un pugnuolo d'acetosa, un po' di cerfoglio. Tagliate a fette soltanto la parte rossa delle carote per cesellarle in filetti finissimi di 2 centimetri di lunghezza; foggiate nell'istesso modo le rape, i porri e la cipolla. Mettete la cipolla ed i porri in una casseruola con burro, fateli rinvenire senza colorarli, aggiungete le carote e le altre radici, conditele con sale e un nonnulla di zuccaro; bagnatele con 4 litri di consumato, fate bollire ritirandolo però subito sull'angolo del fornello, schiumate, poi aggiungete i cavoli imbianchiti. All'ultimo istante, digrassate la zuppa, versatela nella zuppiera; aggiungete le lattughe, alcune cucchiaiate di pisellini imbianchiti, poi il cerfoglio. Servite con crostini fritti, a parte. — Si può aggiungere a questa zuppa delle piccole *quenelles*, riso od anche paste. — Se i legumi non fossero teneri o se il loro aroma fosse troppo forte, converrà imbianchirli prima di farli rinvenire nel burro.

95. — Zuppa croûte-au-pot. — *Potage croûte-au-pot.*

Mettete in una casseruola cipolle trinciate, alcune fette di giambone crudo, poi 2 carote, un grosso navone, una pastinaca, 2 radici di prezzemolo, 3 o 4 porri legati insieme; su questi legumi collocate un pezzo di coscia di manzo o di mela di culaccio, un garetto intero di vitello, un peduccio di vitello spaccato in due, disossato e imbianchito; bagnate con un litro di brodo, coprite la casseruola, collocatela su fuoco moderato fino a ridurre il liquido a *glace;* bagnate di nuovo le carni, a coperto, con 7 o 8 litri di brodo, schiumate a tempo debito ed al primo bollore ritiratele sull'angolo del fornello; aggiungete un mazzetto di prezzemolo, mescolato con un pizzico di cerfoglio, qualche garofano, pepe in grani ed un bicchiere di vino Madera, continuate l'ebollizione moderata.

Nell'intervallo fate abragiare un cavolo e qualche lattuga. Due ore dopo aggiungete al brodo la metà d'una spalla di montone arrostita a mezza cottura, 2 o 3 carcami di pollame o di selvaggina. A misura che i legumi e le carni sono cotte ritiratele; da ultimo passate il fondo alla salvietta in una casseruola, ma senza agitarlo, dovendo riuscir chiaro, leggermente colorato; digrassatelo soltanto a metà, tenetelo al caldo. Foggiate una parte dei legumi, gli uni a spicchio, gli altri in fette o a pezzetti; accomodateli nella zuppiera assieme al cavolo e alle lattughe abragiate. Servite a parte un piatto di croste di pane tagliate rotonde del diametro di un pezzo da 5 franchi; queste croste devono essere tolte dalla superficie de' panetti da tavola, butirrati e seccati nel forno. — Con questa zuppa si serve talvolta il pane gratinato come per *garbure.*

96. — Zuppa garbure con lattughe. — *Potage garbure aux laitues.*

Preparate un fondo chiaro per zuppa nelle condizioni prescritte per la *croûte-au-pot;* quando sia passato in una casseruola, digrassatelo a metà, tenetelo al caldo. — Fate intanto imbianchire ed abragiare 2 dozzine di lattughe, scolatele, accomodatele a strati sul fondo di una casseruola d'argento, alternandoli con fette di pane; cospargetele con un po' di digrassatura di brodo; esponete al forno per far gratinare per un quarto d'ora. — Versate il brodo nella zuppiera, servendo il *gratin* a parte.

97. — Zuppa garbure all'Italiana. — *Potage garbure à l'Italienne.*

Apparecchiate un fondo per zuppa chiaro come si disse per la *croûte-au-pot;* quando sia passato, digrassatelo, tenetelo al caldo in una casseruola. — In separata sede fate imbianchire due cavoli di

mezzana grossezza, dopo averli divisi in piccole parti; metteteli in una casseruola con alcuni salsicciuoli affumicati, un pezzo di ventresca (o panzetta) di majale, 2 o 3 grosse carote, alcune cipolline imbianchite; fateli abragiare. Quando i legumi sono cotti, scolateli su uno staccio per regolarli e disporli sul fondo di una casseruola da legumi, frammischiandoli con fette di pane abbrustolate; spolverizzate quest'ultime con cacio parmigiano grattugiato, cospargetele con digrassatura di brodo e fate gratinare al forno per un quarto d'ora; non appena ritirato, collocate i salsicciuoli e la ventresca attorno ai legumi, e serviteli contemporaneamente al fondo chiaro per zuppa.

98. — Zuppa con cavoli alla Guascona. — *Potage aux choux à la Gascone.*

Fate chiarificare sull'angolo del fornello 3 o 4 litri di brodo alla *purée* di patate, grassa o magra. — Trinciate uno o due cavoli di Milano. Fate rinvenire nel burro una cipollina trita, aggiungete i cavoli, e teneteli a fuoco moderato fino a che siano cotti; salateli, legateli con due cucchiaiate da tavola di buona besciamella; quando il composto sarà divenuto freddo, aggiungete due pugnuoli di formaggio grattugiato. — Con pasta da tagliatelle spianata sottilissima e il composto di cavoli, preparate de' ravioli di forma rotonda; alcuni minuti prima di servire cuoceteli in acqua bollente e salata, scolateli, disponeteli nella zuppiera; digrassate tosto il brodo. — Mescolate in una terrina 4 o 5 tuorli con un nonnulla di moscata, un pugnuolo di formaggio grattugiato, lavorate il composto, aggiungete 150 grammi di burro fresco; con questo legate il brodo senza farlo bollire, indi versatelo nella zuppiera passandolo.

99. — Zuppa Marchesa. — *Potage Marquise.*

Tenete in ebollizione sull'angolo del fornello, affinchè si chiarifichi per bene, 3 o 4 litri di fondo per zuppa legata di pollame. Fate imbianchire 18 lattughe tenere e non molto grosse, scolatele, abragiatele; quando siano quasi cotte, scolatele, spremete fuori il grasso, poi allargate le foglie per *farcire* le lattughe con farcia *quenelle* di vitello o di pollame, un po' consistente; riformate le lattughe in modo da ben rinchiudere la farcia; ritagliatele, accomodatele in una tegghia, cospargetele con un po' di sostanza ricopritele con carta unta di burro, affine di far rappigliare la farcia sulla bocca del forno, cospargendo le lattughe. — Al momento di servire digrassate il fondo con qualche tuorlo sciolto con un po' di panna; cuocete la legatura senza però lasciarla bollire, versatelo nella zuppiera passandolo; aggiungete qualche cucchiaio da tavola di pisellini freschi cotti al momento in acqua salata. Scolate le lattughe, disponetele in un piatto concavo, glassatele e servitele a parte.

100. — Zuppa alla regina Ortensia. — *Potage à la reine Hortense.*

Tenete sull'angolo del fornello 3 o 4 litri di fondo per zuppa legata, di pollo, affine di lasciarlo chiarificare. Prendete 500 grammi di *farcia* di pollame cruda, dividetela in due parti; mescolate ad una di esse un po' di verde di spinaci per colorarla, indi foggiate delle piccole *quenelles* col cucchiaio; coll'altra metà formate altre *quenelles* bianche e sbogliantatele separatamente. Tornite due dozzine di piccole carote novelline e d'ugual forma; se fossero grosse dividetele, fatele imbianchire e poscia glassare con brodo e un pizzico di zuccaro; allora accomodatele nella zuppiera, aggiungete alcune cucchiaiate di punte d'asparagi bianchi, egual quantità di pisellini verdi e finalmente le *quenelles* sbogliantate; digrassate il liquido, legatelo con qualche tuorlo d'uovo, mischiato con un pugnuolo di formaggio grattugiato, versatelo nella zuppiera, passandolo attraverso il colatojo fino.

101. — Zuppa Germiny. — *Potage Germiny.*

Preparate il valore di 3 litri di *purée* di piselli freschi; lasciatela chiarificare per venti minuti accanto al fuoco. — Cuocete il quantitativo d'un terzo di litro di punte d'asparagi bianchi o violetti. Pestateli, aggiungete due cucchiaiate di besciamella ridotta, 2 o 3 tuorli; passateli allo staccio. — Digrassate la zuppa, amalgamatela col composto agli asparagi, versate il tutto nella zuppiera passandolo. Accompagnatela con crostini di pane fritti al burro.

102. — Zuppa con panetti ripieni. — *Potage aux profiteroles.*

Fate bollire, in una casseruola, 4 litri di buon consumato di pollo. — Scegliete una ventina di panetti foggiati a *profiteroles*, cui praticherete superiormente un'apertura rotonda, per svuotarli dalla mollica, ma conservando il coperchio; riempite il vuoto con una miscela di legumi tagliati a dadolini piccolissimi; coprite i panetti, accomodateli in una casseruola d'argento od un piatto concavo, cospargeteli di buona e fresca digrassatura di pentola, fateli gratinare al forno, cospargendoli ad intervalli; versate il consumato nella zuppiera; servite le *profiteroles* a parte.

103. — Zuppa alla Solferino. — *Potage à la Solferino.*

Preparate 4 litri di fondo per zuppa chiaro, quale venne descritto per la *croûte-au-pot;* tenetelo in ebollizione sull'angolo del fornello; dieci minuti dopo, aggiungete 4 o 5 dozzine di pallottoline di patate tagliate con un cucchiaio da radici rotondo, egual quantità di carote, tagliate col cucchiaio da radici di forma ovale e scanalato; questi legumi devono essere preventivamente imbianchiti, aggiungete ancora 2 manate di fagiuoletti bianchi del pari imbianchiti, poi 2 manate di fagiuoletti crudi tagliati a rombo, egual quantità di piselli freschi; non appena i legumi siano cotti, mescolate colla zuppa un pizzico di zuccaro, 7 od 8 cucchiaiate di *purée* di pomi d'oro ben rossa, leggermente legata, digrassate, versate il tutto nella zuppiera in fondo alla quale avrete predisposto 2 dozzine di cipolline glassate al brodo coll'aggiunta d'un *pluche* composta di foglie di prezzemolo, di cerfoglio, foglie di sedano tenere tritate. Servite a parte un piatto di crostini di pane arrostiti.

104. — Zuppa krapiwa alla Russa. — *Potage krapiwa à la Russe.*

Mondate e lavate separatamente un cestellino di ortiche novelle, 2 manate di spinaci ed altrettanta acetosa; fate imbianchire questi ortaggi per mescolarli e passarli allo staccio. — Tritate una cipolla fatela rinvenire nel burro, aggiungete la *purée* d'ortiche, cuocetela per qualche minuto, salatela, spolverizzatela con 2 cucchiaiate di farina; diluitela poco a poco con tre litri di brodo; fate bollire il liquido per poi ritirare la casseruola sull'angolo del fornello; aggiungete della salsiccia; lasciare cuocere per tre quarti d'ora; finalmente digrassate per legarlo con qualche cucchiaiata di panna acida (*smitane*); versate allora il tutto nella zuppiera, accompagnandola, separatamente, con 24 mezze uova ripiene e fritte secondo il metodo indicato al capitolo de' farinaggi.

105. — Zuppa alla Kisseleff. — *Potage à la Kisseleff.*

Mettete in una pentola 2 polli, un garetto di vitello, 250 grammi di prosciutto crudo ma imbianchito. Bagnate il tutto con 5 litri di brodo leggiero, fate bollire schiumando a tempo debito; ritiratelo sull'angolo del fornello. Un'ora dopo, aggiungete qualche legume, non che 200 grammi di riso, mondato e lavato. A misura che le carni sono cotte ritiratele.

Tornite 2 o 3 dozzine di carotoline, fatele imbianchire indi glassare con brodo ed un pizzico di zuccaro. Fate egualmente imbianchire e glassare una ventina di cipolline. Tagliate a pezzetti il bianco di 4 porri, fateli imbianchire e glassare. Tagliate a spicchi 5 o 6 teste di cavoli-rape tenere, una piccola radice di sedano, qualche buon navone, imbianchiteli e cuoceteli nel brodo. Tagliate a foggia di *julienne* il grumolo d'un cavolo di Milano, poi due o tre grumoli di lattuga, fateli imbianchire separatamente. Quando i cavoli sono scolati cuoceteli in ristretto con brodo, riducendo il liquido a *glace.*

Al momento di servire tagliate i polli a quarti, levando la pelle e le ossa per quanto possibile; metteteli nella zuppiera assieme ai legumi scolati ed a 4 o 5 cucchiaiate di riso cotto. Passate il brodo alla salvietta, digrassatelo, versatelo nella zuppiera.

106. — Zuppa con code di manzo. — *Potage aux queues de bœuf.*

Tagliate a pezzi 2 code di manzo di media grossezza, e fatele diguazzare in acqua per due ore; imbianchitele fino all'ebollizione; scolatele, rinfrescatele, mettetele in una casseruola con legumi affettati, qualche fetta di giambone, un mazzetto guernito d'erbe aromatiche, grosse spezie; bagnatele con un litro di brodo; esponete la casseruola a fuoco moderato e fate ridurre il liquido a densità di *glace;* copritele

allora con altro brodo e un bicchiere di Madera ed ultimatene la cottura a fuoco lento; passate la cozione allo staccio, digrassatela, mescolatela con 3 litri di buon brodo che poscia chiarificherete mediante carne magra di manzo trita mischiata con qualche uovo intero, procedendo come pei consumati. Chiarificato che sia, passatelo alla salvietta riversandolo in una casseruola; digrassatelo, mescolatelo con alcune cucchiaiate d'orzo perlato, cotto in brodo, ben scolato, ed una piccola guarnizione di carote e di sedano, tagliati mediante la *colonna* od a dadolini. — Al momento di servire, riordinate come d'uso li pezzi di coda di manzo, disponeteli in guisa di cespuglio su un piatto, glassateli col pennello; versate il liquido nella zuppiera. Servite separatamente li pezzi di coda, scegliendo i meno grossi.

107. — Zuppa con code di manzo, legata. — *Potage aux queues de boeuf, lié.*

Fate bollire un fondo per zuppa legata, biondo; ritirate tosto la casseruola sull'angolo del fornello, aggiungete un bicchiere di Madera, un mazzetto di prezzemolo ed altro d'erbe aromatiche; lasciate che si chiarifichi per tre quarti d'ora. — Fate abragiare 2 code di manzo tagliate a pezzi, procedendo come si disse nell'istruzione precedente; quando siano cotte, scolatele e scegliete i pezzi più belli; disossateli, lasciate raffreddare le carni tenendole compresse leggermente; alcuni minuti prima di servire, procurate di darle forma regolare, riscaldatele sulla bocca del forno glassandole. Mescolate col brodo il fondo di cozione delle code ben digrassato, aggiungete un nonnulla di pepe Cajenna; passatelo, collocate i pezzi di coda nella zuppiera versandovi poi il brodo.

108. — Zuppa con code di montone alla Persiana. — *Potage aux queues de mouton à la Persane.*

Imbianchite una quindicina di code di montone d'ordinaria grossezza; mettetele in una casseruola con legumi tagliuzzati; cuocetele procedendo come si disse per le code di manzo. — Avrete in ebollizione 4 litri di fondo per zuppa legata, biondo: quando si sarà ben chiarificato, digrassatelo; aggiungete 3 o 4 cucchiai da tavola di polvere di *cary* disciolta; fate bollire un istante, legatelo con 5 tuorli d'uova disciolti con crema, scolate le code, *paratele*, mettetele nella zuppiera e versatevi entro il fondo; servite a parte del riso cotto alla Persiana.

109. — Zuppa con code di vitello. — *Potage aux queues de veau.*

Imbianchite una dozzina di code di vitello, fatele abragiare; fate pure abragiare due cavoli crespi ed alcune carote intere. Al momento di servire scolate le code per riordinarle, tagliarle ciascuna in due parti e disporle su un piatto; attorniatele coi cavoli e le carote e servitele con una zuppiera di consumato o di zuppa legata.

110. — Zuppa di montone all'Inglese. — *Potage de mouton à l'Anglaise.*

Tagliate trasversalmente 2 o 3 colli di montone senza separare i pezzi e diguazzateli per un pajo d'ore; metteteli in una pentola con un *carrè* di montone avente le ossa delle costole tagliate cortissime, una cipolla, un gambo di sedano, 2 rape, alcuni porri, un mazzetto di prezzemolo, 3 manate d'orzo perlato, un po' di sale, qualche garofano; bagnate fino a coprirli con brodo di montone apparecchiato cogli scampoli; collocate la pentola a fuoco, schiumate a tempo debito; quando bolle ritiratela sull'angolo del fornello. Cotti che siano i colli e il *carré*, ritirateli per lasciarli raffreddare; passate il brodo alla salvietta senza digrassarlo, serbatelo al caldo; distribuite il *carré* di montone in piccole costolette, tagliate a scalopini porzione della carne muscolosa de' colli di montone, riscaldateli insieme al brodo; aggiungetevi alcune cucchiaiate d'orzo perlato, cotto a parte, non che una piccola guarnizione *brunoise* e da ultimo un pizzico di prezzemolo trito.

111. — Zuppa di montone alla Cowley. — *Potage de mouton à la Cowley.*

Preparate un buon consumato all'inglese (N. 23); tenetelo al caldo sull'angolo del fornello. — Levate i legamenti a 2 piccoli *carrè* di montone, tagliate le costole corte, fatele abragiare; cotte e ben scolate, disponetele in piccole costolette, collocandole poi nella zuppiera con una guarnizione di carote e di rape, tagliate col *cucchiajo da radici*, di forma ovale, 2 manate di pisellini verdi, 4 o 5 cucchiaiate d'orzo perlato cotto nel brodo; aggiungete una *pluche* di cerfoglio; versate il consumato nella zuppiera e servite a parte un piatto di lattughe abragiate.

113. — Zuppa tschy alla Russa. — *Potage tschy à la Russe.*

Mettete in una pentola 2 o 3 chilogrammi di petto di manzo, un'anitra, una gallina, 500 grammi di ventresca di majale affumicata e imbianchita, 6 salsicciuoli affumicati, 2 carote, 2 cipolle, 2 porri, alcune radici di prezzemolo e di sedano, bagnate le carni fino a ricoprirle, con acqua o brodo leggiero, fate bollire e procedete come si disse per la zuppa alla francese. A misura che le carni sono cotte, ritiratele; passate il brodo alla salvietta. — Tritate una cipolla, fatela leggermente rinvenire nel burro, in una casseruola; aggiungete 7 od 800 grammi di buon *sauer kraut* lavato, tritato e ben spremuto; cuocetelo per alcuni minuti, spolverizzatelo con 2 o 3 cucchiai da tavola di farina, bagnatelo con 4 litri del brodo preparato, passato alla staccio e digrassato. Rimettetelo in ebollizione e lasciate cuocere a fuoco moderato per due ore; da ultimo aggiungete alcuni pezzi di punta di petto di manzo tagliata a quadratelli e di ventresca cotta, non che i filetti dell'anitra *parati*, poi li salsicciuoli tagliati a pezzi; ultimate la zuppa coll'aggiunta di una cucchiaiata di finocchio verde o prezzemolo trito; versatela nella zuppiera.

113. — Zuppa tschy di soldato alla Russa. — *Potage tschy de soldat à la Russe.*

Preparate una pentola di brodo, operando come si disse all'articolo precedente. — D'altra parte, cuocete 7 od 800 grammi di (*gruau*) grano saraceno, con acqua, sale e burro, dandogli la consistenza di un composto di pudingo di semolino; versatelo in un vaso verniciato ch'esporrete nel forno per farlo gratinare per 2 o 3 ore. — Intanto tagliuzzate un cavolo fresco, fatelo rinvenire nel burro con una cipolla trita; bagnatelo con una mestola del brodo predisposto, fatelo ridurre lentamente, poi bagnate di nuovo il cavolo con 4 litri dello stesso brodo passato allo staccio; rimettelo a fuoco e quando bolle ritiratelo sull'angolo del fornello per finire di cuocere il cavolo. — Quando il *gruau* sia superficialmente gratinato e arrossato, sopprimete la superficie superiore che forma crosta, prendete con un cucchiaio la parte molle dell'interno che deporrete in una casseruola, ma senza togliere quella attaccata alle pareti ed al fondo del vaso; mescolate per bene questo composto con un cucchiaio affine di legarlo; salatelo, ultimatelo con un pezzo di burro, una manata di formaggio grattugiato; versatelo su una lastra spalmata di burro stendendolo dello spessore di un centimetro; lasciate che si raffreddi; da ultimo tagliatelo a dischi, mediante stampo di 3 centimetri di diametro; fateli colorare in un tegame con burro; disponeteli a cespuglio su un piatto. — Al momento di servire, digrassate il brodo (soltanto a metà), aggiungete i filetti d'anitra a scalopini, alcuni pezzi quadrangolari di petto di manzo e di ventresca non che i salsicciuoli tagliati a pezzi. Servite a parti li dischi di grano saraceno.

114. — Zuppa tschy fresco alla Russa. — *Potage tschy frais à la Russe.*

Preparate una pentola di brodo, con manzo, lardo, una buona anitra operando come al N. 112. Tritate due cipolle, fatele rinvenire nel burro in una casseruola, mescolatele con due cucchiaj da tavola di farina, cuocetela per qualche secondo, stemperatela poco a poco con 4 litri di brodo preparato, preventivamente passato alla salvietta: rimestate il liquido fino all'ebollizione, ritiratelo tosto sull'angolo del fornello per digrassarlo e cuocerlo per un ora. Nell'intervallo fate imbianchire 3 o 4 cavoli crespi, tagliati a quarti, spremete l'acqua e metteteli in una casseruola sul cui fondo avrete posto delle fette di lardo; aggiungete alcune carote, radici di prezzemolo e di sedano foggiate a spicchi, non che alcuni porri tagliati a pezzi; fate abragiare questi legumi insieme; quando sono cotti scolateli con diligenza, su uno staccio; collocateli nella zuppiera coi filetti d'anitra a scalopini e alcuni quadratelli di manzo e di lardo cotti nella pentola; digrassate il brodo, passatelo alla stamigna e versatelo sulla guarnizione aggiungendo un pizzico di foglie di finocchio verde, lavate e tritate.

115. — Zuppa alla diplomatica. — *Potage à la diplomate.*

Cuocete 6 filetti di palato di manzo, operando giusta l'istruzione al capitolo degli *entrées caldi;* fateli raffreddare sotto un peso, *parateli,* indi con apposito stampo (*coupe-pate*), divideteli a piccoli dischi che metterete in una casseruola e bagnerete con un bicchiere di vino Madera per tenerle al caldo. — Preparate 3 o 4 litri di consumato all'inglese (N. 23); tenetelo in ebollizione sull'angolo del fornello, legatelo con qualche cucchiaiata di fecola di riso disciolta a freddo; lasciate bollire per mezz'ora

aggiungete un nonnulla di pepe di Cajenna, 2 decilitri d'infusione d'erbe aromatiche preparate come per la zuppa di tartaruga, i dischi di palato di manzo e il vino; schiumate il brodo con diligenza, versatelo nella zuppiera, mescolatelo con 3 dozzine di piccole *quenelles* di pollame foggiate al cucchiaio.

116. — Zuppa Monte-Cristo. — *Potage Monte-Cristo.*

Cuocete una quindicina d'orecchie d'agnello, operando giusta l'istruzione al capitolo degli *hors-dœuvre.* Apparecchiate 3 o 4 litri di fondo per zuppa legato, biondo; tenetelo in ebollizione sull'angolo del fornello, aggiungete un pizzico di timo, maggiorana, basilico, un mazzolino di prezzemolo, una foglia di lauro, 4 decilitri di vino Sauterne. Un'ora dopo digrassate il brodo, passatelo alla stamigna, fatelo bollire, aggiungete le orecchie d'agnello *parate* e divise, non che 5 o 6 girelli di carciofo cotti, tagliati a dischi o foggiati a spicchi; dopo 10 minuti aggiungete un nonnulla di cajenna, 3 dozzine di piccole *quenelles* di pollo condite con un pizzico di polvere di pimento rosso di Spagna; versate il tutto nella zuppiera.

117. — Zuppa di animelle di vitello all'Alemanna. — *Potage ris de veau à l'Allemande.*

Disponete 3 o 4 litri di fondo per zuppa legato, biondo; fatelo bollire; aggiungete una fetta di giambone crudo, un porro, un gambo di sedano, una radice di prezzemolo, un mazzolino di prezzemolo; ritiratelo sull'angolo del fornello affinchè si chiarifichi durante 25 minuti. Digrassatelo, passatelo in una casseruola, tenetelo al caldo. — Fate imbianchire 4 animelle di vitello, *paratele*, tagliatele in due, fatele rappigliare nel burro caldo per tagliarle a grossi dadi; gettatele nel brodo; un quarto d'ora dopo aggiungetevi 4 cucchiaiate di tagliatelle tagliuzzate e imbianchite, legatelo tosto con 4 o 5 tuorli sciolti con crema, ultimatelo con un pezzo di burro fresco e versatelo nella zuppiera.

118. — Zuppa alla Windsor. — *Potage à la Windsor.*

Fiammeggiate 12 peducci di vitello, spaccateli per metà per levare l'osso principale, fateli imbianchire in acqua bollente per due ore, scolateli colla schiumaruola e terminate di cuocerli in un fondo di *mirepoix* al vino bianco; scolateli per lasciarli raffreddare; passate il fondo della loro cozione, digrassatela, prendetene un litro e mezzo e mescolatelo con 3 litri di fondo per zuppa legata N. 17; aggiungete un mazzetto di prezzemolo guarnito d'erbe aromatiche, un bicchiere di vino Madera e un nonnulla di cajenna; al primo bollore ritiratelo sull'angolo del fornello per lasciarlo chiarificarsi per lo spazio d'un'ora, digrassarlo, passarlo alla stamigna. — Nel frattempo tagliate i nervi delle parti cartilaginose aderenti a ciascun peduccio lunghesso la parte cutanea, avente la forma d'un grosso maccarone; tagliateli della lunghezza di 3 centimetri; riscaldateli nel brodo che poi verserete nella zuppiera, aggiungendo qualche dozzina di piccole *quenelles* al burro di gamberi.

119. — Zuppa alla Nesselrode. — *Potage à la Nesselrode.*

Fate segare 12 piccoli garetti di vitello al disotto della giuntura ed immediatamente al disopra dei tendini muscolari, in modo che, cotto e regolato, ogni garetto non si presenti troppo voluminoso per essere offerto ad un commensale. Diguazzate i garetti in acqua fredda per parecchie ore, scolateli in seguito per disporli in una casseruola, in cui siavi predisposto un fondo di fettoline di lardo e legumi tagliuzzati, bagnateli fino a ricoprirli con brodo bianco; esponete a fuoco e quando bolle ritiratelo tosto a fuoco moderato; coprite i garetti con sottili fettoline di lardo, poi con carta unta di burro, ultimatene la cottura lentamente. — In altra parte, cuocete 150 grammi d'orzo perlato in 6 litri di brodo bianco di pollame; quando è quasi cotto aggiungete 2 ettogrammi di riso imbianchito, il fondo di cottura dei garetti, poi la necessaria quantità di brodo; a capo d'un'ora e un quarto, passate il liquido alla stamigna ma senza pressione violenta, dovendo conservarsi fluido e poco legato; rimettelo nella casseruola per riscaldarlo a dovere e legarlo con qualche tuorlo sciolto con crema doppia; ultimatelo con un pezzo di burro fino, aggiungete alcune foglie di prezzemolo, versatelo nella zuppiera; servite a parte i garetti ben regolati, e cosparsi con un po' di consumato. — Questa zuppa è servita spesso in Russia ove i vitelli sono generalmente piccoli.

120. — Zuppa barsch alla Polacca. — *Potage barsch à la Polonaise.*

Mettete in una pentola di terra 7 od 8 ettogrammi di petto di manzo, coprite generosamente la carne con metà brodo leggero, metà sugo acido (1) di barbabietole; collocate la pentola sul fuoco, schiumate ed al primo bollore ritiratela sull'angolo del fornello. Un'ora e mezzo dopo aggiungete un garretto di vitello, un'anitra previamente imbianchita in acqua, 3 o 4 ettog. di ventresca di majale salata pure imbianchita, 2 carote, 2 porri, radici di sedano e di prezzemolo, una cipolla, grosse spezie. Due ore dopo gettate nel brodo 4 salsicciuoli affumicati; continuate l'ebollizione moderata, ritirate le carni mano mano che sono cotte; passate in seguito il brodo alla salvietta per digrassarlo, chiarificarlo con albumi mescolati con un po' d'acqua fredda e di poi leggermente sbattuti, quando il brodo è chiaro passatelo alla salvietta; allora dovrà essere di color roseo; tenetelo al caldo sull'angolo del fornello. Un quarto d'ora prima di servire, levate i filetti dell'anitra per tagliarli a scalopini, tagliate i salsicciuoli in isbieco, la ventresca e le carni di manzo in rettangoli lunghi; collocate tutte queste guarnizioni nella zuppiera con alcuni cucchiai da tavola di barbabietole cotte, tagliate a foggia di *julienne*, non che 2 dozzine di piccoli ravioli ripieni con un battuto di manzo e di funghi. Versate il consumato sulle guernizioni. — Se il brodo avesse smarrito il color roseo si potrà colorarlo con qualche cucchiaiata di sugo di barbabietola crudo ma filtrato.

121. — Zuppa Pietro il Grande. — *Potage Pierre le Grand.*

Tenete in ebollizione, sull'angolo del fornello, 4 litri di fondo per zuppa legata, di pollame; aggiungete un mazzolino di prezzemolo guarnito d'erbe aromatiche, una manata di funghi freschi, tritati o affettati; lasciatelo chiarificare per un'ora; digrassatelo, passatelo alla stamigna in un'altra casseruola; allora aggiungete una piccola *julienne* cotta, composta di radici di prezzemolo, di sedano e funghi freschi, un nonnulla di cajenna e finalmente 7 od 8 cucchiaiate di *soubise*, previamente sciolta con un po' di fondo per zuppa, passata alla stamigna; ultimate la zuppa con un pezzo di burro fresco, versatela nella zuppiera. Servite a parte un piatto di crostini fritti.

122. — Zuppa krupnik alla Polacca. — *Potage krupnik à la Polonaise.*

Mettete 5 o 6 ettogrammi d'orzo perlato in una casseruola ben stagnata, bagnatelo con un litro d'acqua calda, aggiungete un po' di sale, fatelo cuocere a fuoco dolcissimo aggiungendo di tanto in tanto qualche mestolino d'acqua bollente. — Nel frattempo cuocete tre pollastrelli interi in 4 litri di brodo bianco, ritirateli non appena cotti, indi passate il brodo alla salvietta. — Quando l'orzo è cotto travasatelo in un'altra casseruola, aggiungete un pezzo di burro, lavoratelo fortemente col mestolino, strofinandolo contro le pareti della casseruola fino a che si presenta liscio, pastoso, ben bianco; diluitelo allora, poco a poco col brodo di pollo, e fatelo riscaldare a giusta misura per versarlo nella zuppiera, aggiungete i pollastrelli trinciati, non che una guarnizione primaverile e un pizzico di prezzemolo trito o di finocchio.

123. — Zuppa di frattaglie chiara. — *Potage aux abatis clair.*

Versate in un casseruola 4 litri di fondo per zuppa chiara, come si disse per la *croûte-au-pot;* tenetelo in ebollizione sull'angolo del fornello; aggiungete la minutaglia di tre dindi (meno i fegati) previamente imbianchiti, poi un bicchiere di vino Sauterne o di Madera; lasciate bollire moderatamente. Contemporaneamente fate imbianchire e abragiare il bianco di 7 od 8 porri, tagliateli a pezzi, accomodateli nella zuppiera colle frattaglie cotte, scolate e regolate; aggiungete pure i fegati imbianchiti e tagliati a scalopini; digrassate il brodo, passatelo alla salvietta, versatelo nella zuppiera, unendovi una *pluche* di cerfoglio. Servite a parte dei crostini di pane abbrustolati.

124. — Zuppa di frattaglie all'Inglese. — *Potage aux abatis à l'Anglaise.*

Apparecchiate 3 o 4 litri di fondo per zuppa nelle condizioni descritte all'articolo *falsa tartaruga.* Quando sia ben depurato e di buon gusto, passatelo alla stamigna, versatelo nella zuppiera, mescolatelo colle frattaglie di tre dindi imbianchite, cotte nel brodo, *parate* con diligenza e ben scolate; ultimate la zuppa coll'addizione d'un nonnulla di cajenna.

---

(1) Ecco il metodo usato in Polonia per preparare questo sugo. Riempite un piccolo barile di barbabietole crude, pelate e tagliate a quarti; bagnatele fino a ricoprirle con acqua di fiume, aggiungete un pezzo di mollica di pane di segale sminuzzata; coprite il barile con un pannolino, tenetelo a temperatura dolce per far fermentare il liquido. Otto giorni dopo decantate il sugo e serbatelo al fresco.

125. — Zuppa con creste di pollo. — *Potage aux crêtes de volaille.*

Apparecchiate 4 o 5 dozzine di creste di pollo di mezzana grossezza; sboglientatele, diguazzatele e cuocetele come di pratica, badando di tenerle ben bianche. — Tritate una cipolla, fatela rinvenire nel burro, aggiungete 5 ettogrammi di carne magra di vitello tagliata a dadi, 2 pollastrelli crudi, tagliati come d'uso; fate rinvenire queste carni a fuoco vivace; cospargetele con 2 o 3 cucchiaiate da tavola d'*arrow-root*, bagnatele a poco a poco con 4 litri di buon brodo, fatelo bollire rimestando ma ritirandolo subito sull'angolo del fornello: aggiungete allora alcuni radici e legumi tagliuzzati, una manata di ritagli di funghi crudi, un bicchiere di vino bianco. Un'ora dopo digrassate il brodo, passatelo alla stamigna; versatelo in un'altra casseruola per riscaldarlo e legarlo con 8 tuorli sciolti con crema cruda; ultimatelo con un pezzo di burro fresco, versatelo nella zuppiera; unitevi le creste ed i filetti de' pollastrelli cotti nel brodo, previamente tagliati a scalopini. Servite a parte un piatto di crostini fritti.

126. — Zuppa Rossolnick di pollame alla Russa. — *Potage Rossolnick de volaille à la Russe.*

Fate rinvenire nel burro una cipollina trita, mescolatela con due cucchiai da tavola di farina e dopo alcuni minuti di cottura, scioglietela a poco a poco con 3 litri di buon brodo, un mezzo litro di sugo d'*agoursis*; rimestate il brodo fino all'ebollizione; allora ritiratelo sull'angolo del fornello affinchè si chiarifichi; aggiungete due polli crudi; quando questi siano cotti ma un po' scarsamente, ritirateli; digrassate il brodo, passatelo alla stamigna, fatelo di nuovo bollire. — Intanto preparate una guarnizione composta di carote, di radici di sedano e di prezzemolo, tutti tagliati, collo stampo a colonna in bastoncini di 2 o 3 cent. di lunghezza; fate a ciascun d'essi sulle due estremità, un'incisione a guisa di croce, (questo particolare è d'assoluto rigore pei Russi); i detti legumi devono essere imbianchiti, di poi fatti glassare con poco brodo. — All'ultimo istante, mescolate i legumi col brodo, assieme a qualche cucchiaiata d'*agoursis* tagliati a rombo, imbianchiti in una bastardella; legate allora il brodo con *crema acida* mescolata con 3 tuorli, passata allo staccio; ultimatelo con una cucchiaiata di foglie di finocchio trinciate; versatelo nella zuppiera, aggiungete i polli tagliati per membra, senza pelle, non che 2 dozzine di piccole *quenelles* di pollame sboglientate e ben scolate.

127. — Zuppa Castellana. — *Potage Châtelaine.*

Preparate 3 litri di fondo per zuppa legata, bruno (vedi N. 17); serbatelo al caldo. — Mettete in una terrina 5 o 6 cucchiai da tavola di *purée soubise*, stemperatela con 2 uova intere, 10 o 12 tuorli e qualche cucchiaiata di crema; passate il composto alla stamigna, fatelo rappigliare entro stampi cavi, da tartoline, unti di burro; levate i piccoli pani e collocateli nella zuppiera; aggiungete qualche cucchiaiata di punte d'asparagi bianchi, egual quantità di piselli verdi, cotti in acqua; versate il brodo nella zuppiera.

128. — Zuppa Dubelloy. — *Potage Dubelloy.*

Tenete in ebollizione sull'angolo del fornello 3 o 4 litri di zuppa crema di riso preparata con brodo bianco di pollame. — Intanto mettete in una terrina 4 uova intere e 10 tuorli; aggiungete un grano di sale, un pizzico di zuccaro, un nonnulla di moscata; sbattete le uova, stemperatele con 3 o 4 decilitri di latte di mandorle; passate il composto, sboglientatelo al bagno-maria entro piccole forme unte di burro od in uno stampo da *charlotte*. — Al momento di servire levate dalle forme i panetti, poi divideteli e accomodateli nella zuppiera. Digrassate per bene la zuppa, legatela con qualche tuorlo sciolto con panna cruda. Versatela nella zuppiera passandola.

129. — Zuppa Muligatowney. — *Potage Muligatowney.*

Tagliate a fette una cipolla, una carota, un pezzo di gambo di sedano e metteteli sul fondo di una casseruola con burro per farli rinvenire a fuoco moderato; aggiungete un pezzo di giambone crudo tagliato a dadi e 3 polli tagliati a quarti; fate colorare questi ultimi molto lentamente, salateli e spolverizzateli con 2 o 3 cucchiai da tavola di polvere di kary; lasciateli rinvenire ancora per alcuni minuti, poi bagnate le carni e i legumi con un fondo per zuppa, biondo, assai leggermente legato; fatelo bollire rimestando; aggiungete 2 o 3 pomi acidi tagliati a dadi; cuocete la zuppa sull'angolo del fornello fino a che

i polli siano cotti; digrassate il brodo, passatelo alla stamigna, mescolatelo con 3 cucchiai da tavola di pasta Muligatowney, disciolta, aggiungete i filetti di pollo spogliati dalla pelle e tagliati a scalopini. Servite a parte un piatto di riso cotto in acqua.

130. — Zuppa con uova filate, alla Canino. — *Potage aux œufs filés, à la Canino.*

Mescolate in una terrina 6 cucchiaiate da tavola di farina, egual quantità di formaggio grattugiato; aggiungete un pizzico di zuccaro, un nonnulla di noce moscata ed alcune uova intere in modo d'ottenere una pasta liscia e fluida simile ad una pastina per frittura. Esperimentate nell'acqua bollente una piccola parte del composto ed ove sia della voluta consistenza versatelo in 2 cornetti di carta forte; tagliate la punta di questi per lasciar cadere il composto in un buon consumato di pollame tenuto in ebollizione sull'angolo del fornello; la pasta deve cadere in cordoni della grossezza d'un maccheroncino e rassodarsi tosto. Ritirate la casseruola dal fuoco, due minuti dopo versate la zuppa nella zuppiera; servitela con un piatto di formaggio grattugiato.

131. — Zuppa kalia alla Russa. — *Potage kalia à la Russe.*

Preparate una guarnizione di carote, radici di prezzemolo e di sedano tagliate a bastoncini di 3 centimetri di lunghezza. Alle estremità de' bastoncini praticate un' incisione in croce; imbianchiteli e di poi ultimatene la cottura nel brodo. — Mettete tre mezzani pollastri in una casseruola con un mazzolino composto di prezzemolo e di finocchio, qualche legume, una tazzetta di sugo d'*agoursis*, 4 o 5 litri di brodo; fate bollire il liquido, schiumatelo, ritiratelo sull'angolo del fornello. Quando i polli sono cotti scolateli, passate il brodo alla salvietta, digrassatelo, lasciatelo un po' raffreddare per chiarificarlo mediante carne (vedi N. 21). Al momento di servire versate il consumato nella zuppiera; aggiungete gli stomachi de' polli tagliati a scalopini, non che la guarnizione di legumi ed un cucchiaio da tavola di prezzemolo e finocchio verde tritato.

132. — Zuppa potroka alla Russa. — *Potage potroka à la Russe.*

Prendete le frattaglie di 3 o 4 dindi o d'oca, cioè il ventriglio, le zampe, il collo, le punte delle ali. Fate imbianchire i fegati e serbateli a parte; scottate le frattaglie in acqua bollente, rinfrescatele, e scolatele su un pannolino per *pararle*. Tritate una cipolla, fatela rinvenire nel burro di color biondo, mescolatela con 2 cucchiai da tavola di farina che cuocerete per pochi secondi, poi stemperatela poco a poco con 3 litri di brodo, un mezzo litro di sugo d'*agoursis;* fate bollire rimestando, aggiungete le frattaglie e 2 ettogrammi di ventresca di majale tagliata a dadi, qualche legume in fette, un mazzolino guarnito; ritirate la casseruola sull' angolo del fornello, continuate l' ebollizione per 2 ore. — Scolate allora le frattaglie coll'aiuto della schiumarola per regolarle e disporle in una casseruola; digrassate il brodo, passatelo alla stamigna nella casseruola, fatelo bollire di nuovo; allora aggiungete una *julienne* di legumi cotti, composta di carote, radici di prezzemolo e di sedano; alcuni minuti dopo, legate il brodo con panna acida, passata; versatelo tosto nella zuppiera; aggiungete 4 cucchiai da tavola di *agoursis* tagliati a mandorle e imbianchiti, 3 dozzine di piccoli ravioli ed i fegati di dindo imbianchiti e tagliati a scalopini.

133. — Zuppa alla Celestina. — *Potage à la Célestine.*

Preparate un composto da *pannequets* senza zuccaro, conditelo con sale, noce moscata, e cuocete 24 *pannequets* procedendo come di pratica; quando siano freddi mascherateli da una parte con uno strato di farcia *quenelle* di pollame cruda, morbida, ultimata con un pugnuolo di formaggio grattugiato; incollate allora i *pannequets* a due a due per tagliarli a dischi mediante stampo; accomodateli nella zuppiera in cui verserete 3 litri di fondo per zuppa (N. 17) ben depurato, legato con uova.

134 — Zuppa alla Dubarry. — *Potage à la Dubarry.*

Preparate 2 o 3 litri di buon consumato di pollame, tenetelo al caldo. — Mettete in una terrina 12 tuorli e 4 uova intere; sbattetele e stemperatele con mezzo decilitro di latte di mandorle; aggiungete

un grano di sale, un nonnulla di zuccaro; passate il composto allo staccio, versatelo in uno stampo da timballo unto di burro, fatelo sboglientare al bagno maria; quando sia rassodato e freddo, levatelo dalla forma, tagliatelo a grossi dadi, che deporrete nella zuppiera, aggiungete alcune cucchiaiate di riso cotto nel brodo; versate il consumato nella zuppiera.

135. — Zuppa alla Massena. — *Potage à la Masséna.*

Preparate il valore di 2 o 3 litri di fondo per zuppa legata di selvaggina (v. N. 18); ultimatelo coll'addizione di qualche cucchiaio da tavola di vino Madera; tenetelo al caldo. — Mettete in una terrina il valore di 3 decilitri di *purée* di castagne senza zuccaro; stemperatela con 4 uova intere e 6 tuorli, fate rappigliare il composto al bagno maria entro piccole forme da *dariole* unte di burro. — Al momento di servire versate il brodo nella zuppiera, ed aggiungete li pasticcini di castagne divisi in grosse fette.

136. — Zuppa di anitre alla Polacca. — *Potage de canards à la Polonaise.*

Apparecchiate 3 o 4 litri di fondo per zuppa legata (N. 17); al primo bollore, ritiratelo sull'angolo del fornello; aggiungete al brodo 2 anitre accosciate e imbianchite in acqua bollente per alcuni minuti, un bicchiere di vino bianco, un mazzolino guarnito d'erbe aromatiche. Contemporaneamente fate rinvenire nel burro qualche pezzo di giambone crudo, 2 porri, una cipolla, 2 carote, 2 radici di prezzemolo, un gambo di sedano, il tutto tagliato a fette; non appena i legumi sono rinvenuti gettateli nel brodo. Quando le anitre sono cotte, scolatele per ritirare i filetti che taglierete a scalopini e metterete nella zuppiera; aggiungete qualche mestolino di riso cotto. Scolate i legumi levandoli dal brodo colla schiumaruola, passateli allo staccio; sciogliete la *purée* col fondo per zuppa, passatela di nuovo; rimestate il brodo sul fuoco fino all'ebollizione, legatelo con 6 tuorli d'uova sciolti con un po'di consumato, cuocete la legatura senza però che il brodo abbia a bollire.

137. — Zuppa d'anitre alla Pomerania. — *Potage de canards à la Poméranienne.*

Disviscerate due anitre, fatele imbianchire, collocatele in una casseruola, bagnatele con 4 o 5 litri di fondo per zuppa (N. 17) leggermente legato; aggiungete un mazzetto guarnito, composto con prezzemolo, timo, lauro, maggiorana, ed un pezzo di radice di sedano in fette; esponete a fuoco e quando bolle ritirate la casseruola sull'angolo del fornello e lasciate cuocere le anitre a fuoco moderato. Di poi scolatele, digrassate il brodo, passatelo alla stamigna, rimettetelo a fuoco e non appena ripiglia il bollore, ritirate la casseruola sull'angolo del fornello; aggiungete una guarnizione di patate crude tagliate col cucchiaio da ortaggio, di forma rotonda, indi imbianchite; fate cuocere leggermente le patate evitando di frantumarle. Finalmente aggiungete al brodo un po'd'essenza preparata con radici di sedano e di prezzemolo, prezzemolo verde e maggiorana, bagnate con metà vino bianco e metà brodo. Versate il tutto nella zuppiera, aggiungete i filetti d'anitra approntati come di pratica ed a scalopini. — Si può legare la zuppa con uova.

138. — Zuppa alla Bourdaloue. — *Potage à la Bourdaloue.*

Fate chiarificare sull'angolo del fornello, 3 o 4 litri di fondo per zuppa legata di pollame. Mettete in una terrina il valore di un decilitro di *purée* di riso, di *soubise* od anche di pollame, ciò che importa si è chè il composto sia bianco; aggiungete 4 o 5 tuorli d'uova crude, 2 cucchiai da tavola di salsa bionda, egual quantità di crema cruda; passate il composto che poi farete sboglientare al bagno maria entro stampini da *dariole*, unti di burro. — Prendete la stessa quantità di *purée* di piselli verdi o di punte d'asparagi, aggiungete 4 o 5 tuorli d'uova, un po' di salsa, passate il composto che del pari farete sboglientare entro stampini. — Mischiate alcuni tuorli d'uova e un po'di salsa con 2 decilitri di *purée* di carote o di pomidori molto rossa e fate nell'istesso modo rappigliare anche questo composto. — Quando il liquido si sarà ben chiarificato, digrassatelo, legatelo con qualche tuorlo mescolato con formaggio grattugiato disciolto con panna cruda. Aggiungete da ultimo al brodo un pezzo di burro fino, versatelo nella zuppiera passandolo. Unitevi gli anzidetti pasticcini tagliati per traverso.

139 — Zuppa alla Destillac — *Potage à la Destillac.*

Preparate 3 o 4 litri di fondo per zuppa legata di pollame; fatelo chiarificare per 25 minuti. — Prendete 4 fegati di pollastra cotti, pestateli, aggiungete all'incirca il doppio del loro volume di *purée* di funghi alla panna, un nonnulla di noce moscata, 8 o 10 tuorli d'uova; passate il composto, sboglientatelo entro stampini butirrati. — Quando il composto siasi rassodato estraete i pasticcini e collocateli nella zuppiera, intieri o tagliati. Digrassate il brodo, legatelo con qualche tuorlo d'uova, mescolato con un pugnuolo di formaggio grattugiato, disciolto con un po'di crema; cuocete la legatura senza ebollizione e versate il liquido nella zuppiera passandolo.

140. — Zuppa Imperiale. — *Potage Impérial.*

Con 4 cucchiai da tavola di farina di riso e 150 grammi di burro preparate un *rosso biondo;* bagnatelo con 4 litri di brodo di pollame, tramenatelo fino all'ebollizione, ritiratelo di fianco al fuoco perchè si chiarifichi; prendete la polpa d'un pollo cotto, pestatela, salatela, aggiungete un pezzo di burro, 4 cucchiai da tavola di salsa fredda, da 5 a 6 tuorli crudi; passatela alla stamigna. — Tagliate in *montglas* 4 tartufi cotti, metteteli nella zuppiera; aggiungete egual quantità di punte d'asparagi verdi, 2 dozzine di code di gamberi senza guscio tagliate in due. — Al momento di servire, digrassate il brodo, legatelo, senza lasciarlo bollire, col composto di pollame; versatelo nella zuppiera, passandolo allo staccio o al colatojo fino.

141. — Zuppa alla Durham. — *Potage à la Durham.*

Preparate da 3 a 4 litri di fondo per zuppa legata di pollame; lasciatelo chiarificare sull'angolo del fornello. — Ammannite 5 o 6 ettogrammi di farcia *quenelle* cruda, di pollame, nelle condizioni prescritte al N. 6; dividetela in tre parti e mettete ciascuna in una piccola terrina per colorarle, l'una in rosso con *purée* di pomidoro o burro di gamberi, l'altra verde con verde di spinaci od una *purée* d'asparagi verdi, la terza dovrà conservarsi ben bianca. Con questa farcia formate delle *quenelles* a guisa d'arnioni (vedi N. 6); sboglientatele mettetele, nella zuppiera. — Collocate in una piccola terrina 3 o 4 cucchiaj da tavola di *purée* di pollo, aggiungete un pugnuolo di formaggio grattugiato, un nonnulla di moscata, un grano di zuccaro, poi 4 cucchiai da tavola di panna cruda. Al momento di servire, digrassate il brodo, legatelo col composto preparato; cuocete la legatura senza che abbia a bollire; versatelo nella zuppiera passandolo.

142. — Zuppa del Sultano. — *Potage du Sultan.*

Con 150 grammi di burro, 4 o 5 cucchiai da tavola di *arrow-root* o di farina di riso, preparate un rosso biondo; diluitelo con 3 o 4 litri di brodo di pollame, fatelo bollire, ritirandolo poi sull'angolo del fornello per farlo chiarificare durante 25 minuti. Pestate la carne dello stomaco di un pollo cotto con 2 manate di pistacchi freschi, mondati; aggiungete da 4 a 5 tuorli d'uova, un nonnulla di moscata, un pezzo di burro, 2 cucchiai da tavola di salsa bionda; passate il composto alla stamigna. — Mettete in una terrina 150 grammi di farcia di pollame cruda, lavoratela col cucchiaio, incorporandovi da 5 a 6 cucchiai da tavola di *purée* di pomidoro fresca, ben rossa e con essa foggiate col cucchiaino delle piccole *quenelles* che, sboglientate, deporrete nella zuppiera. — Digrassate il brodo e legatelo col composto di pistacchi; versatelo nella zuppiera passandolo.

143. — Zuppa alla Macdonald. — *Potage à la Macdonald.*

Preparate da 3 a 4 litri di fondo per zuppa legata; tenetelo in ebollizione sull'angolo del fornello. — Pestate una cervella di vitello cotta, aggiungete un egual quantità di *purée Soubise*, 5 o 6 tuorli d'uova crude, un cucchiaio da tavola di polvere di kary; passate il composto alla stamigna. — Al momento di servire digrassate il brodo, legatelo coll'anzidetto composto, ultimatelo con un pezzo di burro fino. — Collocate nella zuppiera una guarnizione di citriuoli foggiati a spicchi, imbianchiti, glassati; versate il brodo nella zuppiera.

144. — Zuppa Irma. — *Potage Irma.*

Mettete a fuoco sull'angolo del fornello affinchè si chiarifichi da 3 a 4 litri di fondo per zuppa legata, di pollame. Mettete in una terrina da 4 a 5 ettogrammi di farcia *quenelle* di pollo; lavoratela

col cucchiaio aggiungendo a poco a poco 2 cucchiai da tavola di *purée* di funghi, un pizzico di polvere di kary. Rotolate la farcia entro due fogli di carta unta di burro, dando a ciascun rotolo la forma e la grossezza di salsicciuoli; incollate la carta con uova sbattuto, immergete i bodini in acqua bollente, e salata per sboglientarli; non appena la farcia sia solidificata, scolate i bodini, tagliateli trasversalmente a fette che collocherete nella zuppiera in un ad una guarnizione di punte d'asparagi bianche, cotte al momento. — Digrassate il brodo, legatelo con qualche tuorlo d'uovo disciolto con panna cruda, versatelo nella zuppiera, passandolo allo staccio od al colatoio fino.

145. — Zuppa alla Lucullo. — *Potage à la Luculus.*

Preparate da 3 a 4 litri di fondo per zuppa legata, di pollame; fatelo chiarificare per 25 minuti sull'angolo del fornello. — Pestate i filetti d'un pollo crudo con egual quantità di tartufi crudi; condite la farcia, aggiungete 2 cucchiai da tavola di spagnuola ridotta condensatissima; passatela allo staccio; mettetela in una terrina, lavoratela, incorporandovi qualche cucchiaio da tavola di *glace* di carne fredda quantunque liquida e con essa preparate delle *quenelles* a foggia d'arnioni, operando come si disse al N. 6. Sboglientatele, scolatele, mettetele nella zuppiera; aggiungete un egual quantità di piccole creste bianchissime e altrettanti granelli di gallo; le creste cotte, i granelli soltanto scottati. — Digrassate il brodo, legatelo con qualche tuorlo d'uova disciolto con crema cruda, versatelo nella zuppiera passandolo.

146 — Zuppa Vittoria — *Potage Vittoria.*

Prendete da 3 a 4 litri di fondo per zuppa legata di pollame; fatelo chiarificare sull'angolo del fornello. — Mischiate in una terrina 5 tuorli d'uova con 5 cucchiai da tavola di *purée* di pomidoro, aggiungete un nonnulla di moscata. — Preparate una guarnizione di legumi primaticci composta di carote, cavoli-rape, navoni, radici di sedano, broccoli, fagiuoletti verdi, punte d'asparagi verdi e bianchi, piselli, fave. Le carote, i navoni, i cavoli-rape devono essere tagliati con un piccolo cucchiaio da radici di forma oblunga o rotonda. I broccoli si dividono a mazzolini, i fagiuoletti verdi si tagliano a mandorla, i piselli e le fave si conservano intere, quest'ultime si fanno cuocere in acqua salata. Le radici tagliate sono imbianchite poi cotte e glassate con brodo. — Collocate di mano in mano i legumi nella zuppiera. All'ultimo istante, digrassate il brodo, legatelo col composto di pomidoro, versatelo nella zuppiera passandolo.

147. — Zuppa alla Rachel. — *Potage à la Rachel.*

Tenete in ebollizione sull'angolo del fornello da 3 a 4 litri di fondo per zuppa legata, di pollame. — Stendete su un *plafond* spalmato di burro 3 o 4 ettog. di farcia di pollo alla crema, esponetela a forno per farla rassodare: 2 minuti bastano, mediante stampo dividetela a dischi che metterete di mano in mano nella zuppiera con 2 pugnuoli di piselline freschi e cotti. — Schiumate per bene il brodo, legatelo con qualche tuorlo d'uova e versatelo nella zuppiera passandolo.

148. — Zuppa O'Connor. — *Potage O' Connor.*

Apparecchiate da 3 a 4 litri di fondo per zuppa di pollame leggermente legata con *arrow-root.* Fatelo bollire, ritiratelo sull'angolo del fornello e fate cuocere in esso 2 o 3 pollastrelli. — Imbianchite il bianco d'una dozzina di porri divisi in due traversalmente: fateli abragiare in ristretto con brodo, quando sono ben glassati, scolateli, accomodateli nella zuppiera. — Tagliate i pollastrelli, sopprimetene la pelle, aggiungeteli ai porri. Digrassate il brodo, legatelo con qualche tuorlo disciolto con crema cruda; cuocete la legatura senza che abbia a bollire; versate il brodo nella zuppiera passandolo.

149. — Zuppa alla D'Orsay. — *Potage à la D'Orsay.*

Preparate da 3 a 4 litri di fondo per zuppa legata, di pollame; lasciatelo sull'angolo del fornello per 25 minuti affinchè si chiarifichi, digrassatelo per bene, indi legatelo con una piccola *purée* di asparagi bianchi mescolata con 6 tuorli e alcuni pezzetti di burro fino; mischiate al brodo un pizzico di zuccaro, versatelo nella zuppiera, passandolo, aggiungete una quindicina di uova fresche piccolissime, di gallina faraona o di piccione, cotti teneri, ma spogli del guscio aggiungete da ultimo i filetti di 3 piccioni cotti, freddi e tagliati a guisa di *julienne.*

150. — Zuppa alla Montmorency. — *Potage à la Montmorency.*

Fate chiarificare sull'angolo del fornello 3 o 4 litri di fondo per zuppa legata, di pollame. — D'altra parte, disossate 2 dozzine d'ali di pollastra, rivolgete la pelle nell'interno, imbianchitele, poi disponetele in una casseruola, copritele con lardo, bagnatele con buon brodo, e cuocetele a fuoco dolcissimo, indi riordinatele come di pratica. — Fate abragiare una quindicina di lattughe, spremetele per bene, accomodatele in una tegghia, glassatele col pennello, riscaldatele sulla bocca del forno. — Tagliate della pasta da tagliatelle a dischi od a filetti, imbianchiteli in acqua salata e metteteli nella zuppiera. Digrassate il brodo, legatelo con 5 tuorli d'uova mescolato con formaggio grattugiato, un po' di panna alcuni pezzetti di burro fino; versatelo nella zuppiera passandolo, aggiungete le ali e servite le lattughe a parte.

151. — Zuppa di riso all'Indiana. — *Potage de riz à l' Indienne.*

Apparecchiate 3 litri di fondo per zuppa legata, biondo (vedi N. 17); tramenatelo fino a che bolla; allora ritiratelo sull'angolo del fornello per lasciarlo chiarificarsi. — Tagliate due polli, fateli rinvenire nel burro facendogli prendere colore; spolverizzateli con due cucchiai da tavola di polvere di kary; alcuni minuti dopo bagnateli con un po' di brodo; ultimatene la cottura lentamente; scolateli per riordinarli come di pratica e accomodarli nella zuppiera; mescolate la loro cozione col brodo, digrassatelo, legatelo con 4 o 5 tuorli d'uova sciolti con crema cruda; passatelo alla stamigna per versarlo nella zuppiera. Servite a parte un piatto di riso cotto all' indiana.

152. — Minestra di riso alla Maintenon. — *Potage de riz à la Maintenon.*

Preparate da 3 a 4 litri di fondo per zuppa legata, di pollame; fate bollire, ritiratelo sull'angolo del fornello; aggiungete due pollastrelli teneri e 2 manate di minuzie di funghi; quando i pollastrini sono cotti, scolateli; digrassate per bene il brodo, legatelo con 5 tuorli d'uova, mescolati con 2 cucchiaiate da tavola di polvere di kary disciolti con crema cruda, passatelo alla stamigna; versatelo in una casseruola, aggiungete qualche mestolata di riso ben cotto, riscaldatelo a dovere senza però che abbia a bollire; versatelo nella zuppiera dopo averlo mescolato cogli stomachi de' polli tagliati a scalopini.

153. — Minestra di riso al latte di mandorle. — *Potage de riz au lait d'amandes.*

Fate imbianchire 5 o 6 ettogrammi di riso, metteteli in una casseruola, bagnateli con 2 o 3 litri di latte bollente. Collocate la casseruola sul fuoco, al primo bollore ritiratela da una parte, ultimate la cottura del riso lentamente, conditelo con sale e un po' di zuccaro. Al momento di servire aggiungete un mezzo litro di latte di mandorle e finalmente 2 ettogrammi di burro fresco diviso in piccole particelle; versatelo nella zuppiera.

154. — Riso alla Valenciennes. — *Potage de riz à la Valenciennes*

Fate bollire in una casseruola da 3 a 4 litri di buon consumato di pollo; tenetelo sull'angolo del fornello. — Preparate una guarnizione di legumi tagliati a dadolini, composta di girelli di carciofo, carote, sedano, citrioli; imbianchite separatamente questi legumi, finite di cuocerli nel brodo riducendo la cozione a consistenza di *glace*; allora mescolate i detti legumi in una tegghia con un po' di piselli e di fagiuoletti verdi (cornetti) imbianchiti; legateli con 2 cucchiai da tavola di vellutata. Tritate una cipolla, fatela rinvenire nel burro; quando abbia preso un bel colore, aggiungete 12 manate di riso di Piemonte, alcune fettoline di giambone crudo, un mazzetto di prezzemolo; fate rinvenire il riso per alcuni minuti, bagnatelo al doppio della sua altezza con buon brodo, fatelo bollire ritirandolo poi su fuoco moderato; 18 o 20 minuti dopo il riso sarà asciutto e cotto; allontanate la casseruola dal fuoco, ritirate il giambone e il mazzolino; mescolate col riso un pizzico di pimento dolce di Spagna, ultimatelo con alcune cucchiaiate di buon sugo, un pezzo di burro fresco, disponetelo tosto a strati, entro una casseruola d'argento, alternando ogni strato con parte de' legumi, spolverizzate il riso, superiormente, con un pugnuolo di formaggio grattugiato, cospargetelo con un po' di burro, glassatelo alla salamandra od a forno vivo; versate il consumato nella zuppiera; servite il riso a parte.

155. — Zuppa alla Medici. — *Potage à la Médicis.*

Preparate una *farcia quenelles* di selvaggina e con essa, spingete al cornetto, sopra un *plafond* unto di burro, de' cordoni dritti di 3 centimetri di lunghezza e grossi come un maccherone, ma a distanza gli uni dagli altri. Versate in una casseruola 4 litri di fondo per zuppa legata (N. 18); aggiungete 4 cucchiai da tavola di *purée* di pomidoro, 2 ettog. di maccaroni cotti in acqua, poi tagliati regolarmente della lunghezza di 3 centimetri. Al momento di servire, versate del brodo od anche acqua bollente, salata, sui cordoni di farcia per rassodarli; scolateli, metteteli nella zuppiera, versatevi entro il brodo. Servite a parte un piatto di formaggio grattugiato.

156. — Zuppa alla Carlo V. — *Potage à la Charles-Quint.*

Fate bollire in una casseruola, 5 litri di fondo per zuppa chiaro, preparato come per la *croûte-au-pot* (N. 96); ritiratelo sull'angolo del fornello, aggiungete una manata di minuzie di funghi, un mazzetto guarnito, un bicchiere grande di vino Madera, un litro circa di gelatina d'*aspic* e finalmente 2 o 3 carcami di fagiano o di perniciotto cotto; lasciate bollire il brodo per un'ora, digrassatelo con cura, passatelo alla salvietta, versatelo nella zuppiera, aggiungete al brodo alcuni cucchiai da tavola di riso cotto nel brodo ma coi grani non frantumati.

157. — Zuppa cacciatore all'Inglese. — *Potage chasseur a l'Anglaise.*

Preparate da 3 a 4 litri di fondo per zuppa legata, bruno (N. 18); tenetelo sull'angolo del fornello. Tagliate un leprotto, fatelo rinvenire vivamente nel burro con una *mirepoix* di legumi e radici affettate alcuni dadi di giambone crudo, un mazzolino di prezzemolo guarnito d'erbe aromatiche; alcuni minuti dopo bagnate le carni ed i legumi con un bicchiere di vino Sauterne, fate ridurre il liquido a *glace*, poi versate il tutto nel brodo in ebollizione; tre quarti d'ora dopo digrassatelo, ritirate i pezzi di leprotto colla schiumaruola; tagliate a scalopini i filetti e metteteli mano mano nella zuppiera. Colla carne delle altre parti, ammannite una *purée* di leprotto, diluitela col fondo preparato, passatelo alla stamigna; riscaldatelo a dovere, senza però farlo bollire, versatelo nella zuppiera.

158. — Zuppa cacciatore all'Italiana. — *Potage chasseur à l'Italienne.*

Imbianchite 3 ettogrammi di lardo, egual quantità di giambone affumicato; scolatelo, mettetelo in una pentola con 2 pernici, 2 coscie di lepre arrostite a mezzo, 2 salsiccie affumicate, non che alcuni carcami di pollame o di fagiano cotto arrosto; aggiungete 7 od 8 pugnuoli di lenti, 2 di funghi secchi di Genova previamente diguazzati, alcune radici ed ortaggi freschi, non che un mazzolino di prezzemolo guarnito d'erbe aromatiche; bagnate il tutto fino a ricoprirlo con *gran brodo*, fate bollire, schiumate; al primo bollore ritiratelo sull'angolo del fornello. Mano mano che sono cotte, ritirate le carni dalla casseruola, poi versate la zuppa su uno staccio soltanto per raccoglierne il liquido; versatelo in una casseruola, aggiungete un bicchier di vino di Marsala, fatelo bollire a fuoco moderato affine di lasciarlo chiarificarsi per un quarto d'ora. — Intanto tagliate la ventresca, la salsiccia ed i filetti delle pernici che metterete nella zuppiera; digrassate il brodo, versatelo su queste guarnizioni; servite a parte de' crostini di pane abbrustolati.

159. — Zuppa di tordi alla Piemontese. — *Potage de grives à la Piémontaise.*

Levate i filetti ad una trentina di tordi crudi, svuotate i carcami per cuocerli nel forno entro una tegghia. — Tenete in ebollizione, sull'angolo del fornello, da 3 a 4 litri di consumato di selvaggina, legatelo con alcuni cucchiai da tavola di fecola di riso disciolta a freddo, aggiungete un bicchiere di Marsala, un mazzetto d'erbe aromatiche ed i carcami de' tordi; lasciate bollire per 25 minuti; passatelo alla stamigna, riscaldatelo, versatelo nella zuppiera. — Fate vivamente saltare i filetti de' tordi, disponeteli su una guarnizione di risotto alla Piemontese collocato in una casseruola d'argento od in un piatto concavo. Servite il risotto a parte.

160. — Zuppa di gallo di monte di Scozia. — *Potage aux grouses.*

Apparecchiate 4 litri di fondo per zuppa legata, bruno (N. 176) fatelo bollire, ritiratelo sull'angolo del fornello per lasciarlo chiarificarsi. — Fate cuocere arrosto 3 o 4 galli di monte di Scozia, distaccate

i filetti dallo stomaco e serbateli da parte; tritate grossolanamente le coscie (se sono fresche) per gettarle nel brodo in ebollizione con una *mirepoix* di legumi rinvenuti insieme con alcune fette di giambone crudo; aggiungete un mazzolino guarnito d'erbe aromatiche; fate chiarificare il brodo per una mezz'ora, digrassatelo, passatelo alla stamigna, versatelo in un'altra casseruola per riscaldarlo; tagliate a scalopini i filetti de' galli, metteteli nella zuppiera e versatevi entro il brodo.

161. — Zuppa alla Mécènes. — *Potage à la Mécènes.*

Levate i filetti a 12 quaglie, *parateli*, conditeli con sale, metteteli in una tegghia con burro depurato per farli saltare al momento. Fate rinvenire i carcami a fuoco vivace con burro; non appena le carni delle coscie sono ben prese, distaccatele per levar la polpa che poi pesterete coi fegatini delle quaglie cotti; salateli, aggiungete qualche cucchiaio da tavola di salsa, tuorli d'uova crude, un'inezia di moscata e passate allo staccio. Coi carcami e le ossa delle quaglie, non che con buon brodo di pollame, preparate un fondo per zuppa legata; lasciatelo chiarificare per 25 minuti; digrassatelo, legatelo col composto passato allo staccio; ultimatelo con un pezzo di burro fino. — Esponete un istante a fuoco vivace i filetti delle quaglie, scolateli per bene, collocateli nella zuppiera entro cui verserete il brodo passandolo.

162. — Zuppa dei Re. — *Potage des Rois.*

Mediante farina di riso preparate il valore di 3 o 4 litri di fondo per zuppa legata di selvaggina (N. 18); lasciatelo ben chiarificare sull'angolo del fornello. — Fate arrostire un grosso fagiano o due piccoli, tenendoli di scarsa cottura; quando siano freddi, ritirate le carni dello stomaco, spezzate le ossa del carcame e delle coscie, gettatele nel fondo per zuppa. — Pestate la metà della carne dello stomaco con egual quantità di fegato grasso; aggiungete 4 cucchiai da tavola di salsa, 8 o 10 tuorli di uova crude, un nonnulla di moscata; stemperate il composto con alcune cucchiaiate di vino Madera, passatelo, fatelo rappigliare al bagno maria entro stampi da *dariole* unti di burro. — Pestate il rimanente delle carni, aggiungete 3 o 4 cucchiai da tavola di *purée* di funghi, 4 tuorli d'uova, passate il composto allo staccio. Al momento di servire, estraete i pasticcini dalle forme, tagliateli in isbieco, disponeteli nella zuppiera; digrassate il brodo, legatelo colla *purée* preparata, versatelo nella zuppiera passandolo.

163. — Zuppa alla Condorcet. — *Potage à la Condorcet.*

Tenete in ebollizione, sull'angolo del fornello, da 3 a 4 litri di fondo per zuppa legata, preparato con fondo di selvaggina chiarificato. — Mettete in una terrina il valore di tre decilitri di *purée* di fagiano, ultimata con 3 o 4 cucchiai da tavola di salsa all'essenza di selvaggina, da 10 a 12 tuorli crudi, aggiungete un grano di zuccaro, un'inezia di moscata, passate il composto, fatelo rappigliare entro stampini da *dariole* unti di burro. Estraete i pasticcini per collocarli nella zuppiera interi o divisi. — Digrassate il brodo, legatelo con 4 o 5 tuorli, versatelo nella zuppiera passandolo al colatoio fino.

164. — Zuppa Gaulois. — *Potage Gaulois.*

Preparate 3 o 4 litri di fondo per zuppa legata; fatelo chiarificare sull'angolo del fornello per 25 minuti. — Pestate le carni di 2 beccaccie cotte con alcuni tartufi crudi; aggiungete 3 o 4 cucchiai da tavola di salsa ridotta, 4 o 5 tuorli; salateli e passateli alla stamigna. — Al momento di servire legate il fondo col composto anzidetto, versatelo nella zuppiera passandolo.

165. — Zuppa Beaufort. — *Potage Beaufort.*

Tenete in ebollizione, sull'angolo del fornello, da 3 o 4 litri di fondo per zuppa legata, di selvaggina. — Cuocete la lombata d'una lepre, quando è fredda distaccate i filetti, spezzate le ossa della lombata, unitele al fondo assieme a 4 salsicciuoli affumicati. — Pestate uno dei filetti con un pezzo di burro, aggiungete due cucchiai da tavola di salsa, poi 4 o 5 tuorli, passate il composto. — Tagliate l'altro filetto a scalopini che metterete nella zuppiera. Tagliate traversalmente li salsicciuoli ed uniteli agli scalopini. — Al momento di servire, digrassate il fondo, legatelo col composto preparato, versatelo nella zuppiera passandolo.

166. — Zuppa alla Sevigné. — *Potage à la Sevigné.*

Tenete in ebollizione, sull'angolo del fornello, da 3 a 4 litri di fondo per zuppa di pollame, poco legata; fatela chiarificare per 25 minuti. — Levate le carni bianche d'un pollo cotto, pestatele; aggiungete 4 cucchiai da tavola di buona vellutata, poi da 12 a 14 uova; salate il composto, passatelo allo staccio; diluitelo con 4 cucchiaiate pure da tavola di crema cruda e col composto riempite degli stampini per *dariole* unti di burro; fate rappigliare il composto al bagno maria, indi estraete li pasticcini, divideteli per traverso, metteteli nella zuppiera con alcuni pugnuoli di asparagi o di piselli freschi, cotti al momento. Digrassato per bene il fondo, legatelo con qualche tuorlo, versatelo nella zuppiera passandolo.

167. — Zuppa alla Rohan. — *Potage à la Rohan.*

Tenete in ebollizione, sull'angolo del fornello, da 3 a 4 litri di fondo per zuppa legata, di selvaggina. — Pestate le carni di 2 o 3 pivieri cotti, con qualche minuzia di fegato grasso; conditele, aggiungete qualche cucchiaiata di *glace* sciolta o di buona salsa ridotta, non che alcuni tuorli crudi; passateli allo staccio. — Tagliate collo stampo da 15 a 18 fette di mollica di pane di 3 a 4 centimetri di diametro grosse mezzo centimetro. Incidetele all'ingiro da una parte, friggetele nel burro, poi svuotatele; riempite il vuoto colla *purée* di pivieri montandola a guisa di cupola; lisciatela, collocate mano mano i crostini su una lastra, velateli col pennello intinto nella *glace*, esponeteli a forno soltanto il tempo necessario per rendere brillante il composto; disponeteli tosto su un piatto. — Digrassate per bene il fondo, versatelo nella zuppiera, aggiungete da 15 a 18 uova da piviere senza guscio, cotti al momento; servite separatamente i crostini farciti colla *purée*.

168. — Zuppa Medina. — *Potage Médine.*

Tenete in ebollizione, sull'angolo del fornello, da 3 a 4 litri di fondo per zuppa legata, di selvaggina. — Tagliate a foggia di *julienne* lo stomaco d'un perniciotto cotto, egual quantità di fegatini di pollastra o di fegato grasso, metteteli nella zuppiera; aggiungete un egual quantità di maccheroncini, cotti e tagliati della stessa lunghezza della *julienne*. — Al momento di servire, mescolate col fondo un mezzo bicchiere di Madera, digrassatelo, legatelo con alcuni tuorli d'uova sciolti con consumato freddo, versatelo nella zuppiera passandolo.

169. — Zuppa Mancel. — *Potage Mancel.*

Fate chiarificare, sull'angolo del fornello, da 3 a 4 litri di fondo per zuppa di selvaggina, leggermente legato. — Pestate le carni d'un perniciotto cotto, con egual quantità di *purée* di marroni cotti nel brodo; aggiungete un pezzo di burro, un nonnulla di moscata, 4 o 5 tuorli d'uova crudi. — Preparate 2 dozzine di *quenelles* alla midolla (N. 9); sbogliantatele, mettetele nella zuppiera. — Digrassate il fondo, legatelo col composto preparato, versatelo nella zuppiera passandolo.

170. — Zuppa alla Guttemberg. — *Potage à la Guttemberg.*

Tenete in ebollizione, sull'angolo del fornello, da 3 a 4 litri di fondo per zuppa legata, di selvaggina. — Lavate 4 o 5 ettogrammi di buon *sauer-kraut* d'Alsazia, mettetelo in una casseruola con un osso di giambone, bagnatelo fino a coprirlo con brodo, copritelo con carta grossa, chiudete per bene la casseruola, fate cuocere a lento fuoco per 4 o 5 ore. Scolate il *sauer-kraut* su uno staccio. — Digrassate il fondo, aggiungete il *sauer-kraut* in tutto od in parte; fate bollire un istante, legatelo con alcuni tuorli disciolti, aggiungete i filetti di 2 perniciotti cotti, freddi, e tagliati a guisa di *julienne*; versate il tutto nella zuppiera.

171. — Zuppa di gallo di bosco — *Potage aux coqs de bois.*

Fate chiarificare, sull'angolo del fornello, da 3 a 4 litri di fondo per zuppa legata di selvaggina, preparato con farina di riso. — Levate la carne dello stomaco d'un gallo di bosco cotto, spogliatela dalla pelle e dai nervi, pestatela con un pezzo di burro e un po' di salsa; salatela, mescolatela con 5 o 6 tuorli crudi, passatela alla stamigna. — Al momento di servire, digrassate il fondo, legatelo coll'anzidetto composto, versatelo nella zuppiera passandolo. — Aggiungete 4 o 5 cucchiai da tavola di riso cotto nel brodo.

172. — Zuppa rossolnik di perniciotto alla Russa — *Potage rossolnik de perdreaux à la Russe.*

Cuocete in acqua, per 20 minuti, 3 ettogrammi d'orzo perlato; scolatelo, versatelo in una pentola, bagnatelo con 4 litri di consumato; fatelo bollire lentamente sull'angolo del fornello; un quarto d'ora dopo aggiungete 3 o 4 perniciotti crudi, un mazzetto d'erbe aromatiche ed un altro di finocchio verde non che alcune cucchiaiate di sugo di *agoursis*. Quando i perniciotti sono cotti, scolateli; passate il liquido alla stamigna premendolo; versatelo in un'altra casseruola, rimestatelo a fuoco, e lorchè bolle ritiratelo sull'angolo del fornello per mescolarvi assieme 5 o 6 cucchiai da tavola di *julienne*, composta con radici di prezzemolo e di sedano, carote e porri imbianchiti e di poi glassati con brodo; aggiungete ancora 3 cucchiaiate di sugo d'*agoursis*, altrettanti piccoli rombi d'*agoursis* imbianchiti in una bastardella; digrassate la zuppa che verserete nella zuppiera, aggiungendo i filetti di perniciotto tagliati a scalopini ed un pizzico di finocchio tritato.

173. — Zuppa dello Czar. — *Potage du Czar.*

Preparate da 3 a 4 litri di fondo per zuppa legata, di selvaggina, lasciatelo chiarificare per 25 minuti sull'angolo del fornello. — Pestate la metà d'un fegato grasso cotto, condite il composto, aggiungendo un nonnulla di caienna, 4 cucchiai da tavola di salsa bruna ridotta, 5 o 6 tuorli crudi; passatelo alla stamigna. — Al momento di servire, digrassate il liquido con cura, versatelo nella zuppiera passandolo. Aggiungete una piccola *julienne* di tartufi, tagliati a crudo, cotti al momento con qualche cucchiaiata di vino Madera.

174. — Zuppa alla Cussy. — *Potage à la Cussy.*

Fate chiarificare, sull'angolo del fornello, da 3 a 4 litri di fondo per zuppa legata, di selvaggina. — Pestate la carne dello stomaco di 2 perniciotti crudi con egual quantità di marroni cotti nel brodo e raffreddati. Aggiungete un pezzo di burro, qualche tuorlo d'uovo; condite la farcia, passatela allo staccio, provatela; con questa farcia formate delle piccole *quenelles;* sboglientatele un istante e di poi mettetela nella zuppiera; aggiungete lo stomaco d'un perniciotto cotto tagliato a guisa di *julienne* ed egual quantità di tartufi cotti, tagliati similmente. — Digrassate il fondo, legatelo con qualche tuorlo disciolto con consumato freddo, versatelo nella zuppiera passandolo.

175. — Zuppa alla d'Artagnan. — *Potage à la d'Artagnan.*

Coprite il fondo d'una casseruola con legumi in fette, giambone crudo, erbe aromatiche; disponetevi sopra de' ritagli di vitello, 2 pernici, una gallina cui avrete levato i filetti, qualche carcame di lepre, 3 peducci di vitello disossati ed imbianchiti; bagnate con un litro di brodo e fate bollire vivamente per ridurre il liquido a *glace;* bagnate di nuovo le carni con 6 litri di brodo e mezza bottiglia di vino Sauterne; schiumate e al primo sobboglio ritirate la casseruola su fuoco moderato; aggiungete un mazzolino di prezzemolo guarnito d'erbe aromatiche, alcune radici e grosse spezie; lasciate bollire per 4 ore, avendo cura di ritirare la gallina e le pernici di mano in mano che sono cotte; finalmente ritirate i piedi di vitello, disossateli, lasciateli raffreddare sotto pressione; passate il brodo alla salvietta in una casseruola, digrassatelo, tenetelo al caldo. — Mediante uno stampo cilindrico tagliate i peducci di vitello a rotondini e gettateli nel brodo. — Nel frattempo coi due filetti della gallina avrete preparato una farcia *quenelle*, conditela con un nonnulla di caienna e con essa formate, mediante cucchiaio, delle piccole *quenelles;* fatele sboglientare, mettetele nella zuppiera con alcune cucchiaiate d'orzo perlato cotto a parte. All'ultimo istante versate il brodo sulle guarnizioni.

176. — Zuppa nidi di rondine. — *Potage aux nids d'hirondelles.*

Diguazzate con acqua fredda, per 5 o 6 ore, 7 od 8 nidi di rondini *salangane* (1); quando sono rammolliti, scolateli su un pannolino per ritirare con diligenza, mediante il lardatoio, tutti i punti neri e le particelle di piume visibili; distaccate i filamenti tuttora aderenti, collocateli mano mano in una cas-

(1) *Salangane* sono così chiamate le rondini dell'Asia. — I loro nidi sono un cibo ricercatissimo dai Chinesi.
Nota del traduttore.

seruóla, copriteli con brodo bianco di pollame, aggiungete alcune fette di giambone crudo; mettete la casseruola coperta, nel bagno maria, per un paio d'ore, affine di cuocerli senza bollitura. — Intanto avrete preparato un consumato di pollame succolento di ottimo gusto, tenetelo al caldo fino al momento di servire; scolate allora i nidi su uno staccio, disponeteli nella zuppiera e versatevi sopra il consumato.

177. — Zuppa alla Sontag. — *Potage à la Sontag.*

Tagliate due polli come per fricassea; fateli rinvenire nel burro con una cipolla trita, 250 grammi di giambone crudo tagliato a dadolini; bagnateli con 3 o 4 litri di fondo, per zuppa legata, biondo (N. 17); fate bollire il liquido, ritiratelo sull'angolo del fornello; non appena i polli sono cotti, scolateli, per *pararli;* accomodateli in una casseruolina, copriteli con un po' di fondo. Digrassate per bene il fondo, passatelo alla stamigna riversandolo in un'altra casseruola; fate bollire di nuovo. — Tagliate a guisa di *julienne* 5 o 6 porri, fateli rinvenire nel burro, ultimatene la cottura con un po' di brodo che dovrà ridursi a *glace;* scolate il grasso di questi legumi per mescolarli al brodo; fatelo bollire un istante, versatelo nella zuppiera; aggiungete i polli e 200 grammi di riso previamente imbianchito e di poi cotto nel brodo.

178. — Zuppa di falsa tartaruga. — *Potage fausse tortue.*

Disossate una testa di vitello dividendola in due parti le quali farete imbianchire, fiammeggerete e raschierete con un coltello, mettetele in una casseruola, bagnatele fino a ricoprirle con fondo da *poêle* od una *mirepoix* per farle cuocere; scolatele su un pannolino, sopprimete la carne interna aderente alle parti cutanee, dividetele in piccoli quadratelli od a rotondini, ma senza impiegare le orecchie; mettete questi rotondini in una casseruola con un bicchiere di vino Madera, non che 4 decilitri del fondo di cottura della testa, digrassato, passato allo staccio; tenete la casseruola al caldo. — Preparate un rosso biondo con 250 grammi di burro, egual quantità di farina, scioglietelo a poco a poco con 3 litri di buon fondo di pollame o di vitello, tramenate fino a che bolla; allora ritiratelo sull'angolo del fornello affinchè si chiarifichi; aggiungete al brodo un bicchiere e mezzo di vino Madera, un mazzolino di maggiorana, di timo, di basilico, di santoreggia, uno scalogno, una foglia di lauro, alcune minuzie di funghi; un'ora dopo, digrassatelo, passatelo alla stamigna in un'altra casseruola, aggiungete i rotondini della testa di vitello, un nonnulla di cajenna non che la cozione; fate di nuovo bollire. Dieci minuti dopo versatelo nella zuppiera, aggiungete una guarnizione di *quenelles* preparate con pollo, tuorli cotti, un'inezia di cajenna, e un pizzico d'aromi in polvere.

179. — Zuppa tartaruga, chiara, all'Inglese. — *Potage tortue, clair, à l'Anglaise.*

La celebrità di questa zuppa è mondiale, tuttavia si è in America e in Inghilterra che se ne fa il maggior consumo.

Per ammannire tali zuppe non si adoperano che le tartaruge di mare; devono essere vive, e per quanto possibile pescate di recente; quantunque le tartarughe possano vivere molto tempo fuori dell'acqua pure simile esistenza anormale non può protrarsi che a loro detrimento.

Mettete la tartaruga su una tavola o piano inclinato; passate la testa dell'animale in un nodo scorsojo affine di poter tagliare il collo della maggiore lunghezza possibile. Se la tartaruga è grossa, lasciatela dissanguare per 10 o 12 ore, indi apritela, spingendo la lama d'un buon coltello fra i due gusci, il carapace e il piastrone. Tagliate tosto le alette o pinne il più possibilmente lunghe, non che il collo e la coda. Ritirate subito le budella interne, poi la carne, le ossa e finalmente la grassa aderente al carapace.

Dividete il piastrone ed il carapace in grossi quadrati, scottateli, cuoceteli in acqua salata fino a che le ossa si separino dalle parti molli, mettete quest'ultime in una terrina, bagnatele coprendole colla loro cozione, teneteli in disparte. — Scottate parimenti le quattro membra della tartaruga, la testa e la coda per raschiarle, ritirare le scaglie e diguazzarle. — Fate diguazzare le parti grasse verdastre della tartaruga, imbianchitele in acqua e di poi cuocetele per tre quarti d'ora con vino e brodo. Diguazzate per bene le ossa interne della tartaruga, (il bacino) non che le carni rosse.

Mettete sul fondo di una o due grandi casseruole, de' legumi tagliuzzati, cipolle, carote, radici di sedano e di prezzemolo; collocatevi sopra qualche garetto di vitello imbianchito ed in pezzi; aggiungete un pezzo di coscia di manzo, de' ritagli di vitello, frattaglie di pollame e finalmente la carne e le ossa della tartaruga. Bagnate il tutto con un litro di brodo comune, esponete la casseruola a fuoco affine di

ridurre il liquido a consistenza di *glace* senza per altro lasciarlo troppo colorare. Bagnate allora largamente le carni col brodo de' carapaci, aggiungete qualche bottiglia di vino bianco, un po' di sale, un osso di giambone; fate bollire il liquido schiumandolo con diligenza, ritiratelo sull'angolo del fornello in modo da poter regolare l'ebollizione che dev'essere continua e moderata. Un'ora dopo aggiungete alcune grosse carote, cipolle, gambi di sedano, un mazzetto d'erbe aromatiche con prezzemolo e cerfoglio e finalmente de' chiovi di garofano e grani di pepe. Fate bollire moderatamente fino a cottura delle carni che ritirerete di mano in mano; digrassate il brodo; passatelo allo staccio, lasciatelo deporre. — Collocate le quattro membra della tartaruga, poi la testa e la coda in una casseruola, bagnate abbondantemente col brodo della carne della tartaruga, cuocetela a fuoco moderatissimo fino a che le ossa si distacchino dalle parti cutanee. Scolatele per disossarle, deporle in una terrina, bagnarle, fino a ricoprirle, con parte della loro cozione e serbarle a parte. Mescolate il rimanente fondo col brodo.

Alcune ore prima di dare in tavola, versate (per 12 commensali) 4 litri di brodo di tartaruga in una casseruola; aggiungete due galline colorate al forno, le loro frattaglie, qualche carcame di pollo cotto o crudo, un chilogrammo o due di carne magra di vitello tagliata a quadratelli e un pezzo di giambone crudo; aggiungete alcune radici, ortaggi tagliuzzati, grosse spezie, un mazzolino di prezzemolo. Esponete la casseruola a fuoco ardente per far bollire il liquido, schiumando a tempo, indi ritiratela di fianco, aggiungete un bicchiere di vino di Madera e lasciate che il brodo si chiarifichi per bene. Dopo un'ora dovrà esser limpido come un consumato, ma con una tinta d'ambra. Allora digrassatelo, passatelo allo staccio in una casseruola; aggiungete la quantità necessaria di carni cutanee della tartaruga, del piastrone, del carapace e delle alette tagliate a piccoli quadratelli. Fatelo bollire per 12 o 15 minuti, aggiungete un nonnulla di cajenna, il valore d'un bicchiere d'infusione (1) d'erbe aromatiche al Madera, alcuni cucchiai da tavola di grassa di tartaruga tagliata a pezzettini, infine il sugo di 3 o 4 limoni. Versate la zuppa nella zuppiera accompagnandola con limoni tagliati.

180. — Zuppa tartaruga legata, all' Inglese. — *Potage tortue lié, à l'Anglaise.*

Fate sciogliere 250 grammi di burro, versatelo in una casseruola per riscaldarlo e amalgamarlo con 250 grammi per metà di farina di frumento, ed *arrow-root* o farina di riso. Cuocete il rosso per alcuni minuti senza fargli prendere colore, scioglietelo, a poco a poco, con 4 litri di brodo di tartaruga preparato nelle condizioni prescritte all'articolo precedente; fate bollire il brodo rimestando non appena bolle, ritiratelo sull'angolo del fornello affinchè si chiarifichi durante 40 minuti; allora dovrà essere assai leggermente legato; digrassatelo, passatelo in un'altra casseruola, aggiungete un nonnulla di cajenna, porzione cutanea della tartaruga, cotta e tagliata a piccoli quadratelli, non che 2 decilitri d'infusione d'erbe aromatiche al vino Madera, preparata come si disse precedentemente, ma di cui le erbe siano state pestate e passate; lasciate bollire la zuppa 7 od 8 minuti, schiumate, versatela nella zuppiera aggiungendo qualche cucchiaiata di grassa di tartaruga (*green fat*) assieme ad alcune piccole *quenelles* rotonde, preparate con carne fresca di tartaruga e magro di vitello, tuorli d'uova cotte, panata, cajenna, aromi polverizzati, prezzemolo trito.

181. — Zuppa bisque di gamberi. — *Potage bisque d'écrevisse.*

Fate bollire in una casseruola 3 litri di fondo per zuppa legata; aggiungete un mazzolino di prezzemolo guarnito, ritiratelo sull'angolo del fornello per lasciarlo chiarificarsi. — Cuocete 2 o 3 dozzine di gamberi in una *mirepoix* al vino bianco; scolateli su uno staccio affine di raccogliere la loro cozione; lasciatela deporre per mescolarla al fondo dopo averla decantata. Ritirate le code de' gamberi per sgusciarle, regolarle e metterle in una casseruolina, tenendole in luogo fresco e coperte; pestate le minuzie, le carni, le zampe ed i gusci de' gamberi per convertirli in pasta e gettarli nel liquido in ebollizione. Venti minuti dopo passate il brodo alla stamigna, in un'altra casseruola, fatelo bollire, schiumatelo, legatelo con qualche tuorlo d'uovo; aggiungete un pezzo di burro, un nonnulla di cajenna, le code di gamberi tagliate ed una piccola guarnizione di *quenelles* di pesce al cajenna. Accompagnatela con un piatto di fette di pane abbrustolate.

(1) Ecco il metodo per preparare questa infusione. Mettete in una casseruola un pizzico di foglie verdi di maggiorana, un pizzico di timo, uno di basilico, uno di santoreggia e foglie di prezzemolo (il basilico dev'essere in maggior quantità); aggiungete 2 scalogni triti, 2 foglie di lauro, minuzie di funghi freschi. Bagnate il tutto con 4 decilitri di buon vino Madera bollente, coprite la casseruola, e dopo alcun tempo passate l'infusione alla salvietta — Quando la zuppa tartaruga fosse legata, bisognerà pestare le erbe aromatiche se fresche, per passarle allo staccio e poscia mescolare questa *purée* alla zuppa.

182. — Zuppa di vermicelli all'Andalusa. — *Potage de vermicelle à l'Andalouse.*

Preparate 3 litri di fondo per zuppa legata, di pesce; fate bollire, ritirandolo tosto sull'angolo del fornello per lasciarlo chiarificare una mezz'ora, digrassatelo, mescolate al liquido da 5 a 6 decilitri di *purée* di pomidoro fresca, un mazzetto guarnito, una *mirepoix* di legumi; 20 minuti dopo passatelo alla stamigna. Aggiungete al brodo 3 ettogrammi di vermicelli cotti in acqua salata; fatelo bollire, digrassatelo, versatelo nella zuppiera.

183. — Zuppa Moscovita. — *Potage Moscovite.*

Apparecchiate due piccoli *sterlets* (1) vivi; tagliateli a rocchi di mediocre dimensione, teneteli sul ghiaccio. Preparate 2 litri e mezzo di fondo per zuppa legata, quale è indicato all'articolo falsa *tartaruga;* tenetelo sull'angolo del fornello affinchè si chiarifichi fino all'ultimo momento. — Un quarto d'ora prima di servire, fate bollire 2 litri di consumato di pesce, mescolato con mezza bottiglia di Champagne secco; non appena bolle, gettatevi entro i rocchi, un istante dopo ritirate la casseruola sull'angolo del fornello affinchè non abbia che a grillettare per 10 minuti; allora scolate i rocchi di *sterlets*, disponeteli in un piatto concavo od in una casseruola da legumi, bagnateli fino alla loro altezza con consumato; passate il rimanente di questo nella casseruola del fondo, digrassatelo, aggiungete un bicchiere d'infusione di erbe aromatiche al Madera, preparato come si disse per la zuppa tartaruga (N. 180), ed un nonnulla di cajenna; 2 minuti dopo, versatelo nella zuppiera; servite a parte i rocchi di *sterlets* e de' mezzi limoni privi de' semi.

184. — Zuppa di storione, legata. — *Potage d'esturgeon, lié.*

Fate marinare a crudo, per 6 ore, un pezzo di grosso storione; scolatelo, imbianchitelo e cuocetelo in una buona *mirepoix* al Madera; lasciatelo raffreddare, tagliatelo a scalopini. — Preparate 3 litri di fondo per zuppa legato, siccome venne indicato per la zuppa di falsa tartaruga, tenetelo sull'angolo del fornello; aggiungete la cozione dello storione passata e digrassata, un nonnulla di cajenna e un mazzolino d'erbe aromatiche; due minuti dopo passatelo alla stamigna in una casseruola, aggiungete gli scalopini di storione, 3 dozzine di piccole *quenelles* al cajenna; riscaldate per bene, versatelo nella zuppiera; servite a parte de' limoni tagliati per metà e privi de' semi.

185. — Zuppa alla capraia. — *Potage à la chevrèuse.*

Fate chiarificare, sull'angolo del fornello, da 3 a 4 litri di fondo per zuppa legato di pesce, 25 minuti dopo digrassatelo, legatelo con una *purée soubise*, fredda, mescolata con 4 o 5 tuorli d'uova crudi, 2 cucchiaiate di panna, un nonnulla di cajenna od un pizzico di Cary e finalmente un pezzo di buon burro diviso in particelle; versatelo nella zuppiera passandolo; aggiungete una guarnizione di citriuoli tagliati rotondi mediante stampo a colonna, imbianchiti e glassati, non che 2 dozzine di piccole *quenelles* di pesce.

186. — Zuppa Cambise. — *Potage Cambise.*

Tenete in ebollizione sull'angolo del fornello, da 3 a 4 litri di fondo per zuppa legata di pesce. — Imbianchite 2 dozzine d'ostriche, mescolate la cozione al fondo. Tagliate le ostriche a dadolini; aggiungete un uovo duro, 2 o 3 funghi cotti, un nonnulla di cajenna e di moscata; legate il composto con qualche cucchiaiata di besciamella densa; tenetelo sul ghiaccio. — Stendete sottile della pasta da tagliatelle, poi col composto d'ostriche, preparate de' ravioli di forma rotonda. Fateli cuocere in acqua salata, scolateli, metteteli nella zuppiera. — Mettete in una terrina il valore di 2 decilitri di *purée* di funghi alla panna; aggiungete 4 o 5 tuorli d'uova crudi, un nonnulla di cajenna, digrassate il brodo, legatelo con questo composto, versatelo nella zuppiera.

---

(1) Varietà di storione, di piccole proporzioni, così chiamato in Russia.

Nota del traduttore.

187. — Zuppa alla Rivoli. — *Potage à la Rivoli.*

Preparate da 3 a 4 litri di fondo, per zuppa legata, di pesce; fatelo chiarificare sull'angolo del fornello. — Preparate 250 grammi di farcia da *quenelles* con metà carne di luccio e metà di merlango e coll'aggiunta di burro di gamberi in modo di darle un gradevole colore. Con questa farcia e mediante cucchiaino, foggiate delle piccole *quenelles;* gettatele un istante in acqua salata bollente, scolatele, mettetele nella zuppiera in un a 6 cucchiaiate di *julienne*, composta con radici di sedano, di funghi, di porri cotti. — Digrassate il brodo, legatelo con 4 o 5 tuorli d'uova crudi, mescolati con formaggio trito ed un nonnulla di moscata; ultimatelo con un pezzo di burro fino, versatelo nella zuppiera, passandolo.

188. — Zuppa alla Svedese. — *Potage à la Suédoise.*

Preparate 3 litri di buon consumato di pesce, chiarificato con vino bianco di Sauterne o del Reno; tenetelo sull'angolo del fornello. — Tagliate coll'apposito cucchiaino da ortaggi, rotondo, una guarnizione di carote e radici di sedano della grossezza di un pisello; imbianchite questi legumi, cuoceteli nel brodo con un inezia di zuccaro facendo ridurre il liquido a *glace.* Levate i filetti di 4 pesci persici freschissimi, regolateli, disponeteli sul fondo di una tegghia per farli scottare un istante. Con due altri pesci persici, preparate una piccola farcia da *quenelles* che foggierete così mediante cucchiaino. Al momento di servire, cuocete un istante i filetti di pesce persico con un po' di consumato bollente, un bicchiere di vino bianco, metteteli nella zuppiera; gettate per un istante le *quenelles* in acqua bollente salata; scolatele, mescolatele coi filetti di pesce persico, aggiungete i legumi, versate tosto il consumato nella zuppiera.

189. — Zuppa alla marinaresca. — *Potage à la matelotte.*

Con brodo di pesce chiarificato al vino; preparate da 3 a 4 litri di fondo per zuppa legata; aggiungete 6 od 8 gamberi cotti e di poi pestati; fatelo chiarificare sull'angolo del fornello. — Mettete nella zuppiera 3 dozzine di *quenelles* di pesce al burro di gamberi, foggiate col cucchiaino; aggiungete 3 dozzine di piccolissime cipolette imbianchite e glassate, ed egual quantità di code di gamberi o d'ostriche cotte. — Digrassate il fondo, legatelo con 4 o 5 tuorli disciolti nel consumato, ultimatelo con un pezzo di burro fino, un nonnulla di cajenna. Versatelo nella zuppiera passandolo.

190. — Zuppa all'Andalusa. — *Potage à l'Andalouse.*

Tenete in ebollizione, sull'angolo del fornello, da 3 a 4 litri di fondo per zuppa legata, preparato con brodo di pesce chiarificato. — Mettete in una terrina, 4 o 5 cucchiai da tavola di *purée soubise;* stemperatela con 4 tuorli d'uova crude. — Mettete in un'altra terrina 250 grammi di *farcia* da *quenelles* di merlango o di luccio, lavoratela col mestolino, incorporandovi assieme 5 o 6 cucchiaiate di *purée* di pomidoro ben rossa non che un pizzico di pepe dolce di Spagna; foggiate con essa delle piccole *quenelles*, sbogliantatele, scolatele e collocatele nella zuppiera; digrassate il fondo, legatelo col composto alla *soubise*, versatelo nella zuppiera passandolo. Servite a parte una quindicina d'uova affogate.

191. — Zuppa alla Brabançonne. — *Potage à la Brabançonne.*

Preparate da 3 a 4 litri di fondo per zuppa legata, di pesce; fatelo chiarificare sull'angolo del fornello. — Mettete in una terrina un uovo intero, 12 tuorli; stemperateli col quantitativo di 6 stampi da *dariole* di consumato di pesce, aggiungete un nonnulla di zuccaro, passate il composto allo staccio; versatelo in un piccolo stampo da timballo spalmato di burro, ma mascherato sul fondo con un disco di carta; fatelo rappigliare al bagno maria; quando è freddo rovesciatelo per tagliarlo a quadratelli che metterete nella zuppiera assieme a 2 o 3 dozzine d'ostriche d'Ostenda, sbogliantate e *parate.* Mescolate in una terrina 4 o 5 tuorli con 4 cucchiaiate di *purée* di pomidoro ben rossa. Digrassate il fondo legatelo coll'anzidetto composto, aggiungendo da ultimo un pezzo di burro fino; versatelo nella zuppiera, passandolo.

192. — Zuppa San Germano. — *Potage Saint-Germain.*

Cuocete 3 dozzine di gamberi in una *mirepoix* al vino bianco; quando sono cotti, ritirate le carni delle code e delle branchie per pestarle col doppio del loro volume di riso cotto; aggiungete un piccolo pezzo di burro rosso, 4 cucchiai da tavola di salsa, 12 tuorli crudi; salate il composto passatelo allo staccio, sbogliantatelo entro uno stampo unto di burro il cui fondo sia coperto con carta; lasciatelo raffreddare, rovesciatelo per tagliarlo in quadratelli. — Contemporaneamente, colla cozione de' gamberi e del brodo di pesce, preparate da 3 a 4 litri di fondo per zuppa legata, che farete chiarificare sull'angolo del fornello; aggiungete al liquido i gusci de' gamberi pestati; 25 minuti dopo, passatelo, legatelo con alcuni tuorli disciolti; versatelo nella zuppiera, aggiungendo i quadratelli di composto.

193. — Zuppa di astachi all' Indiana. — *Potage de homard à l' Indienne.*

Preparate da 3 a 4 litri di fondo per zuppa bianco, N. 19; non appena legato, ritiratelo di fianco al fuoco perchè si chiarifichi. — Intanto cuocete in una *mirepoix* 2 o 3 piccoli gamberi di mare vivi; dodici minuti di bollitura bastano; lasciateli divenir freddi nella loro cozione; scolateli, staccate le branchie e le code dal guscio per ritirare le carni; pestate i gusci del dorso soltanto, aggiungeteli al fondo per zuppa in ebollizione e alla cozione de' gamberi passata allo staccio. Fate cuocere per 20 minuti, schiumando; passatelo alla stamigna in un'altra casseruola, legatelo con 3 cucchiaiate di buona polvere di Cary disciolta a freddo. Cuocetelo ancora per 5 o 6 minuti; legatelo con alcuni tuorli disciolti con crema doppia; cuocete la legatura senza però far bollire il liquido, versatelo nella zuppiera, aggiungete le carni di gamberi tagliati a dadi od in fettoline. Servite a parte un piatto di riso cotto all' indiana.

194. — Zuppa Canonichessa. — *Potage Chanoinesse.*

Con 3 litri di buon consumato di pesce, preparate un fondo per zuppa legata, biondo; tenetelo sull'angolo del fornello affinchè si chiarifichi, aggiungete un mazzolino di prezzemolo guernito d' erbe aromatiche, un bicchier di Madera, un pizzico di funghi secchi. — Imbianchite 4 dozzine di ostriche al vino bianco, *paratele*, mettetele nella zuppiera. — Fate imbianchire due fegati di lotta ed una dozzina di animelle di carpione, dividetele, mescolatele colle ostriche e con 2 dozzine di code di gamberi, una *julienne* di funghi cotti. Al momento di servire digrassate il fondo, ultimatelo con un nonnulla di cajenna ed un pezzo di burro di gamberi, passatelo alla stamigna, versatelo nella zuppiera.

195. — Zuppa con ostriche. — *Potage aux huitres.*

Fate imbianchire 4 o 5 dozzine d'ostriche nel vino bianco; quando incominciano a indurirsi, scolatele colla schiumaruola per rinfrescarle, regolarle e rinchiuderle in una casseruolina. — Tenete in ebollizione, sull'angolo del fornello, 3 litri di fondo per zuppa legato, biondo; aggiungete un litro di consumato di pesce, la cozione delle ostriche resa chiara, 2 manate di minuzie di funghi freschi, un mazzolino di prezzemolo guernito, un pizzico di pepe. Un quarto d'ora dopo digrassate il fondo, passatelo alla stamigna. Fatelo bollire, legatelo con alcuni tuorli, aggiungete le ostriche, versatelo nella zuppiera servite a parte un tondo di fette di pane abbrustolate o fritte nel burro.

196. — Zuppa d'arselle o datteri di mare. — *Potage aux moules.*

Fate rinvenire nel burro, in una casseruola, 2 cipolline trite, senza che abbiano a prendere colore; aggiungete 5 o 6 dozzine arselle o di datteri di mare di media grossezza, lavate in parecchie acque e ripulite a crudo, non che un mazzolino di prezzemolo guarnito d'erbe aromatiche; bagnatele con una bottiglia di vino bianco, fatele saltellare sul fuoco fino a che si aprino; versatele tosto su uno staccio raccogliendo la loro cozione, distaccate i datteri dalle conchiglie. — Intanto tenete in ebollizione sull' angolo del fornello, 3 litri di fondo per zuppa legata, N. 19; aggiungete il fondo della cozione de' datteri; quando sia ben chiarificato e digrassato, passatelo alla stamigna, versatelo in un' altra casseruola; aggiungete una *julienne* di funghi cotti, ed un pizzico di cajenna; 2 minuti dopo, unite li datteri; servite a parte un tondo di fette di pane abbrustolate.

197. — Zuppa Batwina alla Russa. — *Potage Batwina à la Russe.*

Imbianchite separatamente ed in una casseruola 4 manate di spinaci e 2 di acetosa; scolateli, passateli allo staccio; mescolate le due *purées*, mettetele in una terrina verniciata per stemperarle con un litro di *kvas* ed un litro di *kislichi* (1) aggiungete un pizzico di zuccaro, versate il composto in una casseruola d'argento, serbatelo sul ghiaccio. — Approntate 60 code di gamberi cotti. Tagliate a fette sottili un pezzo di storione abragiato ed un pezzo di salmone cotto e freddo. Pelate e tagliate a dadi 2 o 3 citriuoli salati. Accomodate tutte queste guarnizioni su un piatto, disposte a piccoli gruppi aggiungete 2 mucchietti di rafano raschiato e serbate il piatto sul ghiaccio fino al momento di servire. Mescolate allora al liquido (tenuto sul ghiaccio nella casseruola d'argento) alcuni pezzi di ghiaccio naturale tagliati della grossezza d'un noce, servitela contemporaneamente alle guarnizioni disposte sul piatto.

198. — Zuppa alla Bagration. — *Potage à la Bagration.*

Condite e disponete in una tegghia spalmata di burro i filetti di 4 o 5 sogliole; fatele cuocere con un po' di vino bianco. Colle minuzie e le spine delle sogliole, preparate una piccola essenza di pesce, mescolatela con 3 litri di fondo per zuppa N. 19; tenetelo in ebollizione sull'angolo del fornello, e quando sia ben chiarificato mescolatevi assieme 2 cucchiaiate di polvere di Cary disciolta nel brodo; dopo alcuni minuti di bollitura, digrassatelo, legatelo con alcuni tuorli disciolti con panna cruda; all'ultimo istante ultimatelo con un pezzo di burro fresco, versatelo nella zuppiera; aggiungete i filetti di sogliola tagliati a scalopini e caldi, ma ben asciugati; aggiungete pure 2 dozzine di code di gamberi tagliate. Servite a parte de' crostini fritti nel burro.

199. — Zuppa di Jerschis alla Russa — *Potage di Jerschis à la Russe.*

L'ierschi è un pesciolino che abbonda in Russia, è noto in Francia sotto il nome di *goujon-perche* o *perche-goujonnière*. Si deve per quanto possibile impiegarlo vivo. — Levate i filetti ad un centinajo di ierschi, *parateli*, teneteli in sito fresco. Colle teste e le spine de' detti pesci e con alcuni pesci persici, tinche, lotte, carpioni o piccoli lucci, preparate un brodo di pesce (vedi N. 14), digrassatelo, passatelo alla salvietta. Versate 4 litri di questo brodo in una casseruola, lasciatelo raffreddare per tre quarti, digrassatelo, chiarificatelo con 5 o 6 cucchiai da tavola di caviale fresco, pesto, mescolato con qualche albume, poi disciolto con un po' di brodo freddo o di vino bianco, procedendo per la chiarificazione, come si disse al N. 24. Quando il consumato è passato, fatelo bollire, aggiungete una piccola *julienne* di radici di prezzemolo e di sedano, imbianchite e rinvenute nel burro e di poi scolate; due minuti dopo gettati i filletti d'ierschis nel consumato e non appena bolle versatelo nella zuppiera, aggiungendo uno o due fegati di lotta imbianchiti in acqua acidulata, sboglientati nel consumato, tagliati a scalopini.

200. — Zuppa di pesci argentini alla Russa. — *Potage d'éperlans à la Russe.*

Con 3 o 4 litri di brodo di pesce, chiaro, preparate un fondo per zuppa legata; aggiungete un bicchiere di vino bianco; fatelo chiarificare di fianco al fuoco per una mezz'ora indi digrassatelo per passarlo allo staccio, legarlo con qualche tuorlo e mescolarlo assieme a piccoli rombi d'*agoursis* imbianchiti. — Levate i filetti di alcune dozzine di pesci argentini, cuoceteli un istante in acqua salata scolateli per regolarli e collocarli nella zuppiera con alcune dozzine di piccole *quenelles* al burro di gamberi. — Al momento di servire versate il fondo su queste guernizioni.

201. — Zuppa barsch magro, alla Polacca. — *Potage barsch maigre à la Polonaise.*

Mettete in una pentola di terra 4 tinche, 2 pesci persici, la testa di un grosso luccio, quella d'un carpione e finalmente una lotta senza fegato; gli anzidetti pesci devono essere tagliati a pezzi. Aggiungete alcune carote, cipolle, porri, radici di sedano e di prezzemolo tagliuzzate, 2 manate di funghi

(1) Il *kislichi* è una bevanda che si prepara e si vende comunemente in Russia. È una specie di birra acidula come il sidro, spumante come lo Champagne.

secchi, previamente diguazzati in acqua, ed il solito mazzetto guarnito d'erbe aromatiche; bagnate il tutto con 3 litri di brodo di pesce, 2 litri di sugo acido di barbabietola; fate bollire schiumando a tempo; al primo bollore ritiratelo su fuoco moderato. Tre quarti d'ora dopo, digrassate il brodo, passatelo, lasciatelo raffreddare a mezzo per chiarificarlo mediante albume, e passarlo alla salvietta; serbatelo al caldo. — Intanto cuocete in acqua salata 250 grammi d'orzo perlato, scolatelo, mettetelo nella zuppiera aggiungendo una piccola porzione di filetti di tinca agguagliati ed una piccola *julienne* composta con radici di prezzemolo e di sedano, porri, barbabietole, funghi secchi e cotti; versate il consumato su queste guernizioni e servite a parte un piatto di rizzole guarnite con un salpicone di funghi. — Questa zuppa si può legare con panna acida.

202. — Zuppa Ouka alla Russa. — *Potage Ouka à la Russe (Uka).*

L'ouka è la zuppa nazionale più pregiata in Russia, ma non può riuscire perfetta che a condizione d'impiegare nella sua preparazione degli *sterlet* vivi che si uccidono al momento di cuocerli. Per questa circostanza è evidente che l'ouka non può ammannirsi che in Russia e nei paesi nelle cui acque vive siffatta specie di storioncello.

Uccidete due piccoli *sterlet*, acconciateli secondo il metodo indicato al capitolo dei *relevés*, divideteli in rocchi non molto grossi tagliandoli in isbieco sul corpo del pesce; fateli macerare una mezz'ora con sale e un pezzo di ghiaccio. — Tagliate una piccola *julienne* composta con radici di sedano e di prezzemolo che imbianchirete, farete rinvenire nel burro; bagnatela con brodo che ridurrete a *glace*.

Contemporaneamente preparate un buon brodo di pesce, con tinche, pesci persici, *ierchis* e *séguis;* le specie devono essere per quanto possibile variate, ma queste tre ultime sono le principali. Non appena il pesce sia cotto, passate il brodo alla salvietta, digrassatelo; quando è quasi freddo chiarificatelo con 6 cucchiaiate da tavola di caviale fresco, pesto, disciolto con 2 albumi e un po' di vino bianco; quando il consumato è limpido, passatelo alla salvietta; serbatelo sull'angolo del fornello. Collocate i rocchi di *sterlet* e la *julienne* in due casseruole d'argento, metà per ciascuna. Al momento di servire aggiungete al consumato un bicchiere di Champagne, versatelo per metà nelle due casseruole d'argento che esporrete a fuoco; al primo bollore ritiratele di fianco per modo che il consumato non abbia che a grillettare, perocchè lo *sterlet* non dev'essere che penetrato dal calore; tenete così le due casseruole sul fuoco per 12 o 15 minuti e di poi servite. — Le persone che, nella sala da pranzo, distribuiscono questa zuppa devono aver cura di servire ad ogni commensale, un pezzo di *sterlet*, una fetta di fegato di lotta e il consumato necessario; devono in pari tempo presentare a' commensali un piatto di limoni tagliati a quarti.

203. — Zuppa Klodnick alla Polacca. — *Potage Klodnick à la Polonaise.*

Tritate 2 pugnuoli di foglie verdi e tenere di barbabietola, un pugnuolo di maligia *(ciboulette)* ed un altro di foglie verdi di finocchio, lavate queste erbe ed imbianchitele separatamente in acqua bollente e salata, tenendole ben verdi; scolatele per bene, tritatele minutamente e collocatele insieme in una casseruola d'argento, bagnatele, stemperandovi assieme all'incirca un litro di sugo di citriuoli salati (*ogourki*) e la stessa quantità di koas (1); coprite la casseruola, serbandola sul ghiaccio. — Pelate 2 citriuoli freschi ed un altro salato; divideteli in 4 parti ciascuno per levare i semi e di poi tagliarli a dadolini; tagliate egualmente un piccolo pezzo di storione abragiato, ma freddo; metteteli insieme in una terrina, aggiungete 50 o 60 code di gamberi, una cucchiaiata da tavola di maligia ed un'altra

(1) Il *Koas* è un liquore fermentato che si può sempre acquistare in Russia e in Polonia, che si prepara col metodo seguente: mescolate in una terrina 5 ettogrammi d'orzo ordinario pesto, egual quantità di grani di frumento o d'avena del pari rotto, finalmente egual quantità di grani di segale; bagnate il tutto fino a ricoprirlo con acqua tiepida, affinchè il grano si rammollisca; quando l'acqua è assorbita, aggiungete le stessa quantità di farina per porzioni eguali di segale, d'avena e d'orzo; sciogliete il tutto con acqua calda in sufficiente dose per formare una leggiera polentina; versatela entro due terrine di terra; mettetele nel forno tiepido per 5 o 6 ore, rimestando di tratto in tratto il composto, indi versatelo in un grande mastello, scioglietelo con 12 litri d'acqua calda, aggiungete alcune foglie di menta, una manata d'uva secca 150 grammi di lievito di birra mischiato con altrettanto miele sciolto in acqua tiepida. Amalgamate bene il tutto, collocate il mastello a temperatura dolce. Dodici ore dopo, passate il liquido attraverso uno staccio, in un barile che terrete in luogo fresco. Cinque o sei giorni dopo, filtrate il liquore, rinchiudetelo entro fiaschi di terra con un grano d'uva secca in ciascun d'essi; turateli solidamente e metteteli in cantina in attesa di adoperare il koas.

di finocchio verde, crudo e tritato. Un'ora prima di servire, passate alla stamigna un litro di buona crema acida, incorporatela col composto tenuto sul ghiaccio entro la casseruola d'argento; aggiungete in pari tempo le code di gamberi, le erbe fine, i citriuoli e lo storione a dadi. All'ultimo istante, mescolate al liquido alcuni pezzetti di ghiaccio, puliti e della grossezza di un noce, e 5 o 6 uova sode, tagliate a quarti.

204. — Bouillabaisse alla Provinciale. — *Bouillabaisse à la Provençale.*

Prendete 10 o 12 fette di merlango grosse 2 centimetri, ma sopratutto assai fresche; disponetele su un piatto con 4 piccole cernie *rascasses*, 2 triglie di roccia, una piccola locusta di mare viva, tagliate in pezzi, e finalmente, un bel pesce cappone egualmente tagliato. Da un pane bianco e lungo tagliate 24 fette d'un centimetro di grossezza lasciandoci la crosta all'ingiro; accomodatele in un piatto concavo.

Scegliete una casseruola sottile e spansa, versate sul fondo un bicchiere d'olio d'oliva fino, 2 cipolle mezzane tagliuzzate, uno spicchio d'aglio, una foglia di lauro; mettete la casseruola, sul fuoco, fate rinvenire la cipolla senza fargli prendere colore; disponete allora il pesce nella casseruola, spolverizzatelo con sale, aggiungete la mollica d'un limone in fette prive della pelle e de' semi, 2 pomidoro pelati, spremuti e tritati; aggiungete ancora un pizzico di zafferano in foglie previamente tritate, ed un bicchiere di vino bianco. Bagnate il pesce fino a ricoprirlo con acqua tiepida, esponete la casseruola a fuoco ardente procurando che la fiamma circondi interamente il fondo della casseruola. Dopo 12 o 14 minuti d'ebollizione il pesce sarà cotto e la cozione ridotta a giusta misura vale a dire leggermente legata e succolenta; aggiungete allora una cucchiaiata di prezzemolo trito con uno spicchio d'aglio; dopo 2 minuti secondi ritirate la casseruola dal fuoco, versate il brodo sulle fette di pane per inzupparle; disponete i migliori pezzi di pesce su un altro piatto cogli ingredienti della cozione meno il lauro l'aglio e le fette di limone. Servite tosto il pesce ed in pari tempo le fette di pane inzuppate. — Se non si presentassero i due piatti a' commensali, i camerieri dovranno servire a ciascuno 2 fette di pane e un pezzo di pesce cosparso con alcune cucchiaiate di brodo.

205. — Maccheroni alla Napoletana (1). — *Macaroni à la Napolitaine.*

I maccheroni di Napoli e il formaggio di Parma ben fresco sono indispensabili alla perfetta confezione di questo cibo, che, in Italia, è comunemente servito come minestra od almeno al principio del pranzo. Si impiegano indifferentemente i grossi maccheroni, mezzani o piccoli.

Fate abragiare con ortaggi tagliuzzati alcune fettoline di giambone, grosse spezie ed erbe aromatiche, un pezzo di coscia o noce di manzo del peso di 2 o 3 chilogrammi, bagnate la carne con un mezzo litro di brodo, mettete la casseruola a fuoco moderato, copritela, fate lentamente ridurre il liquido a *glace;* rinnovate per tre volte la stessa operazione. Quando il fondo sarà ben colorato, (senza però essere abbruciato) bagnate la carne alla sua altezza con brodo e un po' di vino bianco, ultimatene la cottura a fuoco moderato affinchè il sugo non si restringa di troppo; quando sia cotta a giusta misura, la cozione dovrà essere ristretta e succulenta; passatela allo staccio in una casseruola per digrassarla a metà ed amalgamarla con un terzo del suo volume di buona salsa pomidoro; fatelo bollire accanto al fuoco per una mezz'ora.

Alcuni minuti prima di servire gettate in acqua bollente 7 od 8 ettogrammi di maccheroni; l'acqua dev'essere abbondante, salata a giusta dose; continuate l'ebollizione assaggiando di tratto in tratto i maccheroni, e quando rompendoli co' denti non scricchiolano più (2), scolateli mediante colatoio, senza rinfrescarli, spolverizzate tosto il fondo di una zuppiera o d'una casseruola d'argento, con formaggio trito, stendetevi sopra uno strato di maccheroni ben caldi, spolverizzateli con formaggio e cospargeteli con porzione del sugo preparato mischiato con 2 ettogrammi di buon burro; su questo primo strato disponetene un'altro nell'egual modo e così di seguito fino al termine. Servite i maccheroni accompagnandoli con un piatto di parmigiano trito e contemporaneamente una zuppiera di consumato od altra zuppa affine di lasciar la scelta a commensali.

(1) Con questo articolo incomincia una serie che non si ponno a rigor di termine denominare per minestre, ma che benespesso vi tengono luogo. Per servire tali cibi al principio d'un pranzo converrà assicurarsi prima, l'adesione dell'anfitrione e che la maggioranza de' commensali gli farà buon viso. In ogni caso saranno da accompagnare con consumato. — Si adattano specialmente per colazione.

(2) Il tempo necessario alla cottura de' maccheroni dipende anzitutto dalla loro grossezza indi dalla freschezza; i maccheroni grossi e freschi come si hanno a Napoli non esigono che pochi minuti, mentre la stessa qualità di pasta nelle condizioni in cui si vendono in Francia, in Germania e in Inghilterra richiede 15 o 20 minuti d'ebollizione.

206. — Maccheroni alla Camerani. — *Macaroni à la Camerani.*

Pelate 4 o 5 melanzane, tagliatele in fette, spolverizzatele di sale, lasciatele macerare per un quarto d'ora per spremerle, infarinarle e friggerle. Tagliate in fette alcuni funghi freschi e cuoceteli lestamente nel burro facendo restringere il loro fondo. — Mettete in una casseruola una guarnizione composta di granelli di gallo imbianchiti e creste di pollame cotte come di pratica; cospargetele con qualche cucchiaiata di spagnuola e serbatela al caldo.

Mezz'ora prima di servire, cuocete 7 od 8 ettogrammi di grossi maccheroni di Napoli nel modo indicato all'articolo precedente; scolateli tosto senza rinfrescarli nè lasciarli raffreddare; spolverizzate il fondo di una grande casseruola d'argento con parmigiano trito, stendetevi sopra uno strato di maccheroni; spolverizzate con formaggio, e copritelo con uno strato di melanzane, di funghi e dell'intingolo; cospargete il tutto con buona *glace* mescolata con metà del suo volume di burro e qualche cucchiaio da tavola di salsa pomidoro; ripetete l'operazione fino a che i maccheroni, gli ortaggi e l'intingolo siano esauriti, avendo cura di mettere su ogni strato il formaggio trito e sugo. Servite contemporaneamente ai maccheroni una zuppiera di consumato.

207. — Maccheroni alla Calabrese. — *Macaroni à la Calabraise.*

Levate la pelle ed i semi ad 8 grossi pomidoro, tagliateli a pezzi, scolateli su uno staccio. Tritate una cipolla, fatela rinvenire di color biondo in una casseruola, aggiungete 250 grammi di giambone magro tagliato a dadi, un mazzolino di prezzemolo guarnito d'erbe aromatiche, grani di pepe, uno spicchio d'aglio intero; 2 minuti dopo aggiungete i pomidoro; cuoceteli per alcuni minuti e passateli allo staccio.

Fate cuocere, come si disse al N. 205, 7 od 8 ettogrammi di maccheroni di Napoli; scolateli tosto versateli in una tegghia per mescolarvi assieme 2 ettogrammi di burro diviso in piccole porzioni che lo farete incorporare co' maccheroni agitando la tegghia lontano dal fuoco; aggiungete un pizzico di pepe; disponetele in una larga casseruola d'argento od in un piatto concavo a strati spolverizzando ogni strato con un pugnuolo di parmigiano trito e cospargendolo con porzione della predisposta salsa. Spolverizzate da ultimo la superficie con formaggio grattugiato e cospargetelo con burro color nocciuola; servite a parte una zuppiera di consumato.

208. — Maccheroni alla Cussy. — *Macaroni à la Cussy.*

Col sugo di guazzetto, con salsa pomidoro e con burro, preparate un fondo giusta l'istruzione al N. 205. — Tagliate a fette 5 ettogrammi di tartufi crudi e pelati; saltellatele lentamente nel burro, conditeli con sale ed un'inezia di cajenna; bagnateli con 4 cucchiai da tavola di Madera; quando il vino è ridotto, cospargete i tartufi con un po' di *glace* sciolto; mescolate coi tartufi 3 dozzine di granelli di gallo, altrettante piccole creste; serbate questa guarnizione in disparte al bagno maria.

Cuocete 7 od 8 ettogrammi di maccheroni di Napoli (vedi N. 205); scolateli, senza rinfrescarli, versateli in una tegghia; aggiungete 3 ettogrammi di burro in piccole particelle, agitate la tegghia, lontano dal fuoco, fino a che il burro sia sciolto; incorporate allora poco a poco, ai maccheroni, 250 grammi di formaggio grattugiato, non che l'intingolo ai tartufi mescolato con qualche cucchiaiata di *glace* sciolta; collocate tosto i maccheroni in una casseruola d'argento a strati spolverizzati con formaggio e cosparsi col sugo preparato; spolverizzate pure la superficie che cospargerete col rimanente sugo. Serviteli accompagnandoli con una zuppiera di consumato affine di lasciare ai commensali la libertà della scelta.

209. — Maccheroni alla Montglas. — *Macaroni à la Montglas.*

Fate cuocere 7 od 8 ettogrammi di maccheroni di Napoli (vedi N. 205), scolateli e versateli in una tegghia, per incorporarvi assieme, lontano dal fuoco, ed a poco a poco 4 ettogrammi di burro e 2 ettogrammi di formaggio trito; cospargeteli con 5 o 6 cucchiaiate da tavola di vellutata ristretta, altrettanta *glace* sciolta; disponeteli a strati in un piatto concavo alternando ogni strato con formaggio trito e con una piccola porzione di montglas, composta di filetti di pollo, tartufi e lingua scarlatta; cospargeteli con un po' di *glace* sciolta, spolverizzate con formaggio. Servite contemporaneamente una zuppiera di consumato.

210. — Maccheroni alla Principessa. — *Macaroni à la Princesse.*

Pestate i filetti di due perniciotti cotti arrosto, con un pezzo di burro, passateli allo staccio, sciogliete la *purée* con 2 decilitri di sugo di manzo alla napoletana, apparecchiato di conformità all'istruzione, N. 205. — Cuocete 7 od 8 ettogrammi di maccheroni di Napoli, come si disse più sopra; scolateli non appena cotti, versateli in un'ampia tegghia per amalgamarvi assieme 4 ettogrammi di burro, in pezzettini, poi 2 ettogrammi di formaggio trito e finalmente la *purée* di perniciotti; disponete allora i maccheroni a strati in una larga casseruola d'argento, spolverizzando di mano mano con formaggio e cospargendoli con un po' di sugo di manzo tenuto in serbo e mescolato con un ettogramma di burro color nocciuola. Servite in pari tempo una zuppiera di consumato.

211. — Maccheroni alla Regina. — *Macaroni à la Reine.*

Pestate le carni bianche d'un pollo cotto e freddo, amalgamatevi assieme 4 decilitri di besciamella ridotta e passate il composto allo staccio fino. Mettete questa *purée* in una casseruolina, cospargetela con alcune cucchiaiate di *glace* sciolta e tenetela da parte. — Fate cuocere 7 od 8 ettogrammi di maccheroni di Napoli (vedi N. 205), scolateli, versateli, (senza rinfrescarli) in un'ampia tegghia per incorporarvi assieme, a poco a poco, 4 ettogrammi di burro, 3 di formaggio trito e la metà della *purée* di pollo. Disponete i maccheroni a strati in una larga casseruola d'argento, alternando ogni strato con una parte della *purée;* spolverizzate da ultimo i maccheroni con formaggio trito e cospargeteli con un po' di *glace.* Servite in pari tempo una zuppiera di consumato, semplice o guernito.

212. — Maccheroni alla Levantina. — *Macaroni à la Levantine.*

Fate cuocere, come di pratica, 7 od 8 ettogrammi di maccheroni, scolateli col colatoio e versateli tosto in una tegghia; legateli con 2 decilitri di besciamella ridotta; aggiungete a poco a poco 400 grammi di burro, 250 grammi di formaggio trito; quando il tutto è ben amalgamato, aggiungete 300 grammi di giambone magro cotto e tagliato a dadolini; conditeli con un pizzico di pepe, disponeteli in una larga casseruola d'argento, a strati alternati con qualche cucchiaiata di buona salsa pomidoro poco legata. Servite contemporaneamente un buon consumato.

213. — Maccheroni alla Cardinale. — *Macaroni à la Cardinale.*

Pelate le code di alcune dozzine di piccoli gamberi cotti, teneteli al coperto in una casseruola. — Mischiate in una tegghia 2 decilitri di besciamella ristretta con egual quantità di funghi, semplicemente pestati e passati, collocate la tegghia a fuoco ardente e incorporate al composto un pezzo di buon burro di gamberi. — Fate cuocere 7 od 8 ettogrammi di maccheroni, scolateli (senza rinfrescarli) versateli in una tegghia per amalgamarvi assieme, a poco a poco, 250 grammi di burro, 200 grammi di parmigiano trito, ed il composto al burro di gamberi; conditeli con un nonnulla di pepe, disponeteli a strati in una larga casseruola d'argento, alternandoli con formaggio trito e cospargendoli con qualche cucchiaiata di burro color nocciuola. Servite in pari tempo una zuppiera di consumato.

214. — Tagliatelle alla Genovese. — *Nouille à la Génoise.*

Apparecchiate 7 od 8 uova di pasta di tagliatelle (Vedi agli apparecchi di paste); dividetela in tre parti, spianatele sottilissime e stendetele mano mano su un tovagliuolo; fate asciugare la pasta per un quarto d'ora per poi dentellarla. Tagliate a foggia di *julienne* 3 dozzine di funghi freschi di Genova (boleti). Tritate una cipolla, fateli rinvenire con metà burro, metà olio, aggiungete i funghi, condite con sale e pepe e fate ridurre tutta l'umidità; allora ritirateli dal fuoco per legarli con un po' di *glace,* qualche cucchiaiata di salsa pomidoro. — Fate bollire le tagliatelle in acqua salata, per 4 o 5 minuti, scolatele mediante staccio, versatele in una tegghia senza rinfrescarle; amalgamatevi assieme, a poco a poco, 400 grammi di burro e 250 grammi di parmigiano trito, indi disponetele a strati in una larga casseruola alternando ogni strato con una piccola porzione dell'intingolo ai funghi e spolverizzandole con formaggio; cospargete da ultimo la superficie con qualche cucchiaiata di burro cotto color nocciuola. Servite contemporaneamente una zuppiera di consumato.

215. — Ravioli alla Genovese. — *Ravioles à la Génoise.*

Disponete l'apparecchio di 7 od 8 uova di pasta da tagliatelle per ravioli; dividetela in quattro parti eguali; stendetele mano mano spianandole in falde sottilissime; bagnate leggermente la superficie d'una delle falde, indi con *farcia* da ravioli messa in un imbuto spingete fuori delle pallottine in linea retta alla distanza di 2 o 3 centimetri, quando la falda è interamente mascherata, copritela in un alla *farcia* con altra sfoglia di pasta simile alla prima; comprimete gl'intervalli della pasta, dapprima colle dita poi col rovescio d'un piccolo stampo rotondo affine di marcare ogni raviolo; tagliateli mediante rotella di 2 centimetri e mezzo di diametro; collocateli mano mano su un tovagliuolo spolverizzato di farina; indi stendete le due altre parti della pasta e ripetete la stessa operazione. In attesa di cuocerli coprite i ravioli con un tovagliuolo. — Dieci minuti prima di servire gettate i ravioli in acqua bollente e salata, dopo 3 minuti di bollitura, ritirate la casseruola, tenetela coperta (distante dal fuoco) per 3 o 4 minuti; scolate i ravioli su uno staccio, versateli in una tegghia, cospargeteli con 4 ettogrammi di burro cotto alla nocciuola e spolverizzateli con qualche cucchiaiata di parmigiano trito; agitate la tegghia sopra sè stessa, lontano dal fuoco indi prendete i ravioli colla schiumaruola, disponeteli a strati in una casseruola d'argento od in un piatto concavo, spolverizzando ogni strato con una manata di formaggio trito e cospargendoli con qualche cucchiaiata di *glace* sciolta, mescolata con egual quantità di salsa pomidoro. Servite contemporaneamente una zuppiera di consumato.

216. — Risotto alla Piemontese. — *Risot à la Piémontaise.*

Mondate con diligenza 5 o 6 ettogrammi di riso di Piemonte. Tritate una cipolla che farete rinvenire, entro una casseruola, con burro, ma senza farle prendere colore; aggiungete subito il riso, cuocetelo per alcuni secondi senza cessare dal rimestare col mestolino; bagnate al triplo della sua altezza con brodo un po' grasso; coprite la casseruola; fate bollire, ritirandola su fuoco meno ardente dopo 7 od 8 minuti; ultimate la cottura senza più toccare il riso, aggiungendo soltanto un po' di brodo caldo pel caso in cui fosse asciutto prima d'essere abbastanza cotto; ritirate il riso per amalgamarvi assieme in piccole parti, 3 ettogrammi di burro, 2 ettogrammi di parmigiano trito e da ultimo qualche cucchiaiata di buona *glace* sciolta; tenete la casseruola coperta per cinque minuti; indi disponete il riso in una casseruola da legumi; spolverizzatelo superiormente con una manata di formaggio trito e cospargetelo con *glace* sciolta. Servite a parte una zuppiera di consumato. — Nella stagione dei tartufi bianchi se ne possono affettare alcune sul riso cospargendole poscia con un po' di *glace* sciolta.

217. — Risotto alla Fiorentina. — *Risot à la Florentine.*

Tritate una cipolla, fatela rinvenire nel burro mescolato con un po' di midolla di manzo trita; quando sia di color biondo, aggiungete 7 od 8 ettogrammi di riso di Piemonte, fatelo rinvenire per alcuni secondi, rimestandolo; bagnatelo in seguito, al triplo della sua altezza, con buon brodo, cuocetelo come si disse pel riso alla Piemontese; cotto a giusta misura ed asciutto, ritiratelo dal fuoco ed incorporatevi assieme, in piccole particelle, 3 ettogrammi di burro e 2 ettogrammi di parmigiano grattugiato. Aggiungete subito una piccola *julienne* di tartufi cotti, mescolati con qualche cucchiaiata di *glace*, un po' di salsa pomidoro; disponete poscia il risotto a strati spolverizzandolo con formaggio. Servite in pari tempo una zuppiera di consumato.

218. — Polenta alla Piemontese. — *Pouleinte à la Piémontaise.*

Fate bollire 2 litri di brodo o d'acqua in una casseruola, con un po' di sale e un pezzo di burro; ritirate la casseruola di fianco al fuoco per incorporare al liquido 7 od 8 ettogrammi di farina gialla fina macinata di fresco, lasciandola cadere a guisa di pioggia nel liquido, senza cessare dal tramenare in modo da ottenere una polentina leggiera, liscia, senza grumi; tramenatela sul fuoco per 7 od 8 minuti fino a che la consistenza sia sensibilmente aumentata; ritiratela dal fuoco; 2 minuti dopo incorporatevi assieme, a poco a poco, 2 ettogrammi di burro, 3 ettogrammi di formaggio grattugiato e col composto riempite delle piccole forme da *dariole*, intrise mediante pennello di *glace* sciolto; lasciatelo rassodare nelle forme; indi rovesciatelo su un piatto; spolverizzateli con formaggio, cospargendoli anche con buon sugo. Servite separatamente una zuppiera di consumato.

DELLE SALSE

Le salse per le cure e il lavoro che esigono, pel grave dispendio che necessariamente richiedono, sono da considerare come la base essenziale di una buona cucina. Un pranzo elegante, splendidamente servito, ma nel quale le salse non avessero quella squisitezza di gusto, succolenza e purezza indispensabile sarebbe mediocremente apprezzato da gastronomi intelligenti.

Nessuno potrà mai dirsi un distinto cuoco se non possiede una perfetta cognizione delle salse e non abbia fatto uno studio speciale de'principii metodici su quali riposa la loro perfezione. Per iniziarsi al lavoro delle salse, per comprenderne tutti i segreti, bisogna assolutamente passare per la scuola della pratica, sotto la direzione di abile maestro.

Le persone dell'arte non devono punto dissimularsi che le salse reclamano cure minuziose, una sorveglianza costante e diligente e principalmente de' sagrifici in relazione alla loro importanza, perocchè il minimo difetto di preparazione le relega fra i prodotti comuni.

Due cause contribuiscono all'imperfezione delle salse; il difetto di cognizioni e il difetto di materie prime. Un mal destro, colle maggiori risorse, non otterrà che un risultato mediocre e dubbioso, ma anche il miglior pratico, se non ha le sostanze necessarie oppure se sono insufficienti o di cattiva qualità non raggiungerà meglio lo scopo ricercato. L'esperienza, la pratica, il sapere, riesce impotente; il cuoco più istrutto può correggere ed attenuare, non mai lottare contro l'impossibilità, nè operare prodigi con nulla.

Per ottenere adunque salse perfette, bisogna non solo conoscere le esigenze e il lavoro, ma eziandio affrontare i sacrifici che reclamano. Queste considerazioni, che non sapremmo mai abbastanza rammentare tanto agli anfitrioni quanto a cucinieri, penetrarono già in più d'una mente osservatrice, ma se un'eccezione e un fatto accidentale ponno qui valere come insegnamento, noi dobbiamo aggiungere che i calcoli parsimoniosi non sono proprii de'veri gastronomi; essi sanno troppo bene che la buona cucina è incômpatibile con mezzi insufficienti.

Noi non abbiamo descritto in questo capitolo che le salse destinate agli *entrees* caldi, ai *relevés*, ai legumi ed agli arrosti; le salse fredde, quella per arrosti, per gli *entremets*, trovansi classificate ai rispettivi capitoli. Le salse che qui trattiamo si dividono in tre categorie, la prima comprende le salse *capitali* o grandi salse, la seconda le salse *semplici*, la terza le salse di *riduzione*.

FONDI DI CUCINA

219. Rosso biondo. — È col *rosso* che si legano le grandi salse, la *vellutata*, la *spagnuola*, la *besciamella*. Le salse riescono più o meno colorate a seconda che si faccia arrossare la farina o la si tenga di color biondo; l'essenziale è di cuocerla con cura, ma anzitutto con buon burro, sviluppandosi allora un gusto di nocciuola che le profuma gradevolmente. La farina ben cotta ha eziandio il vantaggio di prevenire la decomposizione delle salse legate; si può anche preparare una salsa senza fare il *rosso*, ma questa operazione è indispensabile ove voglionsi ottenere sicuri risultati.

Fate liquefare 300 grammi di burro, versatelo in una casseruola depurandolo, amalgamatelo con 4 ettogrammi e mezzo di buona farina (1) per formare una pasta molle; tramenatela sul fuoco col mestolino fino a che si sviluppi l'ebollizione; ritirate allora la casseruola su fuoco moderato affinchè la farina abbia a cuocere senza violenza e senza prendere colore; alcuni minuti dopo ritirate la casseruola dal fuoco, lasciate raffreddare il rosso per discioglierlo, a poco a poco, col fondo caldo destinato alla confezione della salsa.

220. Rosso bruno. —. Versate 300 grammi di burro sciolto in una casseruola, fatelo riscaldare, amalgatevi assieme 400 grammi di buona farina; cuocetelo vivamente per alcuni minuti, indi ritiratelo su fuoco dolce, tramenatelo di tanto in tanto affinchè abbia a cuocere e colorarsi d'una bella tinta biondo-oscura; si richiedono da 25 a 30 minuti di cottura; quando sia a giusta misura, ritirate la casseruola dal fuoco, lasciate raffreddare a mezzo il rosso per scioglierlo col fondo di cozione destinato alla preparazione della salsa. Il fondo dev'essere bollente.

221. — Fondo bianco. — Fate sciogliere in una casseruola 250 grammi di lardo raschiato e 300 grammi di grassa di manzo trita; aggiungete una carota, una cipolla in fette, un mazzetto di prezzemolo, erbe aromatiche, la mollica d'un limone privo d'ogni pellicola e di semi, qualche garofanetto, e fate rinvenire il tutto per alcuni minuti a fuoco moderato, spolverizzateli con 2 cucchiaiate da tavola di farina; 2 minuti dopo stemperatelo con 2 o 3 litri di brodo leggero, una bottiglia di vino bianco; tramenate il liquido sul fuoco fino all'ebollizione, ritiratelo sull'angolo del fornello. Tre quarti d'ora dopo, passatelo allo staccio. — Questo fondo s'impiega nella cottura di certi legumi e carni da conservarsi bianche.

222. — Fondo Mirepoix. — Fate liquefare in una casseruola da 3 a 400 grammi di lardo tritato, aggiungete due cipolle, 2 carote, un mezzo gambo di sedano, 2 radici di prezzemolo affettate, e lasciateli rinvenire a fuoco lento senza che abbiano a colorarsi; aggiungete 300 grammi di giambone crudo tagliato a dadi, qualche ritaglio e un po' di grassa di vitello, una manata di minuzie di funghi, un grosso mazzetto di prezzemolo con erbe aromatiche, uno spicchio d'aglio, grosse spezie; bagnateli con 2 litri di brodo ed altrettanto vino bianco; fate bollire, indi ritiratelo da parte, ma pure mantenendo l'ebollizione abbastanza viva affinchè la *mirepoix* si restringa d'un terzo del suo volume, passatela allo staccio. Questo fondo è l'ausiliario indispensabile per le cozioni succolenti.

223. — Fondo da poêler. — Tagliate a dadi una grossa cipolla, mettetela in una casseruola con 250 grammi di lardo trito e liquefatto, de' ritagli di vitello e di pollo, alcune cotenne imbianchite, una carota, radici di prezzemolo e di sedano, erbe aromatiche, grosse spezie, fate rinvenire il tutto a fuoco moderato, per un quarto d'ora; bagnatele con 2 o 3 litri di brodo bianco, aggiungete la mollica di 3 limoni priva de' semi, una manata di minuzie di funghi, 250 grammi di giambone dissalato; fate bollire, ritiratelo a fuoco moderato, cuocetelo per un'ora e passatelo allo staccio.

---

(1) La farina di cattiva qualità o soltanto troppo fresca od umida, fa scomporre le salse dopo la loro cottura; questa considerazione deve sempre aversi presente.

224. — Fondo di marinata cotta. — Tagliate a fette una carota, una grossa cipolla, un pezzo di sedano; fateli rinvenire nell'olio o nel grasso senza prendere colore; bagnateli con 2 litri di aceto comune; aggiungete un grosso mazzetto di prezzemolo, timo, lauro, rosmarino, basilico, uno spicchio d'aglio, un po' di sale, grosse spezie; coprite la casseruola, fate rinvenire il liquido di un quinto del suo volume, passatelo allo staccio.

225. — Fondo di marinata cruda. — Per marinare a' crudo le carni od i pesci, metteteli in una terrina, salateli, cospargeteli d'olio, aggiungete una o più cipolle in fette, lauro, grani di pepe, fette di limoni, ramoscelli di prezzemolo; mescolate questi ingredienti colla carne od il pesce e lasciateli macerare il tempo necessario.

226. — Fondo corbuglione. — Questo fondo è principalmente destinato alla cottura dei pesci. — Tagliate a fette 2 o 3 cipolle e 2 carote, fatele rinvenire con burro e lardo liquefatto; aggiungete qualche rimasuglio di giambone, un mazzetto d'erbe aromatiche, prezzemolo; lasciate rinvenire anche questi ingredienti, bagnateli con 3 o 4 bottiglie di vino bianco o rosso (secondo la qualità dei pesci); aggiungete i ritagli e le spine dei pesci disponibili; fate bollire, schiumando a tempo e ritirando la casseruola sull'angolo del fornello; tre quarti d'ora dopo, passatelo allo staccio. Se questo fondo dovesse servire per preparazioni di magro assoluto, si sostituirà il burro e l'olio agli elementi grassi. — Il corbuglione, dopo cotti i pesci, verrà conservato in luogo fresco, potendo essere utilizzato per altra identica cottura.

227. — Fondo Matignon. — Tagliate a fette una o più cipolle, carote, radici di prezzemolo e sedano, fateli rinvenire in una casseruola con lardo tritato; alcuni minuti dopo aggiungete delle fettoline di giambone, minuzie di funghi, timo, lauro, foglie di prezzemolo, grani di pepe; bagnate questi ingredienti fino a coprirli con vino bianco, fate ridurre il liquido a *glace*, ritirate la casseruola dal fuoco, lasciate raffreddare il composto.

228. — Erbe fine cotte e crude. — Per ottenere le *erbe fine* cotte, fate rinvenire, ma non colorare, nel burro o nel lardo fuso, qualche cucchiaiata di scalogni e cipolle trite; aggiungete il doppio del loro volume di funghi crudi, tritati ed uno spicchio d'aglio intero (1); quando l'umidità sia ridotta, aggiungete qualche cucchiaiata di tartufi crudi e triti; condite il composto che ultimerete con una cucchiaiata di prezzemolo trito; ritirate l'aglio e versatelo in una piccola terrina. — Le *erbe fine* crude comprendono: il prezzemolo, la *ciboulette* o maligia, il cerfoglio, la serpentaria, la pimpinella, il finocchio, lo scalogno, la cipolla; tutti questi ortaggi dovono essere tritati separatamente. Il prezzemolo e la cipolla ponno essere imbianchiti, vale a dire inviluppati nell'angolo di un tovagliuolo, immersi nell'acqua bollente e di poi ben spremuti.

229. — Duxelle. — La Duxelle si compone di erbe fine cotte bagnate con un po' di *glace* o mezza *glace*, fatta restringere colle erbe fine, rimestando il tutto col mestolino. Quando questo preparato è freddo deve presentarsi consistente e ristretto.

230. — Panata al latte. — Sbattete 3 uova in una casseruola, aggiungete 200 grammi di farina e un pezzo di burro; sciogliete il tutto con 4 o 5 decilitri di latte, tramenatela su fuoco dolce per cuocerla e farle prendere consistenza; lasciatela asciugare per alcuni minuti, versatela su un piatto per farla raffreddare, coperta con carta unta di burro.

231. — Panata al brodo. — Fate bollire in una casseruola 2 decilitri di brodo, aggiungete un pezzo di burro, amalgamatevi assieme tanta farina che basti per ottenere una pasta liscia della consistenza d'una pasta reale (*pâte a choux*) leggera; cuocetela per alcuni minuti a fuoco moderato; stendetela su un piatto per lasciarla raffreddare coperta con carta unta di burro.

232. — Panata al pane. — Prendete 3 ettogrammi di mollica di pane di cucina, inzuppatela nell'acqua tiepida; spremetela e mettetela in una casseruola con un po' di brodo, stemperatela e fatela riscaldare fino a che sia legata e compatta; salatela, aggiungete un pezzo di burro; prima di ritirarla dal fuoco, legatela con qualche tuorlo, versatela su un piatto, copritela con carta unta di burro e lasciatala raffreddare.

---

(1) In qualsiasi preparazione l'aglio è facoltativo e non obbligatorio.

233. — Panata di farina di riso. — La panata preparata colla farina di riso è una innovazione della quale i cuochi intelligenti possono trarne grande vantaggio. — Fate bollire 4 litri di brodo, aggiungete un pezzo di burro fresco, ritirate il liquido dal fuoco per amalgamarlo colla farina di riso affine di ottenere una polentina liscia e leggiera; tramenatela sul fuoco, fatela ridurre per alcuni minuti rimestandola di continuo; ritiratela dal fuoco, mettetela in una terrina, soffregatene la parte superiore con burro e lasciatela raffreddare a metà. — Questa panata dev'essere impiegata, poco dopo la sua preparazione.

234. — Godiveau. — *Dosi:* 600 grammi di grassa d'arnione, de' quali due terzi di manzo ed un terzo di vitello, 400 grammi di carne magra di vitello, tre tuorli, sale, spezie composte, un cucchiaio da tavola di cipollina trita. — La parte della *noce*, *sotto noce* e filetto di vitello sono quelle che convengono meglio per questo preparato. — Levate i nervi, la pelle e le membrane aderenti alla carne, tritatela e pestatela nel mortaio per convertirla in pasta liscia e passarla allo staccio; mettetela in una terrina verniciata e tenetela sul ghiaccio una mezz'ora. Dividete la grassa in piccole parti affine di ritirare le pellicole che l'inviluppano, tritatela, pestatela fino a che sia del pari convertita in pasta liscia e molle aggiungendo ad intervalli un po' d'acqua ghiacciata; aggiungete, a poco a poco, la carne di vitello, e pestate il tutto. Salate il composto, amalgatevi assieme li tuorli e 3 o 4 cucchiai da tavola di vellutata e da ultimo la cipollina; ritirate il *godiveau* dal mortaio per deporlo in una terrina che serberete al fresco fino al momento d'impiegarlo. È importantissimo che la carne e la grassa siano ben macinate e che il composto riesca liscio e pastoso; per tale riuscita occorre la massima diligenza. L'acqua ghiacciata è necessaria per conservare alla *farcia* la sua unità ed in pari tempo la voluta pastosità; se la si lasciasse riscaldare si altererebbe facilmente. — Collo stesso metodo e nelle identiche proporzioni si ponno preparare *godiveau* di pollo o di selvaggina.

235. — Farcia (1). **di vitello.** — Questa *farcia* s'impiega nelle *bordure* o sostegni di *farcia* su cui si dispongono certi *entrées* caldi o *relevés*. — *Dosi:* 500 grammi di vitello (noce o piccolo filetto) 250 grammi di panata, 250 grammi di burro, 3 tuorli ed un uovo intero, 3 o 4 cucchiai da tavola di salsa, sale, spezie. — Allestite la carne come si disse sopra, tagliatela a grossi dadi per tritarla e pestarla. Quando sia convertita in pasta, aggiungete la panata in piccole porzioni indi il burro o l'equivalente di zinna di vitello cotta e finalmente le uova ad uno ad uno; pestate lestamente la *farcia* ancora per 10 minuti, conditela, fatela passare allo staccio, collocatela in una terrina, lavoratela per cinque minuti col mestolino incorporandovi la salsa, tenetela al fresco fino al momento di adoperarla. — In generale converrà sempre esperimentare la consistenza delle *farcie* prima di impiegarle, affine di rettificarle incorporandovi un po' di salsa se fossero troppo dure, o delle uova o della panata se troppo deboli; in questo caso bisognerà pestarle di nuovo.

236. — Farcia di pollame. — *Dosi:* 500 grammi di filetti di pollame, 250 grammi di panata, 250 grammi di burro, 3 o 4 tuorli d'uova, sale, spezie. — Allestite i filetti di gallina, di pollo o di dindo spogliandoli della loro epidermide e delle parti nervose, tagliateli a grossi dadi e pestateli lestamente fino a che siano ridotti in pasta; ritirateli dal mortaio per passarli allo staccio. Mettete la panata nel mortaio per pestarla aggiungendo, quando sia ben pesta e fredda, la carne di pollame, a poco a poco, poi la metà burro, le uova e finalmente il rimanente burro. Condite con sale e spezie, pestatela ancora per dieci minuti, passatela allo staccio, mettetela in una terrina per lavorarla col mestolino per alcuni minuti e lisciarla amalgamandovi assieme un po' di salsa bionda; esperimentatene la consistenza per rettificarla a seconda del bisogno.

237. — Farcia senza panata. — Pestate 500 grammi di filetti di pollame, allestiti come di pratica; amalgamatevi assieme 4 o 5 tuorli d'uova ad uno ad uno, aggiungete 250 grammi di burro, sale, spezie; quando la *farcia* sia ben liscia, passatela allo staccio; collocatela in una terrina per incorporarvi, lavorandola, 2 decilitri di besciamella ridotta, densa, ma fredda; coprite la *farcia* tenetela al fresco, sul ghiaccio se è possibile.

---

(1) Ciò che noi raccomandiamo sopratutto, riguardo alle *farcie* è l'impiego di spezie composte. Le *spezie de' cucinieri* sono il prodotto più perfetto e il meglio combinato che fin qui si conosca in commercio. Siffatte spezie sono composte da persona dell'arte.

Nota dell'autore.

233. — Farcia di pollame alla crema, all'Imperiale. — *Dosi:* 500 grammi di filetti di pollame, un albume d'uovo, 3 decilitri di buona panna cruda, sale, spezie. — Allestite i filetti come di pratica, tagliateli a dadi, pestateli; aggiungete l'albume; quando la carne sia convertita in pasta, passatela allo staccio e mettetela in una terrina; incorporatevi, a poco a poco la crema, lavorandola vivamente col mestolino per lisciarla; conditela, esperimentatela, facendone rassodare porzione sulla bocca del forno ed all'evenienza rettificatela sia con crema, sia coll'aggiunta d'albume.

239. Farcia di pollame all'Italiana. — *Dosi:* 300 grammi di carne di pollame cotta, 200 grammi di cruda, 150 grammi di panata, 200 grammi di zinna cotta, 2 tuorli, 2 uova intere, sale, spezie, salsa. — Preparate come di pratica le carni di pollame tanto cotte che crude, tagliatele a dadi, pestatele separatamente per poi mescolarle e convertirle in pasta, ritiratele dal mortaio per pestare la panata, aggiungete a questa la zinna, ma a poco a poco, e quando sia ben amalgamata, unite le carni di pollame indi le uova; condite la *farcia*, mettetela in una terrina, aggiungete qualche cucchiaiata d'erbe fine cotte; lavoratela per alcuni minuti col mestolino; esperimentatela per rettificarla se occorre e serbatela in luogo fresco per servirvene al bisogno.

240. — Farcia di pollame primaverile. — Questa *farcia* la si adopera specialmente per *quenelles* destinate a guarnizione di zuppe. — Prendete la necessaria quantità di *farcia* di pollame, mettetela in una terrina, ed aggiungetevi un po' di verde di spinaci per colorarla d'un bel verde. — Per ottenerla rossa basterà mescolarla, pestandola, con piccole porzioni di burro di gamberi.

241. — Farcia per ravioli alla francese. — Tagliate a dadi 250 grammi di filetti di pollame cotto, pestateli fino a ridurli in pasta, aggiungete 150 grammi di zinna di vitello cotto, fredda e trita; pestatela assieme fino a che la mescolanza sia completa; conditela con un nonnulla di noce moscata, aggiungete due pugnuoli di formaggio trito, 4 tuorli, 3 cucchiai da tavola di vellutata ristretta, passatela allo staccio.

242. — Farcia di perniciotti. — *Dosi:* 500 grammi di filetti di perniciotto, 250 grammi di panata, 200 grammi di burro, 4 tuorli, sale, spezie, salsa. — Tagliate i filetti de' perniciotti a grossi dadi, pestateli, metteteli in una terrina. Pestate la panata, aggiungete a poco a poco il burro e le carni peste poi le uova. Pestate la *farcia* ancora per dieci minuti, passatela allo staccio, collocatela in una terrina, lavoratela per alcuni minuti col cucchiaio; esperimentatene la consistenza per rettificarla, coll'aggiunta di salsa o di uova; tenetela in sito fresco. Coll'istesso metodo e colle stesse dosi proporzionate si preparano *farcie* di fagiano, leprotto, ecc. — Alla *farcia* di selvaggina si ponno sempre frammischiare minuzie di tartufi crudi, pesti colle carni.

243. — Farcia di perniciotti all'Italiana. — Pestate 300 grammi di filetti di perniciotto crudi ed egual peso di filetti cotti, ma freddi; aggiungete 200 grammi di panata, 200 grammi di zinna cotta, 4 tuorli, un uovo intero, sale, spezie, 2 cucchiai da tavola di spagnuola; quando la *farcia* sia ben liscia, passatela allo staccio; esperimentatela per rettificarla se occorre; serbatela in sito fresco. — Si ponno così preparare *farcie* di fagiano, lepre e leprotto.

244. — Farcia di gallina regina alla crema. — Pestate 500 grammi di carne di gallina regina, aggiungetevi un albume, conditela, passatela allo staccio; mettete la *farcia* in una terrina, lavoratela col mestolino amalgamandovi assieme 3 o 4 decilitri di buona besciamella ridotta e fredda.

245. Farcia gratin di selvaggina. — Questa *farcia* può confezionarsi indifferentemente con carni di vitello, di pollame e di selvaggina: fagiani, perniciotti, leprotti, ecc. — Preparate come di pratica 500 grammi di carne, tagliatela a pezzetti, fatela rinvenire con lardo raschiato, minuzie di tartufi, qualche fegato di pollame; aggiungete a poco a poco le carni pestate, 4 tuorli ed un uovo intero, condite la *farcia*, passatela allo staccio; mettetela in una terrina, lavoratela col cucchiaio, incorporandovi un po' di *glace*, un po' di salsa ed alcune cucchiaiate da tavola di *farcia* cruda.

246. — Farcia gratin di fegato grasso. — *Dosi:* 500 grammi di fegato di pollastra o fegato grasso, 250 grammi di panata, 150 grammi di raschiatura di lardo, 4 cucchiai da tavola di erbe fine cotte, 6 cucchiaiate di spagnuola, 3 tuorli ed un uovo intero, sale, moscata, spezie, un po' di *farcia* cruda. — Fate

saltare i fegati colla metà lardo sciolto, conditeli, aggiungete le erbe fine, lasciateli raffreddare insieme per poi pestarli; ridotti in pasta, ritirateli, pestate la panata col rimanente lardo raschiato; aggiungete il fegato, a poco a poco, poi le uova, sale, spezie e finalmente la *farcia* cruda. Passatela allo staccio.

247. — Pasta per salsiccia. — Tritate separatamente egual quantità di carne magra di maiale e di lardo fresco, mescolate e condite il composto di gusto piccante, tritatelo di nuovo fino a che sia ben fino.

248. — Farcia di luccio. — *Dosi:* 300 grammi di carne di luccio, 300 grammi di panata, 300 grammi di burro, 4 tuorli, sale, moscata. — Levate i filetti d'un luccio fresco, levategli la pelle e le spine, pestateli e ritirateli mettendoli su un piatto; pestate la panata amalgamandovi assieme a poco a poco il burro, la carne pesta e da ultimo le uova. Condite per bene la farcia, pestatela ancora per dieci minuti, passatela allo staccio; collocatela in una terrina per lisciarla, lavorandola col mestolino; esperimentatela per rettificarla se occorre; serbatela in sito fresco. — Pei pesci, la cui carne sia più solida come il merlango, l'argentino, il salmone ecc. sarà mestieri, per ottenere buone *farcie*, aumentare la quantità di panata e de' tuorli d'uova.

249. — Farcia di merlango alla crema. — *Dosi:* 500 grammi di filetti di merlango, 2 decilitri di buona crema doppia e cruda, un albume, sale, spezie. — Si opera come per le *farcie* di pollame alla crema (vedi N. 238).

250. — Farcia di pesce al burro di gamberi. — Le dosi sono identiche a quelle per le farcie ordinarie; la differenza consiste solo nell'introduzione del burro di gamberi associato con burro fresco e fino.

251. Farcia con pane all'Inglese. — Fate inzuppare nel latte o nel brodo 250 grammi di mollica di pane, spremetene fuori tutta l'umidità, mettetela in una casseruola, stemperatela col mestolino ed aggiungetevi 200 grammi di grassa d'arnione di vitello monda d'ogni pellicola e tritata; condite il composto con sale, pepe, prezzemolo, cipolla trita e cotta; legatela con un uovo intero e qualche tuorlo.

---

252. — Biondo di vitello. — Questo fondo si adopera come elemento di succolenza e di unzione; sua prerogativa è la limpidezza e quel bel colore giallo che le carni di vitello hanno il privilegio di dare. — *Procedimento:* Coprite il fondo d'una casseruola con lardo, radici e cipolle, quest'ultime tagliate a grosse fette. Collocatevi sopra qualche ritaglio di vitello e di giambone, e su questi uno o due garetti e un pezzo di spalla di vitello; bagnate il tutto con un litro circa di brodo; coprite la casseruola, collocatela a fuoco per ridurre il liquido a *glace*, pungete le carni per estrarne il sugo, bagnatele ancora con mezzo litro di brodo e fatelo di nuovo ridurre a *glace*, bagnate allora le carni fino a coprirle; prima della bollitura schiumate, e quando bolle ritirate la casseruola sull'angolo del fornello; aggiungete un mazzetto di prezzemolo guernito d'erbe aromatiche, ultimate lentamente la cottura delle carni; scolatele, digrassate e passate il fondo alla salvietta entro una terrina per lasciarlo deporre. — Il biondo di vitello si ottiene parimenti col fondo di cottura di pezzi di vitello abragiati che si lascia ben deporre e raffreddare; questo fondo si chiarifica da per sè nel divenir freddo.

253. — Sugo chiaro. — Versate in una casseruola 2 litri di buon sugo, aggiungete un po' di biondo vitello, tritate 250 grammi di carne magra di manzo e di vitello, mettetela in una terrina per amalgamarvi assieme 2 uova intere, indi stemperatela col sugo digrassato e freddo. Mettete la casseruola a fuoco, rimestate il liquido, e non appena si sviluppi l'ebollizione ritiratela su fuoco moderato; aggiungete de' legumi tagliuzzati, un mazzetto di prezzemolo guarnito, un pizzico di cerfoglio e finalmente qualche carcame di pollame o di selvaggina arrosto tagliato a pezzi; coprite la casseruola e lasciate bollire leggermente per 25 minuti; passate il liquido alla salvietta disposta su uno sgabello di cucina; digrassatelo, versatelo in una casseruola, fatelo ridurre lestamente fino a che sia leggermente legato per effetto della concentrazione; questo grado varia a norma dell'uso cui si destina il sugo; in ogni caso dev'essere chiaro e succolento.

254. — Glace di vitello, di pollame e di selvaggina. — La *glace* di carne sia che si componga di vitello, di pollame o di selvaggina, si ottiene dalla concentrazione de' brodi o sughi di carne mediante la loro rapida ebollizione. In una cucina, ove il lavoro è continuo ed i fondi abbondano, occorre raramente di preparare appositamente la *glace*. Per ottenere una *glace* bionda e delicata, bisogna per quanto possibile, impiegare soltanto brodo di vitello o di pollame ben fresco e non salato; se questi fondi si preparano col proposito di ritirarne la *glace*, si procede alla loro cottura di conformità alle istruzioni pe' *grandi brodi*; ma non impiegando che vitello e pollame.

Per la *glace* di selvaggina si adoperano le carni o i ritagli di daino cervo, alce, perniciotto, lepre; è opportuno però il frammischiarvi sempre qualche porzione di vitello o di pollame e specialmente de' buoni legumi ed in abbondanza. — *Procedimento:* Dopo aver ben digrassato i fondi, versateli in una grande casseruola più alta che larga decantandoli; la casseruola non dev' essere riempita che a mezzo; esponetela a fuoco ardente collocandovi entro una mestola; lasciate bollire fino a che per l'evaporazione, il liquido si concentri in mezza *glace*, vale a dire che si leghi e si colori leggermente; travasate allora questo fondo in una casseruola più piccola che metterete sull'angolo del fornello affine di ottenere la riduzione della *glace* alla voluta misura, facendola chiarificare come una salsa e schiumandola. — La *glace* così preparata riesce limpida e trasparente. — La si conserva, sia mettendola entro scatole di latta saldate, sia entro budella o vesciche.

255. — Essenza di pollame. — Le essenze di pollame si ottengono naturalmente coi fondi di cottura di pollame, passati alla salvietta, ben riposati e decantati. Si ottiene parimenti l'essenza chiarificando i brodi o i fondi di pollame mediante carne di pollame, seguendo le norme come pei consumati.

256. — Essenza di tartufi. — La cozione de' tartufi freschi è la migliore essenza che si possa ottenere. Si può anche estrarre l'essenza soltanto dai ritagli freschi; basterà cuocerli in ristretto con vino, consumato di pollame o biondo di vitello, erbe aromatiche e giambone crudo.

257. — Essenza di funghi. — Il fondo di cozione d'una quantità sufficiente di funghi somministra un'eccellente essenza; in mancanza si adoperano delle minuzie fresche bagnandole con buon brodo e il sugo di qualche limone; aggiungasi un po' di sale, un mazzetto guernito; 7 od 8 minuti di bollitura bastano. Si passa l'essenza spremendo la cozione attraverso un pannolino.

258. — Essenza o profumo di perniciotto. — Coprite il fondo di una casseruola con legumi in fette e alcune fettoline di giambone crudo; su questo strato mettete qualche pernice senza filetti e de' carcami crudi, bagnate al quarto della loro altezza con brodo o consumato; fate bollire, aggiungete un mazzetto guernito d'erbe aromatiche, grosse spezie, 2 bicchieri di vino bianco; schiumate il liquido con cura, lasciate bollire per un' ora, digrassate, passate alla salvietta, lasciatelo deporre per decantarlo e di poi chiarificarlo con qualche filetto di pernice crudo, tritato e mescolato con vitello o pollame, procedendo di conformità a quanto si disse pe' consumati. — Si preparano coll'istesso metodo gli estratti di fagiano e di lepre.

---

259. — Burro alla maggiordomo. — Mescolate in una terrina 200 grammi di burro con una cucchiaiata di prezzemolo trito e imbianchito; aggiungete il sugo di due limoni, sale, moscata, un nonnulla di pepe, amalgamate il tutto e conservate il burro in sito fresco.

260. — Burro d'acciuga. — Lavate 5 o 6 acciughe salate, asciugatele bene, sopprimete le spine; pestate i filetti con 150 grammi di burro, passate l'apparecchio allo staccio. — Si ponno rimpiazzare le acciughe mescolando un po' d'essenza d'acciughe col burro.

261. — Burro alla ravigote. — Fate imbianchire delle foglie di prezzemolo di serpentaria, di pimpinella, di maligia o cipollina e di cerfoglio, ciascuna di queste erbe nella quantità proporzionata alla forza del suo aroma; pestatele con uno scalogno trito, 2 acciughe, il doppio del loro volume di buon burro. Da ultimo aggiungete al composto un po' di verde di spinaci; passate allo staccio.

262. — Burro di rafano. — Raschiate un pezzo di radice di rafano *(crên)* senza pellicola; pestate la raschiatura col doppio del suo volume di buon burro; condite il composto, passatelo allo staccio. — Le salse alle quali si sia aggiunto questo burro non devono più farsi bollire.

263. Burro di Guascogna. — Fate cuocere per bene ed in molt'acqua una dozzina di grossi spicchi d'aglio, scolateli e pestateli col quadruplo del loro volume di burro; condite il composto con sale, un nonnulla di moscata e pepe di cajenna; indi passatelo allo staccio.

264. — Burro di gamberi. — Distaccate la coda d'una trentina di gamberi cotti al corbuglione; sopprimete i gusci e serbate la polpa in disparte; scegliete le parti più rosse de' gusci per asciugarle e pestarle; quando sono convertite in pasta aggiungete 3 o 400 grammi di burro, pestate ancora fino a che l'amalgama sia completo; mettete il composto in una casseruola ch'esporrete a fuoco moderato e tramenatelo di tanto in tanto col cucchiaio fino a che il burro sia chiarificato e ben rosso; allora spremete il burro attraverso ad un pannolino facendolo cadere in una terrina ricolma d'acqua fredda. Non appena il burro sia rappigliato, levatelo dalla terrina, asciugatelo bene e mettetelo in un'altra terrina calda, rimestatelo col cucchiaio fino a che sia freddo, pastoso e d'un bel color cremisino. — Si può preparare similmente del burro rosso co' gusci fini de' piccoli astachi e de' granchiolini.

265. — Burro di gamberi di mare. — Ritirate con diligenza le parti lattiginose de' gamberi di mare, le uova ed il corallo; pestatele con 200 grammi di burro, aggiungete una cucchiaiata di senape *(moutarde)*; passate il composto allo staccio fino.

GRANDI SALSE PRINCIPALI

266. — Salsa Spagnuola.

Coprite il fondo di una casseruola con minuzie di lardo, poi con cipolle, carote e sedano tagliuzzati; mettete su questi legumi qualche fetta di giambone crudo e de' ritagli di vitello cui sovrapporrete le parti inferiori d'una coscia di vitello, quali lo scannello, garetto, sotto noce, non che le ossa della coscia; aggiungete qualche gallina o la parte posteriore d'un grosso dindo, bagnate queste carni con un litro di gran brodo, esponete a fuoco e quando bolle ritirate la casseruola su fuoco moderato affine di ridurre lentamente il liquido a sostanza di *glace;* pungete le carni per provocare l'uscita del sugo e fatele prendere colore; bagnatele con una bottiglia di vino bianco e fate del pari ridurre anch'esso a *glace*, allora bagnate le carni, in pieno, con brodo, schiumate; al primo bollore ritirate la casseruola sull'angolo del fornello, aggiungete un mazzetto guarnito, minuzie di funghi e qualche carcame di pollame cotto tagliato in pezzi. Continuate l'ebollizione e quando il vitello sia cotto, passate il fondo alla salvietta per lasciarlo deporre, indi digrassatelo per decantarlo badando che a tal punto dovrà essere, se non limpido almeno puro, trasparente di bel colore; tenetelo al caldo. — Con 300 grammi di burro 400 di buona farina, preparate un rosso bruno, (N. 219); che, a giusta misura, scioglierete a poco a poco, con 5 litri del fondo preparato; rimestate la salsa sul fuoco quasi fino all'ebollizione, ritiratela sull'angolo del fornello affinchè si chiarifichi assai lentamente per un'ora circa; digrassatela, passatela allo staccio in una terrina verniciata per farla raffreddare vagliandola di tratto in tratto onde impedire che faccia *pelle.* — Quando si abbia una grande quantità di salsa sarà prudenza il collocare la terrina nella quale viene passata su un treppiede, per modo che l'aria circoli al disotto; si preverrà così la fermentazione.

267. — Salsa vellutata.

Questa salsa viene denominata volgarmente *vellutato* (velouté). — Coprite il fondo di una casseruola con lardo, radici ed ortaggi tagliuzzati; collocatevi sopra delle frattaglie di pollame e di vitello, 2 polli senza filetti, 2 garetti, un pezzo di coscia o di sottonoce di vitello; bagnate queste carni con un litro di brodo, fate restringere lestamente il liquido, senza però che abbia a prendere colore; bagnate allora le carni, in pieno, con brodo bianco; schiumate, ritirate la casseruola sull'angolo del fornello; aggiungete un mazzolino guernito, de' ritagli di giambone e de' funghi crudi; lasciate bollire a fuoco moderato e mano mano che le carni sono cotte ritiratele; passate il fondo alla salvietta, digrassatelo per lasciarlo riposare e poi decantarlo versandolo in una casseruola; tenetelo al caldo.

Preparate un *rosso biondo* con 250 grammi di burro, 250 grammi di farina; cotto a giusta misura ritiratelo dal fuoco e diluitelo con 3 litri del fondo preparato, quando la salsa è liscia allungatela con altri 3 litri di fondo osservando di tenerla poco legata; fatela bollire, ritiratela sull'angolo del fornello affinchè si chiarifichi durante un'ora; digrassatela con cura; passatela alla stamigna in una terrina; ventolatela fino a che abbia perduto il suo intenso calore. — È colla *vellutata* che, tranne poche eccezioni, si preparano le salse di riduzione che non devono essere colorate.

268. — Salsa besciamella.

Mettete in una casseruola una grossa cipolla tagliata a dadi e fatela rinvenire nel burro senza prendere colore; aggiungete 200 grammi di giambone crudo tagliato a dadi, alcune fette di carote e radici di sedano, minuzie di funghi, un mazzetto di prezzemolo guarnito, grosse spezie; fate rinvenire questi ingredienti a fuoco moderato per 10 minuti, scolate il burro, bagnateli con 2 litri di vellutata; esponete la casseruola a pieno fuoco per ridurre la salsa, rimestandola colla spatola; dopo alcuni minuti di ebollizione, incorporate alla salsa un litro di buona crema doppia, fresca e cruda, ma a piccole porzioni e soltanto mano mano che si opera la riduzione; quando la crema è amalgamata, la salsa dev'essere ben legata, lattiginosa, succulenta, passatela alla stamigna in una terrina, ventolatela fino a che sia quasi fredda. — È mestieri che questa salsa sia, per quanto possibile, ultimata al momento di impiegarla.

269. — Salsa besciamella semplice.

Tagliate a fette una grossa cipolla ed una carota, fatele rinvenire nel burro in una casseruola; aggiungete 3 o 400 grammi di giambone crudo tagliato a dadi; spolverizzatele con 4 cucchiai da tavola di buona farina; fate cuocere per alcuni minuti a fuoco lento tramenando col mestolino; sciogliete il composto con un litro di buon brodo in modo da averne una densa salsa che diluirete, a poco a poco, con 3 mestole di buon latte cotto e porzione di brodo di pollame o di vitello; quando il liquido sarà consunto, la salsa dovrà essere leggermente legata; fatela bollire e ritiratela poi su fuoco moderato affinchè abbia a cuocere soltanto da un lato; aggiungete sale, spezie, un mazzetto di prezzemolo guarnito e lasciate cuocere una mezz'ora. Indi passate la salsa alla stamigna in una tegghia; aggiungete delle minuzie di funghi e riducetela in pieno fornello, facendole assorbire mezzo litro di buona crema doppia. Passatela alla stamigna in una terrina e ventolatela fino a che sia quasi fredda.

270. — Salsa Villeroi.

Preparate un *rosso biondo* con 250 grammi di burro e 300 grammi di farina; quando sia cotto ritiratelo dal fuoco e scioglietelo, a poco a poco, con 2 litri di buon brodo bianco e chiaro, lavorando la salsa col mestolino in modo da legarla senza grumi; tenetela assai più legata della vellutata; allora ritirate la casseruola su fuoco moderato. Aggiungete alla salsa 100 grammi di giambone crudo, una cipolla innestata con 3 garofanetti, minuzie di funghi e un mazzetto guernito. Venticinque minuti dopo, digrassate la salsa, passatela allo staccio in una tegghia per ridurla a giusta misura cioè ristretta e consistente; legatela con 4 o 5 tuorli sciolti con un po' di crema e passatela alla stamigna.

271. — Salsa Villeroi all' Inglese.

La differenza di questa salsa dalla precedente consiste nell' incorporarvi, quando è ultimata, una *purée* di pollame, di selvaggina, di tartufi, di funghi o di carciofi.

SALSE SEMPLICI

272. — Salsa burro sciolto.

Fate sciogliere 400 grammi di burro in una casseruola, lasciatelo riposare alcuni minuti e versatelo in un'altra casseruola per decantarlo; fatelo riscaldare per bene, ritirate la casseruola e mescolate col liquido, un po' di sale, un cucchiaio da tavola di prezzemolo trito, il sugo di un limone; versatela in una salsiera calda.

273. — Salsa burro alla nocciuola.

Fate sciogliere 400 grammi di burro, versatelo in una casseruola o riscaldatelo fino a che abbia preso un bel colore biondo carico e in pari tempo un gusto pronunciato di nocciuola, versatelo in una salsiera calda.

274. — Salsa burro nero.

Versate in una casseruola un decilitro di aceto, aggiungete 8 o 10 grani di pepe, 2 foglie di lauro; mettete a fuoco la casseruola e ridotto che sia il liquido alla metà ritiratela. — Fate sciogliere in una padella da 4 a 500 grammi di burro e non appena incomincia ad annerirsi, gettatevi entro alcune foglie di prezzemolo verde; lasciatele friggere qualche secondo, ritirate la padella dal fuoco, schiumate il burro e riversatelo nella casseruola dell'aceto dopo aver ritirato il pepe e il lauro; fate prendere un sobbuglio al liquido, ritiratelo, aggiungetevi qualche cucchiaiata di capperi interi.

275. — Salsa al pane fritto, alla Polacca.

Fate sciogliere e riscaldare 300 grammi di burro e, quando abbia raggiunto il grado detto alla *nocciuola*, amalgamatevi assieme 2 manate di mollica di pane bianco grattugiato; cuocetelo a fuoco moderato, per alcuni minuti, senza abbandonarla; salate leggermente, ritirate la salsa dal fuoco per versarla in una salsiera calda.

276. — Salsa al burro.

Mettete in una casseruola 200 grammi di burro, amalgamatevi assieme quanta farina può assorbire lavorandola col cucchiaio; bagnate la pasta con un bicchiere e mezzo d'acqua fredda, aggiungete un po' di sale, il sugo di un limone; esponete la casseruola a fuoco moderato indi col mestolino agitate il liquido affine di stemperare e far disciogliere la pasta. A misura che il calore penetra il liquido raddoppiate il movimento del mestolino affinchè la salsa si leghi senza grumi; al primo svilupparsi della bollitura, ritirate la casseruola dal fuoco per trattenerla sull'angolo del fornello ma abbastanza lontana, sicchè non riceva che un calore quasi insensibile; continuate a lavorarla incorporandovi, a poco a poco, 250 grammi di burro fresco; mano mano che la salsa assorbe il burro diverrà biancoliscia, spumosa; sono queste le sue prerogative. Aggiungete da ultimo il sugo di un limone, e servitela tosto. — Si può servire questa salsa dopo averle incorporato uno de'*burri composti* precedentemente descritti.

277. — Salsa al burro all'inglese.

Mescolate in una casseruola 150 grammi di burro con all'incirca lo stesso peso di farina per formare una pasta; scioglietela con 4 o 5 decilitri d'acqua fredda, il sugo di un limone; aggiungete un po' di sale e un nonnulla di moscata; mettete la casseruola su fuoco moderato, tramenate la salsa col cucchiaio per legarla ben liscia; non appena si sviluppi l'ebollizione, ritiratela sull'angolo del fornello, ultimatela colla legatura di 2 o 3 tuorli, un pezzo di burro, il sugo d'un limone; passatela. — Si può completare questa salsa con burro alla maggiordomo o semplicemente con prezzemolo o finocchio trito, alcuni capperi interi o citriuoli tagliuzzati.

278. — Salsa al burro di gamberi.

Si può ammannire la salsa gamberi con una salsa al burro, o una vellutata; in entrambi i casi basterà ultimarla con burro di gamberi ben rosso.

279. — Salsa alle uova, all'inglese.

Preparate una salsa al burro come si disse al N. 276, ma senza legatura. Al momento di servire, ultimatela con un cucchiaio da tavola di prezzemolo trito e due o tre uova sode, tagliate a dadolini. Quando questa salsa sia destinata a mascherare carni, è preferibile versarla dapprima sulla carne indi spolverizzare la salsa colle uova ed il prezzemolo.

280. — Salsa prezzemolo, all' Olandese.

Versate in una casseruola 2 bicchieri d'acqua, aggiungete una manata di foglie di prezzemolo, fate bollire, tenendo la casseruola coperta, per 3 o 4 minuti; versate il tutto su uno staccio posto su una terrina, lasciate raffreddare e col liquido, la farina, ed il burro, preparate la salsa come al N. 275; tramenatela sul fuoco fino all'ebollizione, legatela con qualche tuorlo d'uova, ultimatela con buon burro, una stilla d'aceto; passatela.

281. — Salsa al pane all'inglese.

Mettete in una casseruola una grossa manata di mollica di pane, bianca e grattugiata; inumiditela con un po' d'acqua fredda, aggiungete sale, pepe grosso, una cipollina cruda, intera. Quando la mollica abbia assorbita l'umidità, scioglietela con tre quarti d'un bicchiere di latte caldo, fate bollire un istante ed ultimatela con un po' di buona crema. — Questa salsa dev'essere piuttosto consistente, chiara, ma non troppo. Al momento di servire, ritirate la cipolla ed i grani di pepe.

282. — Salsa all'essenza d'acciughe *(anchovies-sauce).*

Preparate una salsa al burro operando come al N. 275; quando sia a dovere, ultimatela amalgamandovi 100 grammi di burro fino, poi 2 cucchiaini d'essenza d'acciughe all'inglese ed in mancanza di questa con burro d'acciuga.

283. — Salsa soya.

La vera *soya* è un prodotto di fabbricazione giapponese che si aggiunge ad una salsa al burro ultimata al momento; si può pure amalgamarla con vellutata od una salsa bruna di pesce: in ambi i casi bisognerà aggiunger burro alla salsa. La quantità di *soya* da impiegare è questione di gusto.

284. — Salsa rafano alla crema.

Raschiate la pelle nera od una mezza radice di rafano (*crên*); grattugiate il bianco, tritatelo, mescolatelo in una terrina con pari volume di mollica di pane grattugiata bianca e fina; aggiungete una cucchiaiata di zucchero, un po' di sale e finalmente 4 o 5 cucchiaiate di crema acida o semplicemente crema sbattuta; in quest'ultimo caso si aggiungerà una stilla d'aceto. — Si serve questa salsa con *rosbif* caldo, come pure colle carni fredde.

285. — Salsa persillade.

Versate in una terrina tre quarti d'un bicchiere d'olio d'oliva; aggiungete il sugo di 2 o 3 limoni, sale e pepe; lavorate per alcuni minuti il composto col cucchiaio, aggiungete 2 cucchiai da tavola di prezzemolo trito, 2 cucchiaiate di cerfoglio, serpentaria e cipollina o maligia egualmente trinciate fine, ed una cucchiaiata di senape (*moutarde*).

286. — Salsa olandese.

Mettete alcuni grani di pepe in una casseruola con 5 o 6 cucchiai da tavola di buon aceto; fatelo restringere alla metà, lasciatelo divenir freddo; allora amalgamatevi assieme 7 od 8 tuorli d'uova, 150 grammi di burro diviso in pezzettini, un po' di sale, un nonnulla di moscata; mettete la casseruola su fuoco moderatissimo, lavorate vivamente la salsa col cucchiaio per legarla; passatela alla stamigna in un'altra casseruola, rimettetela a fuoco dolce sbattendo il composto; amalgamate a poco a poco colla salsa un cucchiaio da tavola di vellutata, 150 grammi di burro a pezzetti ma poco per volta; quando la salsa si presenta ben spumosa, ritiratela ed ultimatela col sugo di un limone.

287. — Salsa Bearnese.

Tritate 5 o 6 scalogni, spremeteli in un pannolino per estrarne il sugo e tenerli da parte. Mettete in una casseruolina un cucchiaio da tavola di scalogni triti, bagnateli con 4 cucchiaiate simili di buon aceto, fate ridurre il liquido a tre quarti; lasciatelo raffreddare. Mescolatevi assieme 6 tuorli, 150 grammi di burro in pezzettini, un pizzico di pepe, un nonnulla di moscata; collocate la casseruola su fuoco dolce, lavorate vivamente la salsa per legarla come una salsa olandese; quando sia riuscita a dovere aggiungete, a poco a poco, ed in quantità eguale al suo volume, della buona *glace* sciolta; ultimatela poi con essenza di scalogno e un pizzico di foglie di serpentaria trita. — Ove questa salsa sia destinata ad essere servita con pesce si può sostituire la *glace* con un po' di vellutata o di essenza inglese sempre però col sugo di scalogno.

288. — Salsa alla Lituana.

Mediante cucchiaio, manipolate insieme, in una casseruola, 250 grammi di burro con 150 grammi di mollica di pane bianco e grattugiata; aggiungete il sugo di 2 o 3 limoni, 5 o 6 cucchiai da tavola di *glace* sciolto, un nonnulla di moscata, pepe in polvere; esponete la casseruola a fuoco moderato, rimestate il composto per scioglierlo e riscaldarlo senza però che abbia a bollire. Al momento di servire ultimate la salsa con prezzemolo trito.

289. — Salsa pomi.

Tagliate a quarti 7 od 8 pomi acidi, metteteli in una casseruola con poca acqua, cuoceteli per farli sciogliere; passateli allo staccio, versate la *purée* in una casseruola, diluitela con un po' d'acqua, aggiungete un grano di sale, un pizzico di zuccaro e da ultimo un pezzettino di burro. — Questa salsa può essere leggermente legata con un po' di fecola stemperata a freddo.

290. — Salsa pomi al rafano.

Preparate una marmellata di pomi procedendo come si disse sopra: versatela in una casseruola, fatela ridurre per alcuni minuti, ritirate la casseruola dal fuoco, amalgamatevi assieme 4 cucchiai da tavola di radici di rafano (*crên*) raschiato; passatela allo staccio in una terrina verniciata; scioglietela col sugo di due o tre aranci, versatela in una salsiera.

291. — Salsa alla menta.

Mondate un pizzico di foglie di menta verde, tagliuzzatela, mettetela in una piccola terrina con alcune cucchiaiate d'acqua fredda o di brodo; aggiungete, sale, un po' di zucchero, 2 cucchiai da tavola di aceto; lasciate in infusione la menta per dieci minuti, versate la salsa in una salsiera.

292. — Salsa verde alla spagnuola.

Inzuppate nell'acqua tiepida 200 grammi di mollica di pane bianco, pestate nel mortaio una grossa manata di prezzemolo verde e di cerfoglio; aggiungete a queste erbe, la mollica di pane rammollita e spremuta, 12 filetti d'acciughe, 4 o 5 citriuoli, un pizzico di cipolla trita, 4 cucchiaiate di capperi; quando il tutto è convertito in pasta, scioglietela con 2 decilitri di brodo freddo, passatela; versate la salsa in una terrina, lavoratela col cucchiaio per legarla incorporandovi assieme, a poco a poco, mezzo bicchiere d'olio; conditela con sale e pepe, e versatela nella salsiera. Questa salsa deve riescire di color verde ma leggermente legata. In Ispagna la si serve colle carni della Oilla.

SALSE DI RIDUZIONE

293. — Salsa vellutata all'essenza di funghi.

Versate in una casseruola da riduzione 7 od 8 decilitri di vellutata con 2 o 3 manate di minuzie di funghi freschi; falela bollire, restringendola e lavorandola col cucchiaio, incorporandovi, a poco a poco, 2 decilitri di fondo ristretto di pollame il più possibilmente bianco: riducetela d'un terzo del suo volume (1), ultimatela con 3 o 4 cucchiai da tavola di cozione di funghi digrassata, lasciatela bollire ancora un istante, passatela alla stamigna. — Se la salsa non deve essere servita immediatamente, cospargetela superiormente con un cucchiaio da tavola di consumato; coprite la casseruola per metterla in una cassa da *bagno-maria* (2), soltanto un'ora prima di servire; mettete un'etichetta sulla casseruola affine di non confondere la salsa.

294. — Salsa alemanna.

Quando la vellutata è ridotta e ultimata nelle condizioni indicate all'articolo precedente, legatela con 3 o 4 tuorli sciolti con 4 o 5 cucchiai da tavola di crema; passate la salsa alla stamigna, ventolatela sul fuoco senza ebollizione amalgamandovi 100 grammi di burro. — Si può ultimare la salsa col sugo di un limone ed una cucchiaiata di prezzemolo trito, *imbianchito*.

295. — Salsa suprema.

Prendete le coscie ed il carcame di 3 o 4 polli; rompete il carcame in diversi pezzi, metteteli in una casseruola colle coscie e dell'acqua per farle diguazzare durante un'ora; scolate l'acqua, bagnate le carni coprendole con brodo bianco; aggiungete un mazzetto di prezzemolo guarnito, un po' di sale, alcuni grani di pepe; fate bollire schiumando a tempo debito; 2 minuti dopo, scolate i pezzi di pollame sullo staccio, conservando la cozione; rinfrescateli, asciugateli, rimetteteli nella casseruola con un pezzo di burro, esponetela a fuoco ardente fate saltare il pollo per alcuni minuti senza prendere colore, spolverizzatelo con una cucchiaiata da tavola di farina e 2 cucchiaiate d'*arrow-root;* bagnate tosto col brodo tenuto in serbo ed un bicchiere di vino Sauterne; rimestate fino a che bolla, ritirate la casseruola sull'angolo del fornello. Mezz'ora dopo digrassate per fare la salsa, passatela allo staccio in una casseruola da riduzione, fatela restringere a fuoco ardente tramenandola colla mestola e incorporandovi a poco a poco alcune cucchiaiate di buona crema cruda; quando la salsa sia legata e di consistenza leggiera, liscia, vellutata, passatela alla stamigna, ultimatela incorporandovi un pezzo di burro fino e il sugo di un limone.

---

(1) Occorrono circa 5 decilitri di salsa per mascherare un'*entrée* e guarnire una salsiera.

(2) In mancanza di cassa da *bagno-maria* può servire egualmente una tegghia a bordi rialzati; la si riempie a metà d'acqua calda, la si colloca sul fuoco e si dispongono in seguito i *bagno-maria* nella cassa, per ordine cioè in linea di graduazione dopo averli contrassegnato con etichetta. L'acqua del *bagno-maria* dev'essere ben calda ma non mai bollire.

296. — Salsa Mirabeau.

Fate ridurre d'un terzo 7 od 8 decilitri di vellutata, aggiungete un mazzetto d'erbe aromatiche. Quando la salsa è legata alla perfezione e succulenta, passatela ed ultimatela incorporandovi del burro di Guascogna, indicato al N. 263.

296 *bis.* **— Salsa alla serpentaria.**

Versate in una tegghia 7 od 8 decilitri di vellutata; mettete la salsa in ebollizione, ristringetela d'un terzo amalgamandovi, a poco a poco, 2 decilitri di fondo concentrato di pollame; verso la fine della riduzione aggiungete un decilitro di essenza di serpentaria, cioè una manata di foglie fresche di serpentaria tenute in infusione per alcuni minuti nel fondo di pollame. Quando la salsa è legata a dovere, passatela alla stamigna, versatela in una casseruola, tenetela nel *bagno maria* fino al momento di servire; allora ventolatela incorporandovi un cucchiaio da tavola di foglie di serpentaria tagliate a mandorla, tuffate nell'acqua bollente e scolate immediatamente.

297. — Salsa alle ostriche.

Fate imbianchire 3 dozzine d'ostriche in un bicchiere di vino bianco; non appena sono rapprese, scolatele su un pannolino levandole colla schiumaruola affine di non lasciare alcuna particella di scaglia; sopprimete le barbe, accomodatele in una casseruolina, tirate chiara la cozione. — Fate ridurre d'un terzo del suo volume 6 o 7 decilitri di vellutata incorporando, a poco a poco, alla salsa 2 decilitri di fondo concentrato di pollame; verso la fine della riduzione aggiungete porzione della cozione delle ostriche, ma non troppo, avuto riguardo alla sostanza salina che contengono; passate la salsa alla stamigna, tenetela nel *bagno maria*. Al momento di servire ventolatela poi aggiungete burro e da ultimo le ostriche; versate la salsa in una salsiera calda.

298. — Salsa alla Orléans.

Tenete nel *bagno maria*, in una casseruolina, 5 decilitri di vellutata ridotta, nelle condizioni, prescritte all'art. 293. Al momento di servire incorporate alla salsa, ventolandola, un pezzo di burro di gamberi ed un'inezia di Caienna.

299. — Salsa all'Indiana.

Fate rinvenire nel burro una cipolla tagliata a fette; quando sia di bel colore aggiungete 150 grammi di giambone crudo, sedano in fette, timo, pepe, garofanetti, un mazzetto guarnito; spolverizzate il tutto con due cucchiai da tavola di polvere di Cary; alcuni secondi dopo, bagnateli con 6 o 7 decilitri di vellutata leggera; tramenate la salsa fino alla bollitura, ritirate la casseruola sull'angolo del fornello, un quarto d'ora dopo digrassate la salsa, passatela allo staccio in una casseruola di riduzione; fatela ristringere d'un terzo indi legatela con qualche tuorlo sciolto con un po' di crema, passatela.

300. — Salsa Normanna.

Versate in una tegghia 6 o 7 decilitri di vellutata, aggiungete delle minuzie di funghi freschi, un mazzetto guarnito; ristringete la salsa d'un terzo, incorporandovi, a poco a poco, 2 decilitri di fondo bianco di pesce preparato al momento e concentrato; da ultimo aggiungete alcuni cucchiai da tavola di cottura d'ostriche ed egual quantità di cozione di funghi. Quando la salsa sia a dovere, legatela con 4 o 5 tuorli d'uova, passatela alla stamigna. Questa salsa vuol essere tenuta piuttosto consistente anzi che leggiera.

301. — Salsa alla Russa.

Versate in una casseruola 4 decilitri di vellutata ridotta, fatela bollire tramenandola e ritirandola immediatamente per ultimarla con 3 cucchiai da tavola di rafano trito; legate la salsa con un decilitro di buona crema acida passata alla stamigna, aggiungete un pizzico di zuccaro, il sugo di un limone, un pizzico di finocchio verde trito.

302. — Salsa alla Tolosa.

Mescolate in una casseruola da riduzione 7 od 8 decilitri di vellutata con alcune minuzie di tartufi e di funghi crudi; aggiungete un mazzetto guarnito; ristringete la salsa incorporandovi, a poco a poco, 2 decilitri di fondo di pollame concentrato; quando è ridotta d'un terzo passatela alla stamigna, mescolatela con 4 cucchiai da tavola di tartufi in fette, cotti al momento con poco vino Sauterne.

303. — Salsa melagrano.

Tagliuzzate a guisa di *julienne* fina la corteccia di due *bigarrade*, specie di melagrano; fatela cuocere a grand'acqua; scolatela, asciugatela su un pannolino, mescolatela con 6 decilitri di vellutata ridotta, passata alla stamigna; ultimate la salsa col sugo di un limone e di una *bigarrade* mescolato e passato. Si può anche sostituire la spagnuola alla vellutata.

304. — Salsa primaverile.

Tenete nel *bagno-maria* 5 decilitri di vellutata ridotta, nelle condizioni indicate al N. 293, passata alla stamigna. Al momento di servire, incorporate assieme alla salsa ventolandola, un burro alla *ravigote* (N. 261) ed una inezia di verde di spinaci.

305. — Salsa alla Parigina.

Versate in una casseruola 2 bicchieri di vino Sauterne, aggiungete 2 manate di minuzie di tartufi un mazzetto di prezzemolo guarnito di erbe aromatiche; esponete la casseruola a fuoco ardente, ristringete il liquido della metà indi passate l'infusione allo staccio; incorporatevi assieme, ed a poco a poco, 5 decilitri di vellutata in riduzione e concentrata; aggiungete un nonnulla di Caienna, e dopo due sobbogli, passate la salsa alla stamigna.

306. — Salsa alla maggiordomo.

Versate in una casseruola 4 decilitri di vellutata ridotta nelle condizioni indicate al N. 293; all'ultimo istante, ventolate la salsa, aggiungendovi 250 grammi di burro; ultimatela col sugo di due limoni, un pizzico di prezzemolo trito, un nonnulla di pepe.

307. — Salsa ai granchiolini.

Mescolate in una casseruolina 5 decilitri di vellutata ridotta all'essenza di pesce, con porzione di cozione d'ostriche; fate bollire la salsa, ritiratela dal fuoco ed ultimatela coll'addizione di 75 grammi di burro fresco e 75 grammi di burro di granchiolini. — Il burro destinato ad ultimare la salsa dev'essere sempre del migliore. — Aggiungete alla salsa alcune cucchiaiate di code di granchiolini pelate. — Si prepara nell'istesso modo la salsa di gamberi di mare e d'acqua dolce.

308. — Salsa alla veneziana.

Mettete in una casseruolina un decilitro di buon aceto, un pizzico di foglie di serpentaria, un mazzetto guarnito, alcuni grani di pepe, 2 cucchiai da tavola di giambone crudo tagliato a dadi, fate ridurre il liquido alla metà, a casseruola coperta, passatelo attraverso un pannolino per incorporarlo con 5 decilitri di vellutata ridotta; ultimate la salsa con 2 cucchiai da tavola di foglie di serpentaria e prezzemolo, tritate insieme, ma imbianchite.

309. — Salsa alla Reale.

Mettete in una casseruolina 3 dozzine di piccoli tartufi crudi, foggiati ad oliva; bagnateli con mezzo bicchiere di Champagne secco, aggiungete un mazzetto di prezzemolo; fate ridurre il liquido cuocendo i tartufi. — Versate in una tegghia 7 od 8 decilitri di vellutata, aggiungete le minuzie crude dei tartufi,

ristringete la salsa d'un terzo incorporandovi, a poco o poco, 2 decilitri d'essenza concentrata di selvaggina o di pollame, da ultimo aggiungete mezzo bicchiere di vino del Reno e la cozione dei tartufi; lasciate bollire la salsa ancora un istante, passatela alla stamigna in una casseruola, ventolatela, aggiungete i tartufi cotti.

310. — Salsa alla marinara.

Fate ridurre a metà un bicchiere grande di vino di Bordeaux bianco, con ritagli di funghi, un mazzetto guarnito d'erbe aromatiche; passate il liquido, incorporatelo con 6 decilitri di vellutata magra, in riduzione; ultimate la salsa con 150 grammi di burro fino, un nonnulla di cajenna, una stilla d'essenza d'acciughe.

311. — Salsa alla Lionese.

Tagliate a fette 2 cipolle e fatele rinvenire nel burro o nell'olio; quando siano di color biondo, scolate il burro ed aggiungete alle cipolle alcuni grani di pepe, un mazzetto con erbe aromatiche, uno spicchio d'aglio non pelato; bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco, fate ridurre ai tre quarti, indi mescolate col liquido 5 decilitri di vellutata ridotta all'essenza di funghi; fate bollire un istante la salsa, legatela con 4 tuorli sciolti con consumato, passatela alla stamigna per ultimarla con una cucchiaiata di prezzemolo trito.

312. — Salsa Brettone.

Tagliate a dadi 2 o 3 cipolle, imbianchitele, glassatele con buon brodo; cotte, bagnatele con 5 decilitri di vellutata ridotta con buon fondo di vitello chiaro e vino di Sauterne; ventolate la salsa sul fuoco, ultimatela con un nonnulla di pepe bianco.

313. — Salsa alla crema.

Versate in una casseruola 5 o 6 decilitri di buona besciamella ridotta, passata alla stamigna; collocate la casseruola sull'angolo del fornello, fate bollire la salsa, ventolandola ed amalgamandovi, a piccole dosi e senza cessare dal tramenare, 400 grammi di buon burro; quando sia ben spumosa ultimatela con un nonnulla di moscata. — Questa salsa riesce eccellente cogli asparagi lessati.

314. — Salsa Diplomatica.

Preparate una salsa alla crema nelle condizioni prescritte all'articolo precedente; con 100 grammi di burro fino, un pezzo di burro di gamberi; quando la salsa sia ben spumosa, ultimatela con una stilla d'essenza d'acciuga, un nonnulla di cajenna.

315. — Salsa Aurora.

Versate in una casseruola 5 decilitri di besciamella ridotta con biondo di vitello all'essenza di funghi, passata alla stamigna, ventolatela sul fuoco incorporandovi 200 grammi di burro fino, 4 cucchiai da tavola di salsa pomidoro ben rossa passata alla stamigna, e finalmente 4 cucchiaiate di funghi cotti tagliati a dadolini.

316. — Salsa alla Duchessa.

Mettete in una casseruola 5 decilitri di besciamella ridotta all'essenza di funghi, passata alla stamigna; ventolatela sul fuoco ed ultimatela con 150 grammi di burro, un nonnulla di caienna, 6 cucchiai da tavola di magro di giambone cotto, tagliato a dadolini.

317. — Salsa alla Principessa.

Versate in una tegghia 4 decilitri di besciamella passata, mettetela in ebollizione tramenandola col cucchiaio, ed incorporandovi, a poco a poco, il volume di due decilitri di buona *glace* di pollame; ultimatela con 200 grammi di burro fino; ventolatela fino al momento d'impiegarla.

318. — Salsa mezza-glace.

Mescolate in una casseruola 7 od 8 decilitri di biondo di vitello, chiaro e concentrato, con 2 cucchiaiate di vino Madera; aggiungete un mazzetto guarnito, fate bollire il liquido, indi legatelo con tre cucchiaiate di fecola stemperata a freddo; ritirate la salsa sull'angolo del fornello per lasciarla chiarificarsi ma abbastanza vivamente perchè possa in pari tempo ridurre d'un terzo il suo volume; digrassatela e passatela alla stamigna.

319. — Salsa Madera.

Fate ridurre d'un terzo 6 o 7 decilitri di spagnuola, incorporandovi, a poco a poco, 2 decilitri di biondo di vitello o di fondo di pollame chiaro, concentrato; quando la salsa sia ristretta ma soltanto alcuni minuti prima di ritirarla, ultimatela incorporandovi a poco a poco, un bicchiere di buon Madera secco.

320. — Salsa Bordelese.

Versate in una tegghia 5 decilitri di buona spagnuola, fatela bollire ed incorporatevi assieme, rimestandola, 2 decilitri di fondo di vitello. — In separata sede, versate in una casseruola un bicchiere e mezzo di vino Bordeaux, aggiungete un mazzetto di prezzemolo, erbe aromatiche, un pimento; fate ridurre il liquido alla metà, incorporandolo a poco a poco, colla salsa in riduzione; passatela alla stamigna, ultimatela con 2 cucchiaiate di scalogno trito, previamente rinvenuto nel burro ma ben scolato, e 250 grammi di midolla di manzo cotta, tagliati a dadi.

321. — Salsa alla Finanziera.

Mettete in una casseruolina 150 grammi di giambone crudo con ritagli di tartufi e di funghi crudi, un mazzetto guarnito con erbe aromatiche, alcuni grani di pepe, 2 bicchieri di Champagne; coprite la casseruola, fatelo bollire il liquido riducendolo alla metà. — Nell'intervallo ristringete d'un terzo del suo volume 6 o 7 decilitri di salsa spagnuola, amalgamandovi a poco a poco, 3 decilitri di fondo di pollame succoso, chiaro, concentrato; quando la salsa è legata a dovere, ultimatela coll'infusione al Champagne digrassata. Passate la salsa alla stamigna.

322. — Salsa alla Genovese.

Versate in una piccola bastardella 2 bicchieri di vino di Bordeaux rosso, aggiungete delle minuzie di tartufi e di funghi crudi, 2 cucchiai da tavola di magro di giambone crudo tagliato a dadi, un mazzetto guarnito d'erbe aromatiche, alcuni grani di pepe, fate ridurre il liquido della metà, tenendolo coperto. Mescolate in una casseruola di riduzione 6 o 7 decilitri di spagnuola e l'infusione al vino; ristringete la salsa rimestandola ed incorporandovi, a poco a poco, 2 decilitri di fondo di cozione di carpione o essenza di pesce succosa e concentrata; quando la salsa sia legata a dovere aggiungete 2 cucchiai da tavola di vino Madera, passatela alla stamigna; ventolatela sul fuoco ed incorporatevi un pezzettino di burro di gamberi, un cucchiaino da caffè d'essenza d'acciughe, un nonnulla di cajenna.

323. — Salsa tartaruga.

Mettete in una casseruolina 150 grammi di giambone crudo tagliato a dadi, uno scalogno, un mazzetto di prezzemolo ed altro d'erbe aromatiche cioè timo, maggiorana, santoreggia, basilico, de' ritagli di tartufi e di funghi crudi, 2 bicchieri grandi di *sherry* o di buon vino Madera, collocate la casseruola su fuoco ardente, fate ridurre il liquido della metà. — Intanto fate parimenti ridurre d'un terzo 5 decilitri di spagnuola e 2 decilitri di *purée* di pomidoro, tramenando la salsa ed incorporandovi 2 decilitri di fondo concentrato di pollame; da ultimo incorporate la riduzione del vino alla salsa, ultimatela con un'inezia di cajenna indi passatela alla stamigna.

324. — Salsa all' Italiana.

Versate in una casseruolina 2 bicchieri di Champagne secco, aggiungete delle minuzie di tartufi e di funghi crudi, un mazzetto guarnito, alcuni grani di pepe; coprite e fate ridurre il liquido alla metà. — Fate parimenti ristringere d'un terzo del suo volume 6 o 7 decilitri di spagnuola, rimestandola ed incorporandovi, a poco a poco, 2 decilitri di fondo di vitello chiaro e concentrato; quando la salsa è succosa e legata a giusta misura, aggiungete l'infusione col vino e dopo un istante di bollitura, passatela alla stamigna; ventolatela sul fuoco senza però che abbia a bollire; ultimatela con un nonnulla di caienna, 4 cucchiai da tavola di magro di giambone, egual quantità di tartufi e di funghi cotti, tagliati a dadolini piccolissimi, e 2 scalogni rinvenuti nel burro ma ben scolati.

325. — Salsa Reggenza.

Tornite 3 dozzine di piccoli tartufi crudi a foggia d'oliva; metteteli in una casseruola con un bicchiere di buon vino del Reno e tanto come un noce di *glace*, coprite e fate ristringere il liquido. — Intanto versate in un'altra casseruola 2 decilitri di vino del Reno, aggiungete uno scalogno, un mazzetto guarnito d'erbe aromatiche e ritagli di tartufi crudi; coprite e fate ridurre il vino alla metà. — Versate in una tegghia 6 o 7 decilitri di salsa spagnuola, fatela ridurre d'un terzo, incorporandovi, a poco a poco, 2 decilitri di buon fondo di pollame concentrato e da ultimo anche il vino; passate la salsa alla stamigna, ventolatela sul fuoco, aggiungete la guarnizione di tartufi ad olive. — Si può preparare questa salsa con essenza di pesce nel qual caso bisognerà aggiungervi burro.

326. — Salsa Duxelles.

Fate ridurre d'un terzo del suo volume 6 o 7 decilitri di spagnuola con 2 decilitri di biondo di vitello concentrato; da ultimo incorporatevi assieme ed a poco a poco, un bicchiere di vino bianco secco; quando sia legata a dovere, passatela alla stamigna, ventolatela sul fuoco aggiungendovi 5 o 6 cucchiai da tavola di erbe fine cotte, ben spremute e 2 cucchiaiate di lingua scarlatta cotta e trita.

327. — Salsa alla Soubise.

Versate in una casseruolina 5 decilitri di spagnuola ridotta a dovere con fondo di vitello e vino Madera; ventolatela sul fuoco amalgamandovi assieme un nonnulla di cajenna 5 o 6 cucchiai da tavola di *purée* Soubise.

328. — Salsa Colbert.

Versate in una casseruolina 3 o 4 decilitri di buona *glace* di carne ben chiarificata, esponetela a fuoco e quando bolle ritiratela sull'angolo del fornello, indi incorporatevi 400 grammi di burro, ma a poco a poco e senza smettere dal lavorare la salsa col mestolino; quando sia ben liscia e legata, ultimatela col sugo di due o tre limoni ed un pizzico di prezzemolo trito.

329. — Salsa Piemontese.

Fate ridurre d'un terzo del suo volume 6 o 7 decilitri di salsa spagnuola, incorporate alla salsa 2 decilitri di biondo di vitello concentrato; ultimatela, amalgamandovi assieme (lontano dal fuoco) un nonnulla di caienna, un pezzo di burro d'acciuga, 4 cucchiai da tavola di tartufi bianchi di Piemonte crudi, tagliati a fette sottili od a dadolini.

330. — Salsa alla Perigueux.

Versate in una piccola casseruola 2 bicchieri di Sauterne, aggiungete delle minuzie di tartufi, coprite la casseruola, fate ridurre il liquido a metà. — Fate pure ridurre, d'un terzo del suo volume, 6 o 7 decilitri di spagnuola incorporandovi a poco a poco, 2 decilitri di fondo di pollame o di selvaggina concentrato; quando sia succulenta e legata a dovere, aggiungete l'infusione al vino, indi passatela alla stamigna, ventolatela sul fuoco ed ultimatela con 200 grammi di tartufi a dadolini, glassati con poco vino Madera.

331. — Salsa Castigliana.

Fate ridurre d'un terzo del suo volume 6 o 7 decilitri di spagnuola, incorporandovi assieme 2 decilitri di biondo di vitello concentrato; da ultimo aggiungete una cucchiaiata di polvere di pimento rosso e dolce di Spagna, 200 grammi di magro di giambone a dadolini; ultimatela col sugo di due limoni.

332. — Salsa Portoghese.

Tagliate sottile la buccia d'un arancio per cesellarla, cuocerla a grand'acqua e di poi scolarla su uno staccio. Mescolate in una casseruola 5 o 6 decilitri di salsa bruna con un decilitro di Madera, egual quantità di *glace* sciolta; aggiungete 2 o 3 pimenti, alcuni garofanetti, un mazzetto guarnito d'erbe aromatiche; mettete la casseruola sul fuoco, fate ridurre la salsa per 8 o 10 minuti, passatela alla stamigna in un'altra casseruola, aggiungete la buccia dell'arancio, un cucchiaino di zuccaro d'arancio raschiato sul frutto e il sugo d'un arancio; date un sobboglio alla salsa prima di servirla.

333. — Salsa Robert.

Tagliate a dadi 2 o 3 cipolle, fatele rinvenire nel burro con un pizzico di zuccaro; quando siano di bel colore scolate il burro, bagnate le cipolle con un po' di buon brodo e glasssatele a fuoco lento affinchè abbiano il tempo di cuocere. — Fate ridurre d'un terzo del suo volume 6 o 7 decilitri di salsa spagnuola, tramenandola e incorporandovi a poco a poco 2 decilitri di biondo di vitello e un po' di vino bianco; quando sia legata a dovere, ritiratela dal fuoco, ultimatela aggiungendo un nonnulla di cajenna, 2 cucchiaiate di *moutarde* inglese sciolta con poco sugo freddo e finalmente le cipolle glassate.

334. — Salsa al profumo di perniciotto.

Preparate 2 decilitri di fragranza di perniciotto, operando come si disse al N. 258. — Fate ridurre 6 o 7 decilitri di spagnuola, tramenandola ed incorporando l'essenza colla salsa, a poco a poco; quando sia legata a dovere, ultimatela con 2 cucchiai da tavola di vino Madera; lasciatela bollire un istante, passatela alla stamigna. Si preparano nell'istesso modo le salse al profumo di fagiano o di beccaccia.

335. — Salsa Salmis.

Preparate una salsa all'essenza di selvaggina, fagiano, beccaccia o perniciotto operando giusta l'istruzione precedente; quando la salsa è ultimata, ventolatela sul fuoco incorporandovi (senza bollitura) 4 cucchiai da tavola di *purée* di fegato della selvaggina stessa la cui essenza avrà servito ad ammannire la salsa.

336. — Salsa capriuolo alla crema.

Sia il capriuolo arrostito al forno od allo spiedo, distaccate il fondo della leccarda con 3 decilitri di buon sugo; fatelo bollire, passatelo in una casseruola da riduzione, digrassate e fate ridurre d'un terzo; mischiate con 2 decilitri di spagnuola un pezzo di *glace* e 2 decilitri di crema acida; lavorate la salsa col cucchiaio e quando sia di buon gusto, di bel colore e leggermente legata, passatela alla stamigna, indi ventolatela sul fuoco aggiungendo il sugo di un limone. — Si può preparare questa salsa con crema dolce; in tal caso bisognerà ridurre il sugo con qualche cucchiaiata di buon aceto.

337. — Salsa peperata.

Tagliate a fette una cipolla e fatela rinvenire di bel colore in una casseruola con burro; scolate il burro ed aggiungete alla cipolla alcuni dadi di giambone crudo, un mazzetto guarnito d'erbe aromatiche, una ventina di grani di pepe, 6 chiodi di garofano, 2 scalogni in fette; bagnateli con 2 decilitri di aceto alla serpentaria, 2 decilitri di biondo di vitello; coprite la casseruola, lasciate ridurre il li-

quido d'un terzo. — Intanto fate ridurre in una tegghia 7 od 8 decilitri di salsa spagnuola, tramenandola e incorporandovi, a poco a poco, 2 decilitri di buon fondo; quando sia legata a dovere amalgamatevi parimenti l'infusione preparata; 2 minuti dopo, passatela alla stamigna, ventolatela ed ultimatela con un pizzico di pepe bianco.

338. — Salsa napoletana.

Fate rinvenire nel burro una cipollina con 150 grammi di magro di giambone crudo, aggiungete un mazzetto di prezzemolo, timo, lauro, grani di pepe, minuzie di funghi; bagnate il tutto con 3 decilitri di vino Marsala ristringendolo poi alla metà. — Intanto mescolate in una tegghia 4 decilitri di spagnuola, 2 decilitri di salsa pomidoro, 2 decilitri d'essenza di selvaggina o di pollame; esponetela a fuoco ardente e fate ridurre la salsa d'un terzo del suo volume, tramenandola; incorporate, a poco a poco, l'infusione al Marsala, continuate l'ebollizione e quando la salsa sia sugosa e legata a dovere, passatela alla stamigna.

339. — Salsa Romana.

Mondate con diligenza 150 grammi d'uva di Corinto ed altrettanta di Smirne; fatela rammollire in acqua tiepida, scolatela su un pannolino e mettetela in una terrina; aggiungete 150 grammi di pinocchi. Fate sciogliere in una bastardella, tramenandolo col mestolo, 150 grammi di zuccaro in polvere e quando sia caramellato biondo, bagnatelo con 2 decilitri di aceto e tramenate il liquido sul fuoco fino a che lo zuccaro sia sciolto; fate ridurre d'un terzo. — Mischiate in una casseruola da riduzione 6 o 7 decilitri di salsa spagnuola, con 3 decilitri di biondo di vitello concentrato; aggiungete un mazzetto d'erbe aromatiche; fate ridurre la salsa d'un terzo del suo volume, incorporandovi, a poco a poco, la soluzione all'aceto; quando la salsa sia legata a dovere ma leggiera, passatela alla stamigna; aggiungete l'uva ed i pinocchi, date soltanto due sobbugli.

340. — Salsa alla Siciliana.

Tagliate a rotelle 2 o 3 cipolle che distaccherete in anella e friggerete in abbondante *frittura*, quando siano di bel colore, scolatele su un pannolino per levare il grasso indi mescolatele con 5 decilitri di salsa spagnuola ridotta all'essenza di selvaggina e al vino Marsala; ultimatela con un bricciolo di caienna.

341. — Salsa trita.

Tritate 2 cipolle e 2 scalogni, fateli leggermente rinvenire nel burro, aggiungete 4 cucchiai da tavola di capperi e di citriuoli triti, bagnateli con un decilitro di buon aceto, fate ridurre il liquido alla metà; mescolatevi assieme 6 decilitri di salsa spagnuola ridotta e 3 cucchiaiate di erbe fine cotte; fate bollire per 2 minuti ed ultimate la salsa con un nonnulla di caienna.

342. — Salsa alla cacciatore.

Fate ridurre 6 decilitri di spagnuola all'essenza di selvaggina; quando sia a giusta misura, ritiratela dal fuoco, legatela con un decilitro e mezzo di sangue di lepre, liquido, mescolato con una cucchiaiata di buon aceto; legate la salsa senza farla bollire, passatela alla stamigna.

343. — Salsa pomidoro.

Mescolate in una casseruola 2 decilitri di *purée* di pomidoro ridotta, ma non legata, con egual quantità di spagnuola. Fatela ridurre, tramenando ed incorporandovi, a poco a poco, alcuni cucchiai da tavola di buon sugo o *glace* sciolta. Quando la salsa sia ridotta di un terzo, succulenta e di bel colore, passatela.

DEGLI HORS - D'ŒUVRE.

In questo capitolo noi trattiamo degli *hors-d'œuvre freddi* e degli *hors-d'œuvre caldi*. Nell'ordine normale i primi sono nelle attribuzioni de' maggiordomi o del capo credenziere, ma l'ordine della presente opera c' impone l'obbligo di occuparci di tutte le parti in rapporto diretto colla cucina o che ne provengono.

Gli *hors-d'œuvre* di credenza si mettono su piatti, navicelle o *hors-d'œuvriers;* ordinariamente si predispongono sulla tavola e vi rimangono per tutta la durata del servizio culinare od almeno fino a che gli *entrées* freddi siano serviti. In Russia gli *hors-d'œuvre* freddi d' un pranzo non si depongono sulla tavola; disposti su un piccolo *buffet* destinato a tal'uopo, vengono mangiati dai commensali prima di mettersi a tavola. Nelle sontuose imbandigioni si fa in generale poco uso degli *hors-d'œuvre* freddi; questo genere di cibi conviene meglio alle riunioni intime.

Nell'ordine di un pranzo, gli *hors-d'œuvre* di cucina sono serviti immediatamente dopo la minestra o dopo il pesce; gli *hors-d'œuvre* asciutti, quali le fritture od i pasticcini devono collocarsi su tovagliuolo ripiegato e disposto sul piatto; tuttavia si collocano talvolta entro tazze, cestelle o gradinate; avvertiremo però che la semplicità convien loro perfettamente, trattandosi di cibi per natura leggieri e poco lavorati.

In un pranzo in cui non si serva che un solo piatto d'*hors-d'œuvre* caldi, si frammischiano talvolta le specie sullo stesso piatto. Quest'uso non è generale, ma nulla vieta d'adottarlo; verbigrazia, si possono senza inconveniente disporre nel centro di una corona un cespuglio di *bouchées*, di *croquettes* o di fritto qualsiasi. È in cotal modo viene offerto a'commensali una maggior scelta, il che torna sovente assai gradito.— I disegni della tavola N. 3 rappresentano i diversi metodi applicati per la disposizione degli *hors-d'œuvre*.

HORS D'ŒUVRE FREDDI.

344. — Sardine all'olio. — *Sardines à l'huile.*

Levate le sardine dalla scatola, asciugatele, tagliatele alle due estremità, disponete le une presso le altre in una navicella da *hors-d'œuvre* od in un piattino; cospargetele d'olio fino.

345. — Triglie all'olio. — *Rougets à l'huile.*

Le triglie marinate vengono conservate come le sardine; si scolano della loro cozione per servirle intere cosparse di buon olio d'oliva.

346. — Tonno all'olio. — *Thon à l'huile.*

Si scola il tonno dall'olio in cui è stato marinato, per tagliarlo a fette sottili che si collocano simmetricamente in un *hors-d'œuvrier*, circondandole con prezzemolo trito, capperi, citriuoli ed uova sode parimenti trite, il tutto cosparso d'olio d'olivo fino.

347. — Salmone affumicato. — *Saumon fumé.*

Bisogna scegliere il salmone affumicato di recente, di bel color roseo. Lo si taglia sul traverso in fette sottili un po' in isbieco; lo si riordina in rettangoli, disponendoli simmetricamente su una fiamminghetta o *hors-d'œuvrier*, circondandolo con foglio di prezzemolo verde.

348. — Acciughe salate. — *Anchois salés.*

Le piccole acciughe di Provenza sono le più stimate. Si lavano e si asciugano per levare la spina; si regolano poi i filetti disponendoli simmetricamente in un *hors-œuvrier*, per guarnirli con prezzemolo, cerfoglio o serpentaria trita; cospargetele d'olio ed una stilla d'aceto, e guernitele con uova sode trite o tagliate a quarti.

349. — Aringhe affumicate. — *Harengs fumés.*

Si fanno riscaldare celeremente al vapore dell'acqua bollente o sulla gratella per sopprimere la pelle; indi si distaccano i filetti dalla spina per regolarli e disporli in bell'ordine su una fiamminghetta, cosparsi d'olio d'oliva.

350. — Aringhe salate. — *Harengs salés.*

Le aringhe si dissalano immolandole per alcune ore in acqua mista con un po' di latte; si scolano per poi metterle in un vaso con cipolle in fette, lauro e pepe in grani; si coprono con aceto misto con un po' d'acqua tiepida, lasciandole marinare per 24 ore; allora si scolano, per sopprimere la pelle, la testa e l'estremità della coda. Ogni aringa si divide in tre parti che poi si riuniscono disponendo le une accanto alle altre. Si cospargono d'olio e aceto, attorniandole di listarelle di cornicini o di citriuoli salati e cipolle in fette. Si ponno anche levare i filetti delle aringhe salate, dividerle in listarelle come le acciughe, guernirle con prezzemolo trito e capperi, cospargendole d'olio e d'aceto.

351. — Caviale. — *Caviar.*

Il caviale salato di recente è il migliore, invecchiando perde delle sue prerogative. Lo si dispone semplicemente in una fiamminghetta e lo si accompagna con limoni divisi per metà e fette di pane abbrustolate. In Russia si mescola sovente al caviale della cipollina trita. — Il caviale deve essere mangiato con cucchiaini d'avorio; non si tocca mai con alcun utensile di metallo.

352. — Gamberi e granchiolini. — *Écrevisses et crevettes.*

Nei paesi ove i gamberi abbondano si servono le code cotte, pelate, disposte in una piramide su una navicella o una fiamminghetta; si circondano con foglie di prezzemolo e si cospargono con una (vinaigrette) salsa verde. — Ai granchiolini si sopprimono le barbe e si collocano a guisa di cespuglio su un mucchio di foglie di prezzemolo. Si attorniano con alcuni pezzi di ghiaccio naturale e si servono con burro fresco.

353. — Trote marinate. — *Truites marinées.*

Le trote si servono intere simmetricamente disposte, cosparse colla loro stessa marinatura, attorniate da foglie di prezzemolo. Si serve a parte una salsiera di *persillade.*

354. — Lucci marinati. — *Brochets marinés.*

I lucci marinati sono di solito tagliati a pezzi; si dispongono in cespuglio, cosparsi con olio d'oliva e aceto.

355. — Ostriche naturali. — *Huitres au naturel.*

Le ostriche non si devono aprire che al momento di servirle; si dispongono senza mai levarle dal guscio, su un tovagliuolo ripiegato accompagnandole con mezzi limoni, pepe in polvere e tartoline. Si servono pure qualche volta le ostriche con un condimento composto di scalogno trito, aceto e pepe fino.

356. — Ostriche nelle conchiglie. — *Coquilles aux huitres.*

Si levano le ostriche dal guscio per imbianchirle, sopprimere le barbe, accomodarle nelle conchiglie di cucina, in ragione di 4 o 5 ostriche ogni conchiglia. Al momento di servire si cospargono con un po' di salsa tartara e si dispongono poi su un tovagliuolo ripiegato.

357. — Salame. — *Saucisson.*

Si serve ogni specie di salume tagliato in fette sottili e privo della pelle; lo si dispone in corona con foglie di prezzemolo nel centro.

358. — Giambone. — *Jambon.*

Il giambone tanto crudo che cotto, lo si serve tagliato a fette sottili regolate e disposte in coroni con foglie di prezzemolo od anche gelatina all'ingiro.

359. — Lingua allo scarlatto. — *Langue à l'écarlate.*

Si taglia la lingua a fette non troppo sottili che si riducono di forma eguale sopprimendo le parti dure; si dispongono in corona guernite con foglie di prezzemolo o con gelatina trita.

360. — Stomachi d'oca affumicati. — *Estomacs d'oie fumés.*

Si taglia la carne de' filetti sulla lunghezza dello stomaco in fette sottilissime; si dispongono in corona con foglie di prezzemolo al centro.

361. — Uova di vannello e di gabbiano. — *Oeufs de vanneaux et de mouettes.*

Per cuocere le uova di vannello si collocano leggermente in una casseruola, si coprono d'acqua fredda e si mettono a fuoco; dopo 7 od 8 minuti di bollitura si scolano le uova, si rompe leggermente il guscio sull'estremità più puntuta, per disporle ritte nel cavo d'un tovagliuolo ripiegato. Le uova di vannello si accompagnano con un piatto di burro fresco, ben sodo ed un altro con crescione da orto. — Nell'istesso modo si fanno cuocere le uova di gabbiano prolungando la bollitura per 10 o 12 minuti. È da osservare che il tuorlo delle uova di vannello e di gabbiano si conserva sempre molle anche dopo lunga cottura.

362. — Burro fresco. — *Beurre frais,*

Il burro che si serve a tavola dev'essere freschissimo; lo si serve foggiato a ruotelle od in fronzoli è ricci raschiati col coltello. Il burro dev'essere sempre attorniato di pezzettini di ghiaccio limpido e pulito per mantenerlo sodo; un burro rammollito, senza consistenza è disaggradevole al gusto e perde le maggiori sue prerogative.

363. — Poponi. — *Melons.*

I meloni delle diverse specie, quando siano a giusta maturanza, costituiscono un eccellente *hors-d'œuvre.* Il *cantalou* di Parigi e i poponi bianchi di *Cavaillon* sono assai rinomati in Francia; una delle sue principali prerogative è di essere ben freddo. — I meloni si dividono in fette sopprimendo le due estremità; si taglia orrizzontalmente la polpa ai limiti della buccia ma senza distaccarla interamente; le fette così predisposte e collocate su tovagliuolo ripiegato, si servono accompagnandole con zuccaro in polvere, sale e pepe. — In molti paesi il popone si serve per *dessert.*

364. — Ravanelli. — *Radis.*

Qualunque sia la specie, i ravanelli teneri e freschi riescono sempre graditi come *hors-d'œuvre.* Si sopprimono le grosse foglie dure per non lasciarvi aderenti che le tenere; si raschia leggermente la superficie e si asciugano per disporli simmetricamente in un *hors-d'œuvrier*, circondandoli con pezzettini di ghiaccio od anche bagnandoli soltanto con acqua gelata. — Si può cesellare la superficie de' ravanelli a rosette senza distaccarne la mollica.

365. — Fichi. — *Figues.*

I fichi freschi, a perfetta maturanza, e ben freddi offrono un eccellente *hors-d'œuvre.* Si collocano in piramide su foglie di vite. Nel mezzodì della Francia si servono attorniati da sottili fette di giambone e di salsiccione.

366. — Sedano, cardi, finocchio. — *Céleris, cardons, fenouil.*

I grumoli teneri del sedano e de' cardi sono comunemente serviti come *hors-d'œuvre* in Italia. — Si regolano per bene, si asciugano con un pannolino e si dispongono su tovagliuolo ripiegato od in un *hors-d'œuvrier*, si serve in pari tempo un burro di acciuga sciolto e ben caldo o semplicemente una *purée* di acciughe disciolta con olio caldo; con questa salsa si ponno mescolare de' tartufi bianchi di Piemonte tagliati finissimi. — In Inghilterra si servono i grumoli dello sedano col formaggio. — Il finocchio, così conosciuto e pregiato in Italia, si serve generalmente alla fine del pasto.

367. — Carciofi freschi. — *Artichauts frais.*

I carciofi teneri, piccoli, freschi, ponno essere serviti crudi alla *poivrade*, cioè con olio e aceto; basterà lavarli per bene, sopprimere una parte del gambo e le foglie più dure e di poi disporli su tovagliuolo ripiegato. — Si servono parimenti alla *poivrade* i grossi carciofi del Nord, ma essi devono essere dapprima *parati* con diligenza, indi si divide la parte del girello in *scaglie* vale a dire lasciandovi aderente porzione delle foglie. Si gettono mano mano in un vaso d'acqua acidula indi si dispongono su un piatto, cospargendoli con un po' d'acqua acidula affine d'impedire che si anneriscano al contatto dell'aria.

368. — Pimenti o Peperoni verdi e rossi. — *Piments verts et rouges.*

Si taglia il gambo a' peperoni verdi e freschi per fenderli in quattro senza però distaccarli; si dispongono in cespuglio su un piatto. Se i peperoni verdi sono marinati all'aceto, si spremono indi si tagliano per condirli con olio, pepe e sale. In Ispagna, dove si fa molto consumo de' pimenti rossi, dalla polpa densa, grassa e saporita, si mettono dapprima sulla gratella per levargli la pelle, poi si tagliano in fette e si condiscono con olio, aceto, pepe e sale.

369. — Citriuolini e cocomeri salati. — *Cornichons et concombres salés.*

I citriuolini marinati si servono al naturale cioè semplicemente disposti in un *hors-d'œuvrier* — In Russia ed in Germania si fa un gran consumo di citriuoli o cocomeri salati *(agoursis)*; si ponno servire al naturale, ma è più conveniente di pelarli e tagliarli a pezzi un po' in isbieco, riordinarli collocandoli in un *hors-d'œuvrier.*

370. — Cocomeri freschi. — *Concombres frais.*

Qualora i citriuoli sieno teneri e senza semi, si pelano, si sopprimono le estremità e si tagliano a fette sottili. Ove siano grossi, si divide ciascuno per il lungo in due o quattro parti, si sopprimono le estremità, si levano i semi e di poi si tagliano a fette. In ambidue i casi si lascieranno macerare per un quarto d'ora, con un po' di sale, indi si spremono e si condiscono con olio, aceto, pepe e sale spolverizzandole da ultimo con prezzemolo trito.

371. — Salmone alla Svedese. — *Saumon à la Suédoise.*

Si levano le spine e la pelle ad un pezzo di salmone pescato di recente; lo si taglia in fette sottili e si fanno macerare nel sale per 2 o 3 ore, indi si scolano per disporle su una fiamminghetta.

372. — Sandwichs coperte. — *Sandwichs couverts.*

Si manipola in una terrina un pezzo di burro con sale e della senape *(moutarde)* od essenza d'acciughe. Si ritaglia un pane di cucina raffermo sopprimendo la crosta e dividendo la mollica in due o tre parti, quali si ritagliano della dimensione precisa che devono avere le *sandwichs;* la forma più usata è la rettangolare. Si stende sulla superficie del pane tagliato uno strato di burro manipolato, si taglia sul pane stesso una fetta sottile, si cosparge nuovamente di burro il pane per tagliare una seconda fetta dello stesso spessore della prima. Si procede così, fino all'esaurimento del numero di fette di pane; allora si collocano, le une accanto alle altre, su un tovagliuolo, si mascherano le *sandwichs* dalla parte del burro con fettoline di pollame, di giambone o di lingua alla scarlatta, tagliate della dimensione del pane e fredde; si comprimono leggermente e si ricopre la carne con altre fette di pane applicandolo pure dalla parte spalmata di burro; formato così le *sandwichs* basterà ritagliarle regolarmente, spianando gli angoli indi disporle in cespuglio su un tovagliuolo ripiegato. — Quando occorra di prepararne un gran numero si potrà accellerare il lavoro tagliando delle fette su tutta la larghezza del pane di cucina; si spalma di burro la superficie che si maschera con giambone, lingua e pollame misto; si ricopre tostamente con altre fette di pane spalmate di burro; allora si eguaglia il pane, tagliando poi fuori le *sandwichs* che si regolarizzano spianando gli angoli.

373. — Sandwichs scoperte. — *Sandwichs découverts.*

Si tagliano le fette di pane in forma di rettangolo, si spalmano di burro e si dispongono sulla tavola coperta con tovagliuolo le une accanto alle altre; si coprono le fette, dalla parte del burro con una fetta di galantina, giambone, pollame o lingua allo scarlatto, tagliata un po' più grande di quelle di pane ma dello stesso spessore; comprimete un po' le carni, ritagliatele al livello del pane, spianate gli angoli e disponete le *sandwichs* in cespuglio su tovagliuolo ripiegato. — Le *sandwichs* scoperte possono anche essere mascherate e guarnite con lingua o giambone tritato finissimo, stendendo il tritume in denso strato sulla parte del burro e comprimendolo colla lama del coltello.

374. — Panetti alla francese. — *Petits pains à la française.*

Si preparano i panetti con pasta all'*alemanna* o alla *polacca*, (vedi al cap. Pasticceria), dandogli forma rotonda o lunga, puntuta alle due estremità; in entrambi i casi devono essere piccoli, si collocano a qualche distanza su una lastra per farli levare a temperatura dolce per poi dorarli con uovo e cuocerli a forno moderato; quando sono freddi, si svuotano aprendoli per disopra e si riempiono sia con un salpicone di fegato grasso legato con un po' di salsa *chaufroix*, sia con un composto di fegato alla suprema o con qualsiasi altra sorta di pane di selvaggina, pestato e passato allo staccio. — Si ponno pure guarnire con un salpicone di pollame, di selvaggina, di gamberi di mare o d'acqua dolce, previamente legato con salsa magnonnese.

375. — Canapè. — *Canapès.*

Si tagliano delle fette di pane, uniformi, simili a quelle per *sandwichs;* si ponno fare leggermente abbrustolare o lasciarle come sono, il che è benespesso preferibile; in entrambi i casi si spalmano con burro manipolato con essenza d'acciughe o semplicemente con *moutarde*, si orlano con filettini di tonno, di salmone affumicato, d'acciughe e di burro d'acciuga spinto al cornetto; si copre la superficie con caviale o per metà con uova sode e prezzemolo trito. Si ponno guarnire anche soltanto con filetti d'acciuga disposti a guisa d'inferriata sul pane spalmato di burro, ma è sempre facoltativo d'aggiungere alle acciughe alcune particelle di prezzemolo, d'uova trite, di capperi interi oppure di burro composto spinto in perle mediante cornetto. — Li canapè si guarniscono anche con filetti di aringhe salate o affumicate, di salmone affumicato, di sardine all'olio.

376. — Canapé di aringhe alla Russa. — *Canapès de harengs à la Russe.*

Si levano i filetti di due aringhe dissalate, si sopprime la pelle e si tagliano a filettini, si passano le animelle allo staccio, mescolandole con un pomo acido, pelato, mondo e tritato; col composto si coprono le fette di pane tagliate di dimensione uniforme indi vi si dispongono sopra in bell'ordine i filetti d'aringa e si collocano i *canapè* così ultimati su un tovagliuolo ripiegato.

HORS-D'ŒUVRE CALDI.

377. — Salpicone reale. — Questo salpicone si compone di fegato grasso, bianco di pollame, animelle d'agnello e funghi cotti tagliati a dadolini, mescolati, poi legati con salsa besciamella ridotta, ultimata con burro di gamberi.

378. — Salpicone alla finanziera. — Tartufi neri, bianco di pollame, lingua scarlatta, funghi cotti, tagliati a dadolini, mescolati, poi legati a dovere con una salsa bruna alla finanziera.

379. — Salpicone alla Tolosa. — Fegato grasso, tartufi, funghi cotti e tagliati a dadolini, il tutto, legato con un po' di vellutata ridotta.

380. — Salpicone alla Perigueux. — Tartufi crudi, pelati e tagliati a piccolissimi dadi, cotti nel vino Madera, ultimato con un po' di *glace* sciolta, legati con una salsa spagnuola ridotta colle minuzie dei tartufi.

381. — Salpicone tartaruga. — Tartufi, code di gamberi, palati di manzo, animelle d'agnello cotte e tagliate a dadi, mescolate e legati con una salsa tartaruga ridotta.

382. — Salpicone alla cacciatore. — Filetti di perniciotto, fegato di pollame, tartufi, funghi e lingua scarlatta il tutto tagliato a dadolini, mischiati e legati con salsa *salmis*.

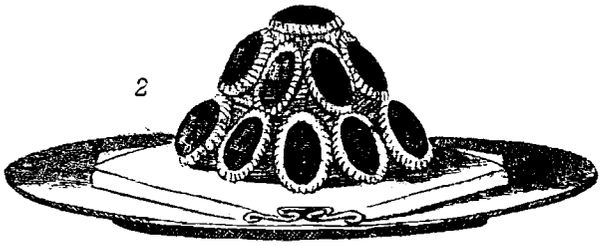
383. — Salpicone italiano. — Granelli, cervella, animelle di vitello, funghi e giambone magro cotto, il tutto tagliato a dadolini mediocri, mescolati, legati con una salsa finanziera.

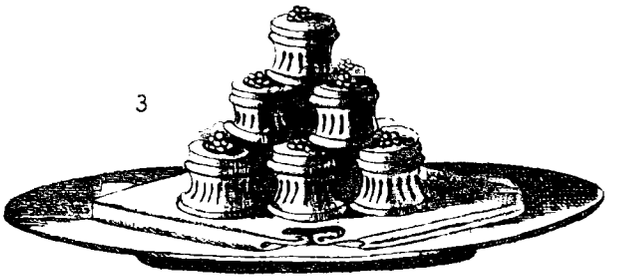
384. — Salpicone palermitano. — Maccheroncini cotti, tagliati a pezzettini, filetti di perniciotto, girelli di carciofo, giambone, il tutto cotto e tagliato a dadolini, mescolati, legati con salsa tartaruga.

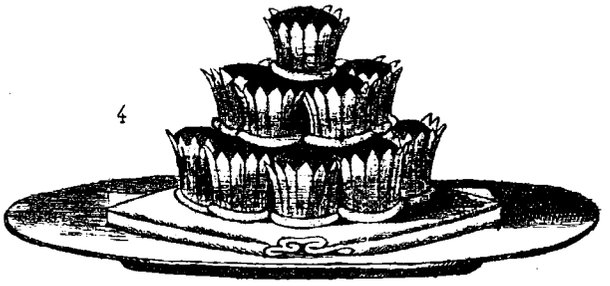
385. — Salpicone alla reggenza. — Fegati di lotta, animelle di carpo, code di gamberi e funghi cotti, tagliati a dadolini, mescolati e legati con salsa reggenza.

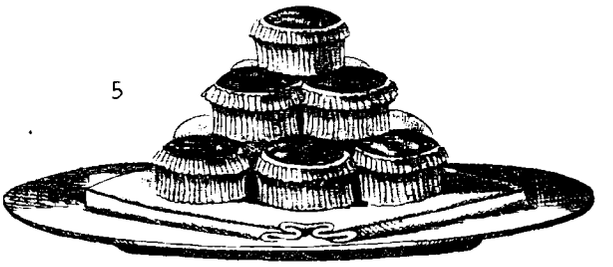
386. — Salpicone d'ostriche. — Si fanno imbianchire le ostriche, si ripuliscono per tagliarle a dadi; puossi aggiungere un salpicone di funghi egualmente tagliati a dadi, si lega il salpicone con una buona vellutata, ridotta con un po' di cozione delle ostriche e un po' di panna.

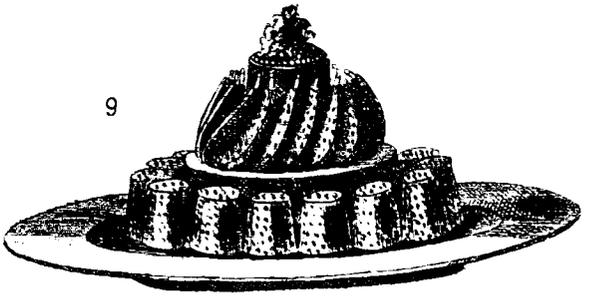
387. — Salpicone di gamberi d'acqua dolce e di mare, granchiolini. — Si tagliano a dadolini le singole carni cotte e si amalgamano con besciamella ridotta o vellutata. Si possono aggiungere al composto, tartufi e funghi cotti egualmente tagliati a dadi.

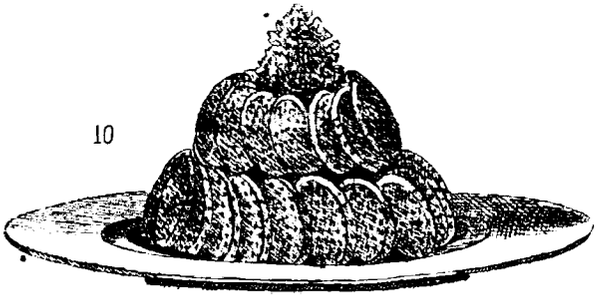


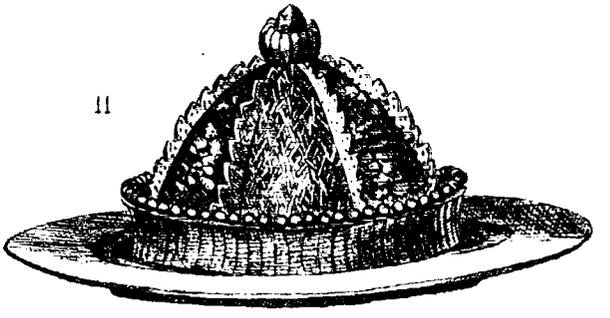












2 Filetti di beccaccini in casse. 3 Pasticcini alla finanziera. 4 Allodole in crostata. 5 Soffiato di perniciotti in casse. 6 Asticciuole alla moderna. 7 Bocconcini alla Regina. 8 Croquettes di fegato grasso. 9 Costolette di gamberi. 10 Bodini di fagiano. 11 Frittura all'Italiana.

388. — Salpicone alla Montglas. — Si può comporre la *montglas* semplicemente con tartufi tagliati a filetti fini oppure con funghi, fegato grasso, filetti di pollame o di selvaggina, giambone e lingua scarlatta; di solito si mescolano tali guarnizioni in tutto od in parte dopo averle tagliate a guisa di *julienne* di 2 centimetri di lunghezza. Il composto si amalgama di poi con vellutata o spagnuola ridotta, succulenta.

389. — Montglas per quenelles foderate. — La *montglas* per *quenelles* si può preparare anche soltanto con tartufi oppure con filetti di pollame o di selvaggina mescolati con funghi e tartufi; in ogni caso queste guarnizioni devono essere preventivamente cotte, tagliate in *julienne*, legate in ristretto con un po' di salsa bruna, mescolata con egual quantità di *glace* sciolta, poi ridotta alla giusta misura cioè condensata affine di renderla succulenta e darle molta consistenza. Si stende il composto su un piatto per lasciarlo raffreddare e consolidare nello stesso tempo, al punto di poter tagliarlo con uno stampo o rotolarlo colla mano in forma d'olive dopo averlo diviso in piccole porzioni.

---

390. — Canapé alla Windsor. — *Canapés à la Windsor.*

Levate le carni bianche d'un pollo freddo, tritatele, pestatele colla stessa quantità di giambone cotto e di lingua scarlatta; ridottele in pasta, aggiungete un pezzo di burro, qualche cucchiaiata di formaggio di *Chester* grattugiato, della senape inglese e del caienna. Tagliate delle fettoline di pane di forma ovale, fatele friggere leggermente nel burro d'ambo le parti, scolatele, mascheratele con uno strato del composto preparato poi lisciate la superficie, decoratela con filetti di citriuolo e di capperi; disponete i *canapé* su un tovagliuolo ripiegato.

391. — Canapé caldi al giambone. — *Canapés chauds, au jambon.*

Tagliate delle fette di pane di cucina in forma di quadrilungo, grosse mezzo centimetro; accomodatele in una tegghia con burro per farle colorare da una parte; rivoltatele tosto, poi collocate su ogni fetta una sottile fetta di giambone crudo, tagliate della stessa dimensione del pane; spolverizzate il giambone con un po' di pepe; spingete la tegghia a forno vivace affine di colorare il pane dall'altro lato e ad un tempo riscaldare il giambone.

392. — Canapé caldi al formaggio. — *Canapés chauds au fromage.*

Tagliate delle fette di pane a foggia di quadrilungo, fatele colorare al burro ma soltanto da una parte che poi maschererete con un denso strato di formaggio di *chester*, di *gruyère*, o di *stilton* grattugiato; spolverizzate il formaggio con un po' di caienna, rimettetele nella tegghia (la parte stratificata all'insù) esponetele a forno caldo; non appena il formaggio incomincia a sciogliersi, disponete i *canapé* in cespuglio su un tovagliuolo.

393. — Crostini al formaggio, all'inglese. — *Croûte au fromage, à l'Anglaise*

Tagliate delle fette di pane di 3 millimetri di spessore, di forma oblunga od a quadrilunghi; immollateli nel burro fuso, rotolateli nel formaggio parmigiano grattugiato per impanarli. Tagliate delle fette di giambone cotto (d'identica dimensione de'crostini) conditeli con caienna, rinchiudete ogni fetta di giambone fra due fette di pane; accomodatele allora in una tegghia il cui fondo sia mascherato di burro fuso; esponetela a forno caldo affine di colorare vivamente il pane d'ambo le parti.

394. — Crostini di conchiglie, alla Genovese. — *Croûtes de coquillage, à la Génoise.*

Tagliate alcune fette di pane da cucina della grossezza di un centimetro e mezzo, a guisa di mandorle, segnatele all'ingiro mediante una leggera incisione sulla parte superiore; fatele friggere nell'olio, non appena siano colorate, scolatele per aprirle, svuotarle, riempirle con corallo di riccio di mare, di piccoli datteri di mare o piccole ostriche di roccia, tolte dal guscio, condite al momento, con sugo di limone e pepe in polvere. Disponeteli su tovagliuolo ripiegato.

395. — Crostini agli arnioni. — *Croûtes aux rognons.*

Tagliate de'crostini di mollica di pane di forma ovale dello spessore d'un centimetro e mezzo; incideteli all'ingiro e al disopra, fateli colorare con burro in una tegghia, indi svuotateli, teneteli al caldo. — Intanto, cuocete un buon arnione di vitello, lasciatelo raffreddare, sopprimete la grassa che lo circonda, tagliate la carne a dadi di mediocre grandezza, poi mescolateli con egual quantità di funghi cotti, tagliati d'identica forma. Alcuni minuti prima di servire fate vivamente ridurre della vellutata incorporandovi, a poco a poco, della crema cruda; quando la salsa sia ben ristretta, ultimatela con un po' di *glace*, un nonnulla di noce moscata; aggiungete allora il salpicone e ritirate tosto l'apparecchio dal fuoco; quando il miscuglio è operato, riempite i crostini fritti, montando il composto a guisa di cupola; lisciatelo con un coltellino, spolverizzate la superficie con un po' di mollica di pane misto con formaggio grattugiato; glassateli alla *salamandra*; serviteli su un tovagliuolo ripiegato.

396. — Crostini agli arnioni alla Cowley. — *Croûtes aux rognons à la Cowley.*

Tagliate a dadolini un bel arnione di vitello, cotto intero, freddo; collocate questo salpicone in una casseruola, aggiungete il quarto del suo volume di funghi cotti. — Fate ridurre in una tegghia alcune cucchiaiate di besciamella, ultimatela con un po' di *glace*, ritiratela dal fuoco per incorporare il salpicone, aggiungete un pocolino di moscata, lasciate raffreddare il composto in una terrina. — Agguagliate di forma oblunga, 2 dozzine di crostini di mollica di pane di 3 millimetri di grossezza; disponeteli in una tegghia poi con un pennello intinto nell'uovo, umettateli superiormente ed allora guarnite la superficie bagnata, su tutta la sua estensione, col composto predisposto; eguagliatelo, spolverizzate con mollica di pane, poi immergete ogni crostino nell'uovo sbattuto, lasciando un po' bagnare il pane, indi impanateli e regolateli colla lama del coltello. — Al momento di servire, gettate i crostini in grande *frittura* calda; quando siano di bel colore, scolateli per disporli su un tovagliuolo ripiegato.

397. — Timbaletti alla Scozzese. — *Petites timbales à la Écossaise.*

Untate di burro 18 stampi da *dariole*, spolverizzateli con mollica di pane, intonacateli internamente con fette da *pannequets* senza zuccaro. — Preparate un ripieno composto, per metà di *purée* di pollame cotto e *farcia* cruda, mescolato con un salpicone di funghi cotti; riempite con esso il vuoto degli stampi, copriteli con un piccolo rotondo da panicello (*pannequet*); mettete i timbaletti su una lastra di metallo, cuoceteli a forno moderato, togliendoli subito dagli stampi e disponeteli su un tovagliuolo ripiegato.

398. — Timballetti di tagliatelle alla Genovese. — *Petites timbales de nouilles à la Génoise.*

Untate di burro 18 stampi da *dariole*, spolverizzateli con mollica di pane, intonacateli di pasta fina per pasticci, poi riempite il vuoto con tagliatelle tagliuzzate, cotte, ultimate con buon burro e formaggio grattugiato, condite e leggermente legate con un po' di spagnuola; copriteli con un disco di pasta, fate cuocere a fuoco vivace, ritirateli dagli stampi e disponeteli su un piatto,

399. — Timballetti di polenta foderati. — *Timbales de pouleinte, fourrées.*

Fate cuocere da 3 a 4 ettogrammi di polenta secondo l'istruzione al N. 218; tenetela un po' dura, ultimatela con un pezzo di burro, qualche manata di formaggio grattugiato. Riempite col composto 2 dozzine di stampi da tartoline, rotondi, unti di burro; praticate un vuoto nel centro che riempirete di formaggio di *gruyère* fresco e grattugiato, ricoprite tosto con polenta; lasciateli raffreddare negli stampi; indi ritirateli, rotolateli nel formaggio trito mescolato con un po' di pane grattugiato bianco e fresco; immergeteli nell'uovo sbattuto per passarli un'altra volta al pane; uguagliateli, gettateli nella *frittura* calda; quando siano di bel colore, scolateli per disporli in cespuglio su un tovagliuolo ripiegato.

400. — Crepinettes di peducci di maiale, ai tartufi.
Crépinettes de pieds de porc, aux truffes.

Cuocete in una *mirepoix* 3 o 4 peducci di maiale, fiammeggiati ed imbianchiti; disossateli con cura, tagliatene metà a piccoli filetti che metterete in un tegame con un salpicone di tartufi; legate il composto con alcune cucchiaiate di salsa Madera ben ridotta. Prendete da 4 a 5 ettogrammi di pasta di salsiccia tritata fina, mescolata con tartufi crudi; aggiungete il rimanente de' peducci di maiale egualmente triti, e, finalmente i filetti messi a parte; condite il composto di ottimo gusto. — Prendete una grande reticella di maiale previamente diguazzata, stendetela su un pannolino per dividerla in quadrati proporzionati; distribuite il composto in piccole parti, dandogli la forma d'un quadrilungo; rinchiudete ciascuna porzione di composto in un pezzo di reticella per formare le *crepinettes* d'eguale grossezza, conservando loro la forma oblunga; umettatele di burro fuso, per impanarle e cuocerle sulla gratella a fuoco moderato; disponetele su un piatto caldo, cospargendole con un po' di *glace*.

401. — Crostatine di tagliatelle, alla purée di selvaggina.
Petites croustades de nouilles, à la purée de gibier.

Preparate 7 od 8 uova di pasta da tagliatelle; spianatela sottile, dividetela in liste da 7 ad 8 centimetri di larghezza, tagliatela a filetti fini; fate cuocere le tagliatelle in acqua salata per 3 o 4 minuti, scolatele, versatele in una tegghia, conditele ed ultimatele incorporandovi 250 grammi di burro, 200 grammi di formaggio trito; quando l'amalgama è compiuto, prendete il composto con un cucchiaio e riempite una ventina di piccoli stampi da *dariole* unti di burro; lasciate raffreddare il composto tenendolo compresso. Due ore dopo, estraete i piccoli panetti, immergeteli nell'uovo sbattuto per impanarli; regolateli, praticate un'incisione all'ingiro, mediante uno stampo più piccolo del loro diametro, affine di segnare il coperchio. — Venti minuti prima di servire, immergete le crostatine, poche per volta, nella *frittura* calda, fatele prendere bel colore, scolatele per aprirle e svuotarle, lasciando un legger spessore alle pareti; riempitele con una *purée* di selvaggina, salsatele leggermente, al disopra, copritele con un rotondo di tartufo del diametro dell'apertura.

402. — Crostatine di farcia alla Perigueux. — *Petites croustades de farce à la Périgueux.*

Preparate 7 od 8 ettogrammi di *farcia quenelles* di pollame, tenendola un po' più densa; riempite con essa 20 stampi da *dariole* unti di burro; collocateli in una tegghia con acqua calda fino alla metà della loro altezza; fate rappigliare la *farcia* al bagno-maria; quando sia solidificata e quasi fredda estraete i piccoli panetti che rotolerete nell'impanatura, nell'uovo e di nuovo nel pane; praticate un'incisione all'ingiro a guisa di coperchio, fateli friggere di bel colore; ritirateli, svuotateli subito per riempirli con un salpicone alla *Perigueux*; copriteli con un rotondo di bianco di pollo e disponeteli in piramide su un tovagliuolo.

403. — Crostatine di gnocchi, alla Romana. — *Petites croustades de gnoquis, à la Romaine.*

Preparate una pasta per gnocchi procedendo secondo l'istruzione al capitolo de' farinaggi, tenendola un po' più dura del consueto; mettetela in una tegghia unta di burro stendendola dell'altezza di 4 centimetri, copritela con carta unta, lasciatela raffreddare sul ghiaccio; di poi tagliatela con uno stampo cilindrico di 3 centimetri di diametro affine di ottenere 18 piccoli panetti; rotolateli nell'impanatura, immergeteli nell'uovo sbattuto e passateli di nuovo al pane; praticate un'incisione all'ingiro, friggeteli di bel colore e svuotateli per guarnirli con un salpicone all'italiana; disponete le crostatine in piramide su un tovagliuolo ripiegato.

404. — Crostatine di semolino, alla Palermitana
Petites croustades de semoule à la Palermitaine.

Cuocete nel brodo, un composto di semolino tenendolo della consistenza d'un preparato per pudingo, cioè poco denso; ultimatelo con un pezzo di burro ed alcuni pugnuoli di formaggio trito; versatelo in una tegghia spalmata di burro distendendolo dello spessore di 4 centimetri; copritelo con carta butirrata, lasciatelo raffreddare. Quando il composto sia ben solidificato, tagliate col solito

stampo cilindrico (*coupe-pâte*) di 3 centimetri di diametro, de' piccoli panetti di semolino, impanateli, incideteli all'ingiro, friggeteli di bel colore; scolateli per aprirli, svuotarli e guarnirli con un salpicone *palermitano*; salsate leggermente la guarnizione al disopra, mascherate l'apertura delle crostatine con un piccolo cappello di fungo; disponetele in piramide su un tovagliuolo.

405. — Crostatine di patate, alla Reggente.

Petites croustades de pommes de terre, à la Régente.

Disponete un composto di patate come quello pei pomi di terra alla Duchessa (vedi legumi); versatelo in una tegghia spalmata di burro, stendetelo ad un eguale altezza di 4 centimetri, copritelo con carta unta di burro, lasciatelo divenir freddo sul ghiaccio; tagliate allora sul suo spessore una ventina di piccoli panetti, mediante stampo cilindrico di 3 centimetri di diametro; rotolateli nell'impanatura, immergeteli nell'uovo sbattuto, scolateli per impanarli di nuovo; eguagliateli, praticate un'incisione all'ingiro, friggeteli per svuotarli e guarnirli con un salpicone alla reggente; mettete una coda di gambero su ogni crostatina, e collocatele in piramide su un tovagliuolo ripiegato.

406. — Crostatine di burro alla Montglas. — *Petites croustades de beurre à la Montglas.*

Manipolate entro un pannolino 7 od 8 ettogrammi di burro, formatene un quadratello della grossezza di 4 centimetri; tenetelo sul ghiaccio rivoltandolo; quando sia ben rassodato, tagliate sul suo spessore 24 piccoli panetti, mediante stampo di 2 centimetri e mezzo, tuffato ogni volta in acqua calda. Rotolateli nell'impanatura fresca, poi nell'uovo sbattuto per impanarli ancora; tuffateli di nuovo nell'uovo sbattuto ed impanateli un'altra volta, uguagliateli, rotolandoli lestamente sulla tavola comprimendo alle due estremità colla lama del coltello; praticate mediante piccolo stampo un'incisione da una parte, poi immergeteli, non più di quattro per volta, nella *frittura* caldissima. Non appena il pane è di bel colore scolate le crostatine su una gratella collocata sopra una terrina; staccate vivamente il coperchio in modo che il burro nell'interno abbia a scolare non dovendo rimanere che la crosta formata dal pane. — Riempite le crostatine con una *montglas* di pollame o di selvaggina, mista con tartufi e legata con buona salsa ridotta, copritele col coperchio, disponetele in piramide su un tovagliuolo ripiegato.

407. — Crostatine di riso, alla Vittoria. — *Petites croustades de riz à la Victoria.*

Lavate 6 o 7 ettogrammi di riso, fatelo cuocere nel brodo con un pezzo di burro; quando è a giusta cottura, il liquido dovrà essere consunto, ultimate allora il riso con qualche pugnuolo di formaggio trito, un pezzo di burro ed un nonnulla di moscata; quando sia ben amalgamato e consistente versatelo in una tegghia spalmata di burro, stendetelo dell'altezza di 4 centimetri; copritelo con carta butirrata, lasciatelo raffreddare tenendolo compresso; tagliate le crostatine sullo spessore del composto con uno stampo di 3 centimetri di diametro, avendo cura di immergerlo di volta in volta nell'acqua calda; le crostatine non appena tagliate, le bagnerete nell'uovo sbattuto per poi impanarle, praticate la solita incisione da una parte con uno stampo più piccolo; friggetele di bel colore immergendole a grande *frittura*; scolatele per bene, svuotatele, riempitele con un salpicone di granchiolini ai funghi ed alla crema; salsatele superiormente e disponetele in piramide su un tovagliuolo.

408. — Crostatine di riso alla principessa. — *Petites croustades au riz, à la Princesse.*

Cuocete 5 o 6 ettogrammi di riso, nel modo indicato al capitolo degli *entrées* caldi; riempite con esso 18 stampini da pasticcio caldo, scanalati a cerniera, previamente spalmati di burro; comprimete bene il riso, montatelo un po' più alto dello stampo; disponete gli uni presso agli altri su una lastra a bordi rialzati, copriteli con carta unta di burro, lasciateli raffreddare sotto leggiera pressione; estraete le crostatine che taglierete soltanto alla sommità con un coltellino; incidetele all'ingiro per segnare il coperchio, avendo cura di mettere le crostatine al riparo dell'aria di mano in mano che sono tagliate; mediante il pennello verniciatele internamente di burro chiarificato, disponetele a distanza su una lastra, esponetela a forno vivace affine di colorarle superficialmente ma di tinta uniforme; per tale operazione pochi minuti basteranno; appena tolte dal forno, svuotatele senza guastarle e guarnitele con una buona *purée* di pollame; coprite la *purée* con un disco di lingua scarlatta; glassate quest'ultima e collocate le crostatine su un tovagliuolo ripiegato.

409. — Allodole in crostata (Modello N. 4). — *Mauviettes en croustades.*

Si preparano le crostatine con pane di cucina raffermo; la forma può variare a piacimento. — Disossate una quindicina di belle allodole, conditele internamente, riempitele con *farcia quenelles* mescolata con un salpicone di tartufi. Procurate di dare forma rotonda a questa specie di galantine, attorniatele con una lista di carta unta di burro, accomodatele in una piccola tegghia le une vicine alle altre; cospargetele con un po' di buon fondo non digrassato, salatele, cuocetele a fuoco ardente per 10 minuti. Lasciatele raffreddare a mezzo nella loro cozione, poi disimballatele per riordinarle e glassarle al pennello riscaldandole sulla bocca del forno. — Al momento di servire, friggete le crostatine, mascherate il fondo e all'ingiro con uno strato di *farcia gratin*, mescolata con minuzie di fegato grasso pestate e passate. Accomodate le crostate in una tegghia. Riscaldate la farcia sulla bocca del forno, poi guarnite ogni crostata con un allodola farcita che velerete con un po' di buona salsa ridotta, tenetele per brevi istanti sulla bocca del forno e disponetele in bell'ordine su un tovagliuolo ripiegato.

410. — Crostatine di riso alla cappuccina. — *Petites croustades de riz à la capucine.*

Preparate un composto di riso procedendo come pel risotto; quando è ultimato prendetelo a piccole dosi e riempite mano mano uno stampo (*coupe-pâte*) unito, del diametro di 3 centimetri, unto internamente di burro; premete il composto affine di dargli consistenza, poi estraete la crostatina su una lastra sollevando semplicemente lo stampo; foggiato il numero voluto di crostatine, lasciatele raffreddare, impanatele, incidetele all'ingiro e friggetele di bel colore; svuotatele e riempite il vuoto col composto di uova *brouillés* al formaggio.

411. — Crostatine di riso all'indiana. — *Petites croustades de riz à l'Indienne.*

Preparate una quindicina di crostatine, con un apparecchio di riso, come pel risotto all'italiana; quando saranno impanate, friggetele per svuotarle e riempirle con un salpicone di gamberi di mare legato con salsa indiana; collocate su ogni crostata a guisa di coperchio un cappello di fungo cotto ben bianco; disponete le crostatine in piramide su tovagliuolo ripiegato.

412. — Crostatine di polenta alla Piemontese.
Petites croustades de pouleinte à la Piémontaise.

Cuocete 3 o 400 grammi di polenta con acqua, burro e sale (vedi N. 218); tenendola piuttosto dura ultimatela incorporandovi 150 grammi di burro, egual quantità di formaggio parmigiano grattugiato lasciate divenire freddo il composto entro forme da *dariole* unte di burro; allora estraete le crostatine impanatele, incidetele, friggetele di bel colore per svuotarle e guarnirle con un composto di *fonduta* alla piemontese descritta al capitolo de' farinaggi, copritele con un disco di tartufo crudo di Piemonte e collocatele su una salvietta ripiegata.

413. — Pasticcini caldi all'Inglese — (Modello N. 3).
Petits pâtés-chauds à l'Anglaise.

Intonacate, con pasta fina, una quindicina di piccole forme da pasticcini caldi, scanalati od a cerniera, pinzettateli superiormente e riempiteli di farina ordinaria per cuocerli *in bianco;* tolti dal forno, svuotateli e fateli asciugare per alcuni minuti sulla bocca del forno, guarniteli con un piccolo intingolo d'animelle d'agnello ai tartufi, legato con spagnuola ridotta. Coprite ogni pasticcio con un disco di sfogliata ornato, e disponetele in piramide su un tovagliuolo ripiegato.

414. — Pasticcini caldi di allodole. — *Petits pâtés-chauds di mauviettes.*

Mediante pasta fina rivestite una quindicina di piccole forme da pasticci caldi; pinzettateli con gusto e mascherateli internamente con un sottile strato di *farcia*, riempite il vuoto con una allodola disossata, ripiena d'un salpicone di tartufi mescolato con un po' di *farcia*, coprite le allodole con una sfaldella di lardo, indi fate cuocere i pasticci a forno moderato; levateli dalle forme, ritirate il lardo, salsate le allodole con un po' di spagnuola ridotta; collocate su ogni pasticcio un disco di tartufo cotto che glasserete; disponete i pasticcini in piramide su una salvietta ripiegata.

415. — Pasticcini alle acciughe. — *Petits pâtés aux anchois.*

Stendete col matterello (d'un terzo di centimetro di spessore) 7 o 800 grammi di pasta sfogliata lavorata a cinque giri e mezzo in estate ed a sei in inverno; lasciatela riposare per alcuni minuti, poi tagliate sulla sua superficie 24 pezzi rotondi, mediante *taglia-pasta* unito di 5 o 6 centimetri di diametro e teneteli in disparte. Riunite i ritagli della pasta; stendetela dandole la metà spessore della suindicata; dividetela in 24 dischi dello stesso diametro de' primi e disponeteli a distanza su una lastra umida, guarnite allora il centro di ogni disco con una pallottolina di *farcia quenelles* di pesce ultimata con una *purée* d'acciughe; bagnate leggermente col pennello le superficie del disco all'ingiro della *farcia*, poi ricopritelo con uno dei dischi tagliati dapprima; premete questi col pollice poscia col rovescio d'un piccolo *taglia-pasta*, dorate tutta la superficie senza toccare i bordi; esponeteli a forno vivace (150 gradi) per cuocerli in 20 minuti; ritirateli dal forno, distaccateli dalla lastra e disponeteli a guisa di cespuglio su un tovagliuolo.

416. — Pasticcini alla Delfina. — *Petits pâtés à la Dauphine.*

Stendete 7 od 800 grammi di pasta da briozzo in sfoglie di un terzo di centimetro di spessore; mediante *taglia-pasta* rotondo del diametro di 5 centimetri tagliate 40 piccoli dischi; disponetene la metà su una lastra per guarnirli al centro con una pallottolina di composto di *croquettes*, inumiditeli all'ingiro e copriteli mano mano co' dischi messi da parte; premete il disco superiore col pollice, tagliateli di nuovo collo stesso *taglia-pasta*, accomodateli su un pannolino sparso di farina, disteso su una lastra ma tenendoli distante gli uni dagli altri, copriteli con un pannolino infarinato, teneteli a temperatura dolce per 35 minuti indi immergeteli a grande *frittura;* quando sian di bel colore asciugateli su un pannolino e disponeteli in piramide su un tovagliuolo ripiegato.

417. — Bocconcini alla regina. (Modello N. 7). — *Petites bouchées à la reine.*

Stendete 7 od 8 ettogrammi di pasta sfogliata dello spessoro di 4 o 5 millimetri; lasciatela riposare per alcuni minuti; tagliate sulla superficie della pasta spianata (mediante *taglia-pasta* scanalato del diametro di 5 centimetri), 24 piccoli dischi; disponeteli mano mano su una lastra umettata col pennello, ma rovesciandoli e collocandoli a distanza in linea retta; dorateli con uovo mediante pennello, praticate su ciascun disco una piccola incisione con un *taglia-pasta* rotondo del diametro di 3 centimetri badando di tuffare ogni volta l'istrumento nell'acqua calda affinchè l'incisione sia netta ed istantanea; punzecchiate i dischi con un ago da imbrigliare affine di dar sfogo all'aria, rigate leggermente il centro, esponete la lastra a forno gaio, ben preso (150 gradi). Da 18 a 20 minuti bastano alla cottura. Distaccateli tosto dalle lastre, svuotateli della pasta molle che contengono internamente. Al momento di servire, riscaldatele per bene, riempitele con una *purée* di pollame; salsatela leggermente al disopra, coprite i bocconcini col loro coperchio, disponetele in piramide su una piccola tazza mascherata di pasta incollata in mezzo ad un piatto; circondatele d'una corona di bodini di pollo.

418. — Bocconcini di Principe. — *Petites bouchées de Prince.*

Scegliete una quindicina di tartufi di mediocre grossezza il più possibilmente rotondi; cuoceteli soltanto per 4 o 5 minuti nel vino a casseruola coperta; scolateli per collocarli ritti su una lastra; praticate un'incisione circolare superiormente affine di poterli svuotare in parte, mediante un cucchiaio da radici; tagliate la parte estratta a dadolini; serbateli coperti in una casseruolina; glassate col pennello i tartufi e collocateli in una tegghia mantenendoli caldi con un po' di *glace*. — Abbrustiate 15 ortolani, sopprimete il gozzo, il collo, le zampe, disossate soltanto le reni, disviscerateli da questa parte, riempiteli con *farcia quenelles* di pollame, mista con piccola porzione de' tartufi tagliati a dadolini; cuoceteli a fuoco ardente, accomodati gli uni accanto agli altri, in una tegghia con burro; da ultimo scolate il grasso e cospargeteli con un po' di *glace* disciolta. Guarnite il fondo dei tartufi svuotati col rimanente salpicone, misto con egual quantità di giambone cotto, tagliato a dadi, legato con po' di spagnuola ridotta; collocate allora un' ortolano in ogni tartufo e disponeteli in piramide su un tovagliuolo ripiegato.

419. — Boccate di allodole alla zingara. — *Bouchées de mauviettes à la bohémienne.*

Modellate 2 dozzine di piccoli briozzi rotondi, senza testa; fateli levare entro stampi da tartoline rotonde; cuoceteli di bel colore; incideteli superiormente per estrarre un piccolo coperchio, svuotateli per quanto lo si possa e serbateli al caldo. — Disossate 2 dozzine di allodole, riempitele con un po' di *farcia* alle erbe fine; rotolatele a pallottole, attorniatele con una piccola striscia di carta; cuocetele in tegghia con un po' di vino e burro. Al momento di servire scolate le allodole, riordinatele, glassatele col pennello. Spalmate internamente i briozzi con *purée* di selvaggina, collocate in ciascuno una allodola farcita; salsate leggermente quest'ultima; poi disponetele a guisa di cespuglio su un tovagliuolo ripiegato.

420. — Bocconcini di tartufi all'Annoverese. — *Bouchées de truffes à la Hanovrienne.*

L'Annover ed il Baden producono belli e grossi tartufi neri esternamente, ma la cui mollica pallida lascia molto a desiderare quanto all'aroma; s'impiegano di solito per asticciuole o per bocconcini. Sceglietene una quindicina de' più rotondi e d'eguale grossezza; quando saranno spazzolati e puliti, cuoceteli per alcuni minuti soltanto con un po' di madera; scolateli, accomodateli sopra un *plafond* collocandoli ritti; praticate al disopra di ogni tartufo un'apertura rotonda di 3 centimetri di diametro per svuotarlo mediante cucchiaio da radici, non lasciando che un leggiero spessore; metteteli mano mano in una tegghia, glassateli col pennello e teneteli per alcuni minuti sulla bocca del forno; riempiteli con un salpicone di perniciotto con tartufi neri legato con un po' di spagnuola ridotta al profumo di selvaggina; quando siano ricolmi, lisciate il composto, che maschererete mediante pennello con un po' di salsa ridotta; disponeteli a guisa di cespuglio sopra un tovagliuolo ripiegato.

421. — Colibiacchini alla Russa. — *Petits coulibiacs à la Russe.*

Ove si vogliano apparecchiare piccoli colibiacchi con pasta lievitata, si guarniscono cogli stessi preparati procedendo come pei colibiacchi descritti al capitolo dei *relevés;* se invece si vogliono formare con pasta per fondi o sfogliata, si possono guarnire semplicemente con un composto da *croquette* grasso o magro; in questo caso operate come segue: fate rinvenire nel burro una cipolla trita; quando sia di bel colore, aggiungete un salpicone di legumi crudi, tagliati a dadolini, quali carote, rape, cavoli, radici di prezzemolo e di sedano; fateli rinvenire a fuoco moderato, salateli e cuoceteli riducendoli a *glace* con un po' di brodo; amalgamateli con un po' di salsa bionda, ristretta, e lasciate raffreddare il composto. Intanto preparate una pasta fina per fondi, (*pâte à foncer*), lasciatela riposare, indi spianatela di 2 o 3 centimetri di spessore, tagliandola a dischi di 8 centimetri di diametro; guarnite il centro di essi coll'anzidetto composto; bagnate gli orli della pasta che rialzerete per congiungerli sul centro del composto; punzecchiate la pasta a guisa di cresta sulla tagliatura, d'una estremità all'altra; accomodate mano mano li pasticcini su una lastra, verniciateli d'uovo, cuoceteli a forno caldo e disponeteli su un tovagliuolo ripiegato.

422. — Cromeschini ai tartufi. — *Cromesquis aux truffes.*

Cuocete nella pentola due o tre zinne di vitello; fredde che sieno, *paratele,* e dividetele in sottili faldelle sulla loro maggiore larghezza; battetele leggermente col manico del coltello affine di diminuirne lo spessore. — Preparate un composto da *croquettes* con bianco di pollo, fegato grasso e tartufi cotti tagliati a dadi; legatelo con vellutata ridotta, fatelo raffreddare sul ghiaccio stendendolo alto un centimetro, dividetelo in parti eguali dandogli una forma schiacciata; mascherate allora ogni parte del composto con una o più faldelle di zinna in modo d'invilupparle esattamente. Al momento di servire, immergete mano mano li cromeschini nella pasta per frittura, gettateli tosto nella *frittura* calda per farli colorare; scolateli e disponeteli in piramide sopra tovagliuolo con un mazzolino di prezzemolo fritto.

423. — Cromeschini alle ostriche. — *Cromesquis aux huitres.*

Prendete alcune dozzine d'ostriche aperte, fatele imbianchire con un po' di vino, indi scolatele per sopprimere le parti dure; fredde che sieno, tagliatele a dadi e mettetele in una terrina mescolandole

con metà del loro volume di funghi tagliati come le ostriche. Fate ridurre un po' di buona salsa, metà bescianella, metà vellutata, grassa o magra, amalgamandovi, a poco a poco, porzione della cozione delle ostriche. Quando la salsa sia succolenta, assai ristretta, ritiratela dal fuoco per incorporarvi il predisposto salpicone, badando che la salsa non sia troppo abbondante. Versate il composto in una terrina e lasciatelo raffreddare sul ghiaccio. — Cuocete in una larga padella una dozzina di pannicelli (*pannequets*) senza zucchero ma molto sottili; stendeteli mano mano su una lastra e quando sieno freddi tagliateli a rettangoli. Dividete allora il composto in porzioni della grossezza d'una piccola *croquette*, foggiateli a guisa di turacciolo e rinchiudeteli in un rettangolo da pannicello. Applicate un disco di questa pasta alle due estremità dei cromeschini onde chiudere l'apertura. Al momento di servire, immergeteli mano mano in una pasta da friggere leggera e gettateli subito in grande *frittura* calda; quando la pasta sia asciutta di bel colore, scolateli, asciugateli su un pannolino e disponeteli in cespuglio su un tovagliuolo ripiegato, attorniandoli con mazzolini di prezzemolo trito.

424. — Blinis alla Polacca. — *Blinis à la Polonaise.*

Mettete in una terrina tiepida, 200 grammi di farina di frumento ed egual quantità di farina di riso o di segale mescolata e stacciata; praticate un vuoto nel mezzo. — Sciogliete 20 grammi di buon lievito con tre quarti di bicchiere di latte tiepido, versatelo nel vuoto, passandolo allo staccio; aggiungete un grano di sale, 5 o 6 uova, 200 grammi di burro sciolto; incorporate a poco a poco la farina col liquido in modo da ottenere una pasta liscia, un po' più leggiera di quella per *baba;* coprite la terrina con un pannolino, serbatela a temperatura dolce, fate levare la pasta fino a che si sia raddoppiata di volume; allora amalgamatevi assieme 4 albumi sbattuti, 6 cucchiai da tavola di crema pura sbattuta. — Riscaldate una quindicina di padellini di ferro battuto (senza manico) simili agli stampi da tartoline, ma più larghi e più grossi ed aventi da 6 a 7 centimetri di diametro; spalmateli abbondantemente di burro, riempiteli coll'anzidetta pasta ed esponeteli subito a forno nudo con ardenti dalle parti; i forni de' fornelli di ferro sono adattatissimi. Non appena la pasta è ben presa, mediante pennello, cospargeteli con burro, voltateli lestamente; butirrateli di nuovo. Cotti, disponeteli su un piatto caldo per servirli tosto accompagnandoli con una salsiera di crema acida o di burro sciolto ed un piatto di caviale fresco.

425. — Blinis alla Annoverese. — *Blinis à la Hanovrienne.*

Preparate un composto da soffiato con 200 grammi di farina, un bicchiere di latte, un pezzo di burro, un grano di sale, un pizzico di zuccaro; quando sia cotto, tramutatelo di casseruola, aggiungete 7 od 8 tuorli d'uova assieme ad un pezzo di burro; da ultimo incorporatevi li albumi sbattuti; riscaldate allora de' piccoli tegamini da *blinis*, mediante pennello cospargeteli generosamente con burro sciolto, riempiteli col composto metteteli nel forno per cuocerli umettandoli di burro; quando la pasta sia ben presa, voltateli, untateli ancora di burro e finite di cuocerli per servirli immediamente, accompagnandoli con crema acida o burro sciolto non che un piatto di caviale.

426. — Conchiglie di pollame all'Inglese. — *Coquilles de volaille à l'Anglaise.*

Spalmate di burro una quindicina di conchiglie da tavola, riempitele con una *montglas* od un salpicone di pollo con tartufi ben legato, caldo; lisciate il composto, spolverizzatelo con mollica di pane, cospargetelo di burro sciolto; collocate le conchiglie su una lastra di rame per farle colorare nel forno od alla pala arroventata e disponeteli tosto su un tovagliuolo ripiegato.

427. — Conchiglie con ostriche gratinate. — *Coquilles aux huîtres, au gratin.*

Fate *imbianchire* 5 o 6 dozzine d'ostriche, scolatele, *paratele*, accomodatele in una tegghia per unirle con un po' di vellutata ridotta colla cozione delle ostriche, non appena l'intingolo sia amalgamato, mettete le ostriche, a quattro a quattro, entro conchiglie da tavola; spolverizzate il composto con mollica di pane fresco, cospargetelo di burro sciolto, glassatelo alla *salamandra*, e disponete subito le conchiglie su tovagliuolo ripiegato.

428. — Ostriche in conchiglie all'Inglese. — *Huîtres en coquilles à l'Anglaise.*

Scegliete le ostriche piuttosto grandi, apritele, distaccatele dal guscio e mettetene 3 o 4 in ogni conchiglia da tavola; conditele con un po' di pepe, spolverizzatele con mollica di pane leggermente fritta con burro; accomodate le conchiglie su una lastra, esponetele a forno vivace per cuocerle per 4 o 5 minuti; non appena le ostriche siano rapprese, asciugate le conchiglie e disponetele su tovagliuolo ripiegato.

429. — Cassettine di quaglie. — *Petites caisses de cailles.*

Disossate una quindicina di quaglie, stendetele su un pannolino, salatele, mettete sul centro di ciascuna un piccolo strato di *farcia* di pollame o di selvaggina ai tartufi; rinchiudetela, rotolando le quaglie in forma rotonda, indi ravvolgete ciascuna in una fascia di carta unta di burro, incollando l'estremità con albume; accomodate le quaglie in una tegghia con lardo, bagnatele a metà altezza con burro e vino bianco; copritele con carta unta di burro e cuocetele a forno caldo; lasciatele raffreddare a metà nella loro cozione, poi scolatele; allora levate le fascie di carta, riordinate le quaglie e mettetene una per ogni cassettina di carta piegata, unta d'olio, sul cui fondo avrete steso una piccola cucchiaiata di *farcia gratin;* col pennello, intinto di salsa *salmis*, mascherate le quaglie; accomodatele su un *plafond* ch'esporrete a forno dolce; 3 o 4 minuti dopo, disponete le cassettine su un tovagliuolo.

430. — Cassettine di animelle d'agnello. — *Petites caisses de ris d'agneau.*

Diguazzate ed imbianchite una ventina d'animelle d'agnello, *paratele* e picchiettatele con bullette di tartufi, disponetele in una tegghia spalmata di burro; bagnatele fino alla loro altezza con buon brodo, esponetele a fuoco vivace per ridurre il liquido a *glace;* scolatele, aggiungete al fondo di cozione 3 o 4 cucchiaiate d'erbe fine cotte, 2 cucchiaiate di spagnuola ristretta, egual quantità di *farcia gratin;* con questo composto stratificate il fondo di 15 o 18 cassettine di carta rotonda od ovali unte di olio, mettetele su un *plafond*, collocando in ciascuna un'animella, glassatele col pennello, tenetele sulla bocca del forno per 5 o 6 minuti, indi disponetele su un tovagliuolo.

431. — Cassettine di filetti di triglie. — *Petites caisses de filets de rougets.*

Levate i filetti a 12 piccole triglie, divideteli ciascuno in due parti, metteteli in una tegghia con olio o burro per farli rassodare; salateli ed ultimateli con sugo di limone e prezzemolo trito. — Preparate 3 o 400 grammi di *farcia quenelle* di pesce; una volta passata, mescolatela con 4 o 5 cucchiai da tavola di erbe fine cotte, i fegatini delle triglie pestati ed un po' di burro di acciuga. Untate una dozzina di cassettine quadrilunghe, stratificate il fondo con porzione della *farcia* su cui collocherete 2 filetti divisi ciascuno in due parti; cospargeteli col fondo della loro cozione, disponete le cassettine sopra un *plafond*, tenetele sulla bocca del forno per 8 o 10 minuti; indi glassatele mediante pennello con un po' di *glace* mescolata con burro di gamberi; disponete le cassettine in piramide su un tovagliuolo ripiegato.

432. — Cassettine di animelle di carpio al sugo di gamberi.
Petites caisses de laitances au coulis d'écrevisses.

Diguazzate ed *imbianchite* delle animelle o latticinii di carpione o di sgombero; asciugatele in un pannolino. — Fate rinvenire in una tegghia alcune cucchiaiate di erbe fine; amalgamatele con un po' di *glace*, aggiungete le animelle, rotolatele entro il condito e con esse riempite una dozzina di cassettine unte d'olio ed il cui fondo avrete leggermente stratificato di *farcia;* disponete tosto le cassettine su un *plafond*, tenetele sulla bocca del forno per alcuni minuti. Al momento di servire, mascheratele con un po' di vellutata ridotta, ultimata con un pezzo di burro di gamberi; disponetele su un tovagliuolo ripiegato.

433. — Cassettine d'ostriche. — *Petites caisses d'huîtres.*

Imbianchite 5 o 6 dozzine d'ostriche con un po' di vino bianco; scolatele per ripulirle dalla bava; messe in tegghia, amalgamatele con un po' di vellutata ridotta, ultimata con burro di gamberi; riempite le cassettine di carta, (unte di olio); mascheratele superiormente con uno strato di mollica di pane ritta con burro; servitele su tovagliuolo ripiegato.

434. — Soffiati di perniciotto in cassettine (Modello N. 5). — *Soufflés de perdreau, en caisses.*

Mediante pennello intinto nel burro chiarificato untate una dozzina di cassettine di carta increspata. Pestate la carne cotta di due perniciotti con due fegati di pollo cotto, salateli, aggiungete un pezzo di burro, 2 o 3 cucchiaiate di salsa bruna molto ristretta e fredda; passatela allo staccio. Un quarto d'ora prima di servire, riscaldate la *purée* senza farla bollire, rimestandola, ritiratela dal fuoco, aggiungete 7 od 8 tuorli d'uova crudi, poi 6 albumi sbattuti, molto densi. Riempite le cassettine quasi interamente, disponetele su un *plafond* e cuocetele a forno dolce per 12 minuti circa. Collocatele tosto su tovagliuolo ripiegato, per servirle subito. — Questo *hors-d'oeuvre* conviene per piccoli pranzi; ove i commensali fossero molti bisognerà pensare ad altro essendo difficile che i soffiati siano mangiati nelle condizioni volute.

435. — Filetti di beccacini in cassettine (Modello N. 2). — *Filets de bécassines en caisses.*

Levate i filetti di 12 beccaccini, *parateli*, conditeli, metteteli in una tegghia con burro depurato. Con alcuni fegati di pollame cotto e lardo raschiato preparate una piccola *farcia*, che, dopo passata allo staccio, mischierete con qualche cucchiaiata di tartufi triti. — Untate d'olio una dozzina di cassettine increspate, di forma ovale, il cui fondo coprirete con uno strato di detta *farcia*. — Colle frattaglie ed i carcami dei beccaccini, un po' di vino e di brodo, preparate una piccola essenza di selvaggina; passatela, lasciatela deporre, e fatela ridurre a mezza *glace;* legatela con spagnuola; quando sia ben ristretta, passatela. — Al momento di servire, fate saltare i filetti, rivoltandoli; scolateli e mettetene due in ogni cassettina; mascherateli con una cucchiaiata di densa salsa, teneteli sulla bocca del forno per alcuni minuti, indi disponeteli in bell'ordine sopra un tovagliuolo ripiegato.

436. — Rizzole di pollame. — *Rissoles de volaille.*

Stendete sottile ed in quadrato 4 ettogrammi di pasta fina o di ritagli di sfogliata; disponete in linea retta, a 4 centimetri dall'orlo della pasta, un composto da *croquettes* di pollame, in particelle arrotondate a guisa di pallottole, lasciandovi uno spazio intermedio di 4 o 5 centimetri; ripiegate la pasta sovra sè stessa in modo di rinchiudere l'intera linea di composto; comprimete gli intervalli e la giuntura della pasta affinchè vi aderisca; tagliate tosto le rizzole con un *coupe-pâte*, in modo che ciascuna rappresenti all'incirca i due terzi di cerchio formato dallo stampo, cioè a guisa di *mezza-luna*. Levate le rizzole, tagliate la pasta in linea retta con un coltello e ripetete l'operazione; comprimete l'estremità d'ogni rizzola dalla parte tagliata ed all'ingiro del composto onde diminuire lo spessore della pasta, indi tagliatele di nuovo collo stesso stampo affine di regolarle; mettetele di mano in mano su un pannolino spolverizzato di farina. Al momento di servire, friggetele, poche per volta, con *frittura* non troppo calda. Quando la pasta sia ben presa, di bel colore, scolatele, e disponetele in cespuglio su tovagliuolo ripiegato.

437. — Rizzole alla purée di fagiano, impanate. — *Rissoles à la purée di faisan, panées.*

Stendete in quadrato della pasta fina o dei ritagli di sfogliata; preparate le rizzole come si disse sopra, sostituendovi il ripieno con una *purée* di fagiano consistente, ultimata con un po' di buona *glace;* tagliate le rizzole con uno stampo unito, comprimete le estremità per rendere sottile la pasta; regolatele tagliandole una seconda volta; immergetele nell'uovo sbattuto per impanarle con mollica di pane bianca e fresca; friggetele di bel colore, a fuoco moderato, affinchè la pasta sia perfettamente cotta; scolatele e servitele su tovagliuolo ripiegato.

438. — Rizzole alla midolla. — *Rissoles à la moelle.*

Diguazzate un grosso pezzo di midolla di manzo; cuocetelo nel brodo indi lasciatelo raffreddare nello stesso brodo per tagliarlo in pezzetti della grossezza d'una oliva; immergeteli due volte in una buona spagnuola ristretta, ultimata con *glace*, sicchè abbiano a velarsi; disponeteli mano mano su un *plafond* e lasciate che si raffreddi anche la salsa; allora formate le rizzole procedendo come si disse più sopra, guarnendo ciascuna con un pezzetto dell'anzidetta midolla; tagliatele col *coupe-pâte*, impanatele, regolatele, friggetele a fuoco moderato, scolatele e disponetele in cespuglio su un tovagliuolo ripiegato.

439. — Rizzole alla Perigueux. — *Rissoles à la Périgueux.*

Mettete in una casseruola alcuni tartufi crudi tagliati a dadolini, aggiungete qualche cucchiaiata di Madera che farete ristringere a *glace;* salateli e amalgamateli con un po' di spagnuola e di *glace* ridotte insieme; quando il salpicone sia freddo; dividetelo in particelle che rotolerete in pallottoline e colle quali formerete le rizzole come si disse al N. 436. Al momento di servire, friggetele, disponetele su tovagliuolo ripiegato.

440. — Rizzole di palati di manzo. — *Rissoles de palais de bœuf.*

Mettete in una casseruola un salpicone di filetti di palato di manzo; mescolatelo con un quarto del suo volume di funghi cotti, tagliati similmente, legatelo con besciamella ristretta, ultimata con un po' di *glace;* lasciate raffreddare per dividerlo in particelle che rotolerete di forma rotonda per poi procedere a formare le rizzole giusta l'istruzione N. 436. Al momento di servire, friggetele, indi scolatele e disponetele su tovagliuolo ripiegato.

441. — Rizzole alla Pompadour. — *Rissoles à la Pompadour.*

Cuocete una dozzina di grandi *pannequets* senza zucchero; divideteli a dischi mediante stampo di 7 od 8 centimetri di diametro; guarnite il centro d'ogni disco con salpicone alla Tolosa; indi stendete attorno al salpicone un leggier strato di *farcia quenelle* cruda; piegate il disco in due, in modo da rinchiudere il composto, formando le rizzole; comprimete leggermente gli orli, impanatele, friggetele di bel colore, scolatele e disponetele su tovagliuolo ripiegato.

442. — Cannellotti alla purée di fagiano. — *Cannelons à la purée de faisan.*

Il modo d'apparecchiare i cannellotti è descritto al capitolo della pasticceria; basterà dunque avvertire di cuocerli nel forno senza glassarli con zucchero e che levati dal forno si guarniscono internamente (mediante sacchetto di tela) con una *purée* di fagiano semplice o mescolata con un salpicone di tartufi, in entrambi i casi, ultimata con un po' di *glace* sciolta; si servono disposti in cespuglio su tovagliuolo ripiegato.

443. — Croquettes di pollame, ai tartufi. — *Croquettes de volaille, aux truffes.*

Tagliate a dadolini 2 stomachi di pollame cotti, e freddi; metteteli in una terrina col quarto del loro volume di tartufi e qualche fegato grasso di pollame cotto e parimente tagliato a dadolini. Versate in una tegghia 4 decilitri di buona vellutata, fatela ridurre colla cozione de'tartufi, amalgamandovi ad intervalli qualche cucchiaiata di crema; quando sia ben ristretta, ultimatela con qualche cucchiaiata di *glace*, indi con una soluzione di 4 tuorli; aggiungete il salpicone, ritirate la casseruola dal fuoco; versate il composto in un piatto od in una terrina; copritelo con carta unta di burro e lasciatelo raffreddare sul ghiaccio; qualche ora dopo, spolverizzate la tavola con mollica di pane bianca e fresca e con un cucchiaio mettete sulla tavola il composto, dividendolo in parti eguali che rotolerete fra la mano e la tavola per arrotondarle dapprima e foggiarle poscia a guisa di turacciolo; comprimetele leggermente colla lama di coltello, immergetele mano mano nell'uovo sbattuto per impanarle, regolarle e collocarle su una lastra. Alcuni momenti prima di servire gettate le *croquettes*, poche per volta, nella *frittura* calda ed abbondante; non appena abbiano preso bel colore, scolatele su un pannolino e disponetele in cespuglio su tovagliuolo con un mazzolino di prezzemolo fritto.

444. — Croquettes di fegato grasso (Modello N. 8). — *Croquettes de foie-gras.*

Preparate un salpicone con fegato grasso, lingua scarlatta e tartufi. Ristringete a metà 4 decilitri di besciamella facendo assorbire alla salsa la cozione de' tartufi e qualche cucchiaiata di buona *glace;* ridotta a dovere aggiungete il salpicone; ritirate la casseruola dal fuoco, versate tosto il tutto in un vaso verniciato per farlo raffreddare sul ghiaccio, coperto di carta unta di burro. Dividetelo in particelle che collocherete sulla tavola spolverizzata di mollica di pane, e rotolerete colla mano per formare

le *croquettes* a foggia di piccole pere; impanatele, friggetele, scolatele, poi conficcate nella parte a punta d'ogni *croquette* un piccolo stelo di tartufo. Disponetele in cespuglio entro una cestellina di pasta incollata sul piatto, che circonderete con una corona di bodini di pollame ai tartufi, impanati e fritti con burro.

445. — Croquettes di perniciotti. — *Croquettes de perdreaux.*

Tagliate a dadolini due stomachi di perniciotto cotti e freddi che metterete in una terrina con un quarto del loro volume di tartufi, egual quantità di lingua scarlatta cotta ed altrettanta *farcia quenelle*, previamente sbogliantata, e finalmente 7 od 8 funghi, il tutto cotto e tagliato a dadolini. — Restringete a metà 5 decilitri di vellutata, incorporandovi ad intervalli una piccola essenza di selvaggina, qualche cucchiaiata di cozione de' tartufi, il fondo de' funghi ed un po' di *glace;* ristretta a dovere, aggiungete il salpicone, ritirate subito la casseruola dal fuoco; mescolate bene il tutto e versatelo in una terrina per farlo raffreddare sul ghiaccio. Foggiate le *croquettes* a guisa di turacciolo, impanatele, friggetele lestamente; quando abbiano preso bel colore, scolatele per disporle in cespuglio su un tovagliuolo ripiegato.

446. — Croquettes alla Romana. — *Croquettes à la Romaine.*

Preparate una pasta per gnocchi con formaggio parmigiano, operando secondo il metodo indicato all'articolo farinaggi, tenetela molto solida, lasciatela raffreddare per tre quarti. — Preparate un salpicone fino, con giambone magro, polpa di pollame e funghi cotti; amalgamatelo con un po' di salsa ben ridotta e succolenta, lasciatelo raffreddare. Colla pasta, foggiate colla mano delle *quenelles* di forma ovale riempiendole con porzione del salpicone; la pasta da gnocchi deve impiegarsi nella minor quantità possibile, appena cioè che basti a rinchiudere il salpicone in un inviluppo regolare, ma sottile. Mano mano che le *croquettes* sono foggiate, impanatele con uovo; al momento di servire, gettatele nella *frittura*, calda; ottenutele di bel colore, scolatele e servitele disposte come di pratica su tondo guernito di tovagliuolo.

447. — Croquettes di gamberi, alla Contessa. — *Croquettes d'écrevisses à la Comtesse.*

Preparate un salpicone di code di gamberi; serbatelo coperto. — Fate ridurre una piccola salsa besciamella incorporandovi un po' di crema e qualche cucchiaiata di cozione di funghi; ristretta a dovere, ultimatela con un pezzo di burro di gamberi, 2 cucchiaiate di *purée* di funghi, levando tosto la casseruola dal fuoco; aggiungete il salpicone alla salsa, amalgamandola con diligenza; versate il composto in una terrina per lasciarlo raffreddare. — Foggiate le *croquettes* a guisa di turacciolo, rotonde e riquadrate; impanatele, friggetele, e disponetele come si disse sopra.

448. — Croquettes di maccheroni. — *Croquettes de macaroni.*

Cuocete in acqua e sale 300 grammi di maccheroni; scolateli, metteteli in una casseruola con 250 grammi di burro, 150 grammi di formaggio grattugiato ed alcune cucchiaiate di tartufi e di lingua scarlatta a dadolini; versate il composto in un tegame spalmato di burro, stendendolo dello spessore di 3 centimetri, coprite con carta, lasciate raffreddare sotto pressione, per tagliarlo a dischi mediante stampo di 3 centimetri di diametro; rotolate le *croquettes* nel formaggio grattugiato, passatele nell'uovo sbattuto, indi nella mollica di pane bianca fina; friggetele di bel colore, scolatele su un pannolino e servitele come sopra.

449. — Croquettes di riso. — *Croquettes de riz.*

Cuocete 5 ettogrammi di riso come per risotto, tenendolo molto consistente e più cotto; ultimatelo con un pezzo di burro ed alcuni pugnuoli di formaggio trito; quando sia ben amalgamato aggiungete un piccolo salpicone di pollame o di selvaggina, tartufi, funghi, lingua o giambone cotto. Versate allora il composto in una tegghia spalmata di burro, stendetelo alto 3 centimetri, lasciatelo divenir freddo per poi dividerlo, mediante stampo di 3 centimetri di diametro, a rotondini, i quali rotolerete nel formaggio trito, passerete nell'uovo sbattuto e poscia nella mollica di pane bianca e fina per friggerli nella *frittura* ben calda, scolarli e servirli come si disse più sopra.

450. — Quenelles di polenta, foderate. — *Quenelles de pouleinte, fourrées.*

Apparecchiate una polenta dura ben condita con burro e formaggio. — Untate di burro 2 dozzine di stampini da tartoline, ovali, riempitele di polenta, mettendovi nel centro un cucchiaino di formaggio di *gruyère*, a dadolini, che ricoprirete con altra polenta. — Quando siano fredde, estraete le *quenelles*, rotolatele nel formaggio trito, poi nell'uovo sbattuto, indi nella mollica di pane mista con un po' di formaggio. Friggetele a grande *frittura* calda; ottenutole di bel colore, scolatele e servitele in cespuglio su tovagliuolo ripiegato.

451. — Quenelles di farcia, ai tartufi. — *Quenelles de farce, aux truffes.*

Riempite, con *farcia quenelles* di pollame, 2 dozzine di stampini a foggia di costoline, unti di burro; praticate un vuoto nel centro della farcia che riempirete con un salpicone di tartufi cotti, tagliati a dadi, legati in un po' di buona spagnuola ridotta, molto densa. — Il salpicone dev'essere freddo, lisciate la superficie colla lama di un coltellino umido. Mettete gli stampini su un *plafond* con un po' di acqua nel fondo affine di far rappigliare la *farcia* a forno dolce; pochi minuti basteranno. Lasciate raffreddare le *quenelles* per estrarle dagli stampini, impanarle e friggerle di bel colore a grande *frittura*. Disponetele in cespuglio su tovagliuolo ripiegato.

452. — Quenelles di semolino, foderate. — *Quenelles de semoule, fourrées.*

Incorporate 250 grammi di semolino in tre quarti di litro di latte bollente, lasciandovelo cader entro a guisa di pioggia, rimestando col cucchiaio per evitare la formazione di grumi; cuocetelo, tenendolo un po' denso, ultimatelo incorporandovi un pezzo di burro, 2 manate di formaggio trito, 7 od 8 tuorli d'uova; lasciatelo divenir freddo quasi interamente. — Nel frattempo preparate una guarnizione, alla *montglas*, procedendo come al N. 389; quando sia fredda, dividetela in 24 parti che rotolerete a guisa di grosse olive e schiaccierete tosto. — Riempite a metà colla polentina di semolino, 2 dozzine di stampini da tartoline di forma ovale, leggermente concavi; collocate nel centro porzione della *montglas*, copritela tosto col semolino, lisciatele e lasciatele raffreddare. — Mezz'ora prima di servire estraete le *quenelles*, tuffando gli stampini in acqua calda; non appena estratte, immergetele in una salsa Villeroi; disponetele mano mano su una lastra, e quando la salsa sia divenuta fredda, regolatele e passatele al pane bianco e fino, indi all'uovo e di nuovo al pane. All'ultimo istante, gettate le *quenelles* nel grasso caldo per friggerle di bel colore. Scolatele e servitele disposte in cespuglio su tovagliuolo ripiegato.

453. — Quenelles di pollame, foderate. — *Quenelles di volaille, fourrées.*

Coprite con *farcia quenelles* di pollame, il fondo di 2 dozzine di stampi da tartoline di forma oblunga od a guisa di costolette; guarnite il centro con una particella di *montglas* ai tartufi, N. 389, fredda e foggiata ad oliva che ricoprirete con uno strato di farcia; mettete gli stampini in una teggbia con un po' d'acqua calda, copriteli con carta ed esponeteli a forno per solidificare la *farcia*. Ciò ottenuto, estraete le *quenelles*, lasciatele raffreddare per impanarle due volte, friggerle, scolarle e servirle come sopra.

454. — Orecchie d'agnello ripiene. — *Oreilles d'agneau, farcies.*

Dopo aver fiammeggiate ed imbianchite una quindicina d'orecchie d'agnello, cuocetele in un fondo da *poêle* e lasciatele quasi divenir fredde nella loro cozione; scolatele, arrotondatele, svuotate l'interno mediante tubo a colonna e riempite il vuoto con *farcia quenelles* alle erbe fine; tanto il padiglione esterno, quanto la *farcia* deve mantenersi ritta; rotolatele tosto nel pane, poi nell'uovo sbattuto e di nuovo nel pane; friggetele e disponetele in cespuglio su tovagliuolo.

455. — Animelle d'agnello alla Villeroi. — *Ris d'agneau à la Villeroi.*

Fate *imbianchire* una quindicina di belle animelle di vitello; lasciatele raffreddare sotto leggiera pressione; dividetele in due parti sulla loro larghezza, fatele leggermente rinvenire nel burro, *paratele* uniformemente e quando siano fredde, mascheratele con salsa Villeroi; disponetele, mano mano, su una lastra, lasciandovele sino a che la salsa sia affatto fredda; impanatele due volte, friggetele di bel colore, scolatele e disponetele in cespuglio su tovagliuolo con un mazzetto di prezzemolo fritto.

456. — Costolette d'agnello alla Villeroi. — *Côtelettes d'agneau à la Villeroi.*

Tagliate 18 costolette d'agnello, *paratele*, fatele saltare nel burro; cotte, lasciatele raffreddare sotto leggiera pressione; regolatele di nuovo e mascheratele con salsa Villeroi ultimata con qualche cucchiaiata d'erbe fine cotte; disponetele su una lastra e quando la salsa sia fredda, passatele due volte al pane, gettatele subito nella *frittura* calda ed ottenutele di bel colore, scolatele per servirle su tovagliuolo, con un mazzetto di prezzemolo fritto.

457. — Costolette d'agnello incartocciate. — *Côtelettes d'agneau en papillotes.*

Prendete 18 mezzi fogli di carta un po' grossa e bianca; piegateli, tagliateli a forma di mezzo cuore per modo che il pezzo tagliato, una volta aperto, rappresenti a un dipresso la forma di un cuore, untateli leggermente d'olio. — Apparecchiate 18 costolette d'agnello, salatele, mettetele in una tegghia con lardo sciolto, fatele saltare rivoltandole; quando siano quasi cotte, spolverizzatele con qualche cucchiaiata di erbe fine e finite di cuocerle così; cospargetele con *glace* disciolta e lasciatele raffreddare nella tegghia. Mascherate ogni costoletta d'ambo le parti con un sottile strato di erbe fine e collocatele, mano mano, sul cuore di carta, rivolgendo l'osso verso la punta; ripiegate con garbo la carta all'ingiro affine di ben rinchiudere le costolette; mettetele sulla gratella e riscaldatele lentamente a forno dolce o sulla cenere calda affinchè la carta non prenda colore; disponetele in corona su un piatto.

458. — Costolette di gamberi guarnite. (Modello N. 9). — *Côtelettes d'écrevisses garnies.*

Preparate un composto da *croquette* con code di gamberi, tartufi e qualche fungo; quando sia affatto freddo, dividetelo in porzioni della grossezza di un uovo; rotolateli sulla tavola infarinata, dandogli forma di costolette, passatele all'uovo sbattuto ed al pane e gettatele in grande *frittura* calda per farle prendere colore; scolatele tosto; disponetele in corona su un piccolo *fondo di piatto* intonacato di pasta avente un collonino assicurato al centro; guarnite il vuoto della corona con un mazzolino di prezzemolo fritto; circondate la base del *fondo del piatto* con timballetti di *farcia* di pesce ripieni d'un salpicone d'ostriche sboglientati entro stampi da *dariole*, indi impanati e fritti.

459. — Tenerumi d'agnello alla Villeroi. — *Tendons d'agneau à la Villeroi.*

Fate cuocere in un fondo da *poêle* 4 petti d'agnello; scolateli, sopprimete le ossa, lasciateli divenir freddi sotto leggiera pressione, divideteli ciascuno in quattro parti, regolateli con cura dandogli la forma d'un mezzo cuore; immergeteli in una salsa Villeroi per rivestirli; collocateli su una lastra e quando la salsa sia ben fredda impanateli due volte; friggeteli di bel colore a grande *frittura*, scolateli e disponeteli in corona sul piatto guernendo il centro con prezzemolo fritto.

460. — Peducci d'agnello alla Villeroi. — *Pieds d'agneau à la Villeroi.*

Fiammeggiate 2 dozzine di peducci d'agnello in un fondo da *poêle*, lasciateli raffreddare a mezzo nella loro cozione; indi disossateli completamente ma senza fenderli; riempite il vuoto lasciato dalle ossa con erbe fine cotte, amalgamate con un po' di *farcia* cruda; immergeteli tosto in una salsa Villeroi collocandoli poi su una lastra per lasciarli raffreddare; impanateli due volte, friggeteli in grande *frittura* e disponeteli in cespuglio su tovagliuolo ripiegato.

461. — Peducci d'agnello alla marinata. — *Pieds d'agneau à la marinade.*

Cuocete 2 dozzine di peducci d'agnello in un fondo da *poêle*, disossateli, marinateli in una terrina con sale, pepe, olio, sugo di limone, prezzemolo trito; un'ora dopo, asciugateli su un pannolino, immergeteli interamente in una pastina da friggere leggera, ma in modo che riescano bene intonacati; gettateli subito nella *frittura* calda; quando la pasta abbia preso bel colore e sia croccante, asciugateli per disporli in cespuglio su un tovagliuolo con un mazzolino di prezzemolo fritto.

462. — Lingue di montone incartocciate. — *Langues de mouton en papillotes.*

Fate imbianchire 7 od 8 lingue di montone per levarne la pelle; cuocetele in un buon fondo *mirepoix*, da ultimo glassatele, lasciatele raffreddare sotto leggiera pressione, datele bella forma e tagliatele in due per lo lungo; rivestite ogni metà, d'ambo le parti, con un leggier strato d'erbe fine cotte, legate con un po' di *glace*, disponetele mano mano su mezzi fogli di carta tagliata a cuori ed oliati, operando come si disse per le costolette d'agnello; ripiegate la carta e collocatele sulla gratella, per farle riscaldare leggermente senza colorare la carta; disponetele in corona su un piatto.

463. — Asticciuole alla moderna (Modello N. 6). — *Attèreaux à la moderne.*

Per preparare le asticciuole nelle condizioni più perfette, converrà avere delle cassettine di latta rotonde, aventi 10 centimetri di lunghezza per 3 centimetri di diametro, chiuse da una parte come quelle per asticciuole di piatti freddi. — Diguazzate ed imbianchite alcune animelle di vitello che lascierete raffreddare sotto leggiera pressione; tagliatele a liste grosse mezzo centimetro; fatele rinvenire nel burro salandole; cotte, lasciatele divenir fredde per dividerle a dischi un po' più stretti del diametro delle scatolette. Tagliate in eguale quantità delle fette di tartufi cotti e di lingua scarlatta di dimensione eguale ai dischi di animelle; mescolatele in una terrina con alcune cucchiaiate d'erbe fine cotte, legate con un po' di *glace* e lasciatele divenir fredde. Infilzate i diversi dischi, alternandoli, su una piccola spranghetta di legno, lunga 10 o 12 centimetri; quando sono guarnite, mascheratele col cucchiaio in ogni senso con una salsa Villeroi molto ristretta, indi introducetele nelle cassettine di latta in modo da riempirle completamente; incrostate le cassettine collocandole ritte sul ghiaccio sino a che siano fredde. Due ore dopo tuffatele nell'acqua bollente per estrarre le asticciuole; impanatele due volte e friggetele di bel colore, a grande *frittura;* asciugatele sopra un pannolino, ritirate la spranghetta di legno che rimpiazzerete con altra d'argento; impiantatele su un crostone di pane, tagliato a guisa di piramide fritto, incollato sul piatto mascherato con un sottile strato di *farcia*, seccato poscia nella stufa. Attorniate la base della piramide con una corona di filetti di pollame, tagliati ad anelli e fritti.

464. — Asticciuole d'ostriche. — *Attèreaux d'huitres.*

Imbianchite alcune dozzine d'ostriche, scolatele per *pararle*, infilzarle su spranghette di legno alternando ogni ostrica con una fetta di fungo; mascheratele con salsa Villeroi, poi introducetele nelle cassettine di latta rotonde; fatele divenir fredde sul ghiaccio, indi tuffatele in acqua calda per estrarre le asticciuole; rotolatele nella mollica di pane, indi nell'uovo sbattuto ed ancora nel pane per friggerle di bel colore a grande *frittura* calda; scolatele, rimpiazzate le spranghette di legno con spadine di metallo; disponete le asticciuole in cespuglio su tovagliuolo.

465. — Asticciuole alla Piemontese. — *Attèreaux à la Piemontaise.*

Preparate 300 grammi di polenta piuttosto dura, operando come al N. 218, ultimandola con burro e 2 manate di formaggio trito; stendetela su un *plafond* alta mezzo centimetro e, mentre è ancora calda copritela con sottili fette di tartufi bianchi comprimendoli leggermente; lasciatela raffreddare per tagliarla, mediante stampo, a dischi di 2 a 3 centimetri di diametro. Collo stesso stampo tagliate una egual quantità di dischi di formaggio *fontina* o di *gruyère* fresco, meno grossi però di quelli di polenta; infilzateli su spranghette di legno lunghe 8 o 10 centimetri alternando la polenta col formaggio. Immergetele nell'uovo sbattuto, impanatele e friggetele a grande *frittura*, scolatele, sostituite le spranghette di legno con spadicine di metallo ed impiantatele in un pezzo di pane stratificato di farcia in ordine al modello N. 6

466. — Cervella alla Villeroi. — *Cervelles à la Villeroi*

Diguazzate in acqua tiepida e levate la pellicola a 3 cervelle di vitello; cuocetele in acqua con sale, pepe, un mazzolino guarnito, legumi tagliuzzati ed aceto, lasciatele raffreddare nella loro cozione, indi tagliatele a fette trasversali cui darete egual forma; mascheratele con salsa Villeroi, collocandole mano mano su una lastra; quando la salsa sia fredda, rotolatele nella mollica di pane bianco e fino, indi nell'uovo sbattuto e di nuovo nel pane; friggetele e disponetele in cespuglio su tovagliuolo, con un mazzolino di prezzemolo fritto.

467. — Granelli alla Villeroi. — *Amourettes à la Villeroi.*

Levate l'epidermide che ravvolge i granelli di manzo o di vitello; diguazzateli durante un'ora; gettateli in acqua bollente, salata, leggermente acidulata e dopo alcuni minuti ritirateli dal fuoco; lasciateli raffreddare a metà nella loro cozione, indi scolateli e tagliateli a bastoncini uniformi lunghi 4 o 5 centimetri; salateli, immergeteli in una salsa Villeroi e collocateli su una lastra; quando la salsa sia fredda, passateli due volte al pane, friggeteli a grande *frittura* e disponeteli su tovagliuolo con un mazzolino di prezzemolo fritto.

468. — Code di montone alla Villeroi — *Queues de mouton à la Villeroi.*

Tagliate l'estremità sottile a 15 code di montone; diguazzatele, *imbianchitele* indi fatele abragiare in una casseruola con lardo e legumi tagliuzzati; cotte, disossatele e lasciatele raffreddare sotto leggiera pressione; regolatele d'eguale lunghezza, immergetele in una salsa Villeroi collocandole, mano mano, su una lastra; quando la salsa sia fredda, passatele due volte al pane, indi friggetele a grande *frittura* scolatele e servitele su tovagliuolo ripiegato.

469. — Ostriche alla Villeroi. — *Huitres à la Villeroi.*

Fate *imbianchire* 5 o 6 dozzine di grosse ostriche in un bicchiere di vino bianco indi scolatele, *paratele*, ed accoppiatele a due a due per salsarle alla Villeroi, disponetele mano mano su una lastra sino a che siano fredde, impanatele due volte, friggetele a grande *frittura* calda e lorchè siano di bel colore, asciugatele per servirle su tovagliuolo con un mazzolino di prezzemolo fritto.

470. — Arselle o datteri di mare alla Villeroi. — *Moules à la Villeroi.*

Scegliete le arselle ben fresche, lavatele in 5 o 6 acque, strappate i racimoli corrispondenti coll'interno indi mettetele in una casseruola con un bicchiere di vino bianco ch'esporrete a fuoco facendo saltare le arselle fino a che si siano aperte; scolatele su uno staccio, levatele dal guscio, lasciatele raffreddare ed immergetele, ad una ad una, in una salsa Villeroi, disponendole su una lastra; quando la salsa sia fredda, passatele due volte al pane e friggetele a grande *frittura* calda; quando abbiano preso bel colore servitele come le ostriche.

471. — Animelle alla Villeroi. — *Laitances à la Villeroi.*

Diguazzate delle belle animelle di carpione; cuocetele per alcuni secondi in acqua acidulata soltanto per farle rappigliare; scolatele tosto, mettetele in un tegame, conditele, aggiungete alcuni cucchiai da tavola d'erbe fine cotte amalgamate con un po' di *glace* sciolta; lasciatele raffreddare insieme indi immergete, ad una ad una, le animelle in una salsa Villeroi, collocandole poi su una lastra affine di far ben consolidare la salsa; distaccatele dalla lastra, rotolatele nella mollica di pane, passatele nell'uovo sbattuto per impanarle, gettatele nella *frittura* calda ed ottenutele di bel colore, scolatele su un pannolino per disporle in cespuglio su tovagliolo.

472. — Scalopini di fegato grasso alla diplomatica.
Escalopes de foie-gras, à la diplomate.

Tagliate a scalopini un fegato grasso *poêlé* e freddo; rivestiteli da una parte con un composto d'erbe fine amalgamato con un po' di *glace*, lasciateli raffreddare, immergeteli in una salsa Villeroi e quando essa pure sia fredda, passate li scalopini due volte al pane e gettateli in grande *frittura;* quando siano di bel colore, scolateli per disporli in cespuglio su tovagliuolo con prezzemolo fritto all'ingiro.

473. — Scalopini di animelle di vitello all'Italiana.
Escalopes de ris de veau à l'Italienne.

Diguazzate ed *imbianchite* alcune animelle di vitello; lasciatele divenir fredde sotto leggiera pressione *paratele*, tagliatele in larghi scalopini, salateli; infarinateli passateli nell'uovo sbattuto, gettateli in grande *frittura* per friggerli di bel colore; scolateli, disponeteli in cespuglio su tovagliuolo con un mazzolino di prezzemolo fritto.

474. — Bignoli alla Mogador. — *Beignets à la Mogador.*

Fate diguazzare un pezzo ben intero di midolla di manzo, scolatela, mettetela in una casseruola di brodo non digrassato; dopo due minuti di bollitura ritirate la casseruola dal fuoco. Un quarto d'ora appresso, asciugate la midolla su un pannolino; tagliatela trasversalmente a fette non troppo sottili; conditele con sale e un nonnulla di cajenna; mediante forchetta prendete le fette ed immergetele, mano mano, in un po' di spagnuola ridotta con vino ed un po' di *glace*, ma ristretta in modo che le fette di midolla rimangano velate, lasciate ben scolare la salsa per poi appoggiare le fette su de' tartufi cotti e triti in modo da *impanarli* interamente; collocateli mano mano su una lastra sottile di rame che terrete sul ghiaccio fino al momento di servire. Immergeteli allora in una pastina per frittura, gettateli poco per volta in grande *frittura* calda affine di cuocere la pasta di bel colore. Scolate i bignoli e disponeteli in cespuglio su un tovagliuolo. — Questa frittura dev'essere mangiata ben calda.

475. — Fritto-misto all'Italiana. (Modello N. 11). — *Fritto-misto all'Italienne.*

Il fritto-misto è un cibo proprio dell'Italia, i Romani principalmente lo preparano con grande cura avendolo in molto pregio. Si compone di cervella, animelle e fegati d'agnello, di granelli di manzo o di vitello e principalmente con animelle di montone, colà assai comuni e stimate. Questi diversi elementi costituiscono la base del piatto, che si aumenta o si varia a seconda della stagione e dell'importanza che gli si vuol dare; in estate si aggiunge alle carni od ai pesci, de' zuccottini tagliati a filetti, mazzolini di cavoli fiori, carciofi teneri. In ogni caso si possono sempre aggiungere delle piccole *croquettes* di riso al parmigiano semplici o foderate.

Qualunque sia la varietà degli alimenti destinati per frittura, bisogna prepararli secondo la regola ad essi applicabile: le animelle, le cervella, ed i filoni vengono spogliati dalla pellicola, *imbianchiti*, poi divisi; le cervella e le animelle si tagliano a fette, i filoni a pezzi; si infarinano dopo averli salati e si passano nell'uovo sbattuto per friggerli. I granelli di montone, sono il complemento indispensabile delle fritture. Bisogna anzitutto metterli in una terrina, spolverizzarli di sale e lasciarli macerare per alcuni minuti; indi asciugati ed infarinati si gettono nella *frittura* calda. Quanto ai legumi teneri bisogna pure gettarli entro a crudo, dopo averli tagliati, salati e infarinati. I carciofi si tagliano a quarti i zuccottini in filetti sottili; i cavoli fiori in piccoli mazzolini. Si toglie l'umidità a questi legumi spolverizzandoli con sale. Quando la frittura sia voluminosa bisognerà disporre di due padelle; il grasso e l'olio sono i soli ausiliarii che adoperano gli Italiani, ma si può anche impiegare il burro od il grasso di cucina. L'arte di friggere non è scevra di difficoltà nè di merito; una frittura mal fritta riesce talora disgustosa, mentre la stessa può riescire gradevolissima se preparata con cura. È questione di pratica e di diligenza, ma sopratutto di diligenza.

Questa frittura la si dispone sia su *fondo* di piatto a scomparti giusta il modello N. 11, sia semplicemente su tovagliolo ripiegato, collocando le diverse qualità in gruppi distinti. È della massima importanza che sia servita caldissima, altrimenti si rammollisce e perde le sue prerogative.

476. — Horly di filetti di sogliola alla Francese. — *Horly de filets de sole, à la Française.*

Levate la pelle a 3 o 4 sogliole; distaccate i filetti, divideteli in due sul centro, collocateli in una terrina con una cipolla in fette, alcune foglie di prezzemolo, un po' d'olio, il sugo di un limone e sale, e lasciateli in infusione per un'ora; scolateli su un pannolino, infarinateli, pochi per volta, e friggeteli di bel colore a grande *frittura* calda; asciugateli su un pannolino, salateli, disponeteli in cespuglio sopra un tavagliuolo; attorniateli con prezzemolo fritto e de' mezzi limoni.

477. — Horly di filetti di trote alla Provenzale. — *Horly de filets de truite à la Provençale.*

Levate i filetti a 7 od 8 piccole trote, *parateli*, fateli marinare per un'ora, con un po' d'olio, sugo di limone, foglie di prezzemolo e sale; scolateli, infarinateli leggermente ed immergeteli ad uno ad uno in una pastina da friggere leggiera; gettateli nella *frittura* calda, e quando siano di bel colore, scolateli, salateli, disponeteli su un tovagliuolo ripiegato con mazzolini di prezzemolo fritto.

478. — Horly di filetti di salmone alla San Fiorentino.
Horly de filets de saumon, à la Saint-Florentine.

Levate la pelle e le spine ad un pezzo di salmone; tagliate trasversalmente la carne dei filetti in fette; marinatele per un'ora come si disse pe' filetti di sogliola, scolateli, infarinateli, immergeteli nell'uovo sbattuto, scolateli ad uno ad uno e gettateli tosto nella frittura calda; quando i filetti siano di bel colore, scolateli, disponeteli in cespuglio su un tovagliuolo con un mazzolino di prezzemolo fritto.

479. — Horly di filetti di sgombro all'Inglese. — *Horly de filets de maquereau à l'Anglaise.*

Levate i filetti a 7 od 8 sgombri di mediocre grossezza, divideteli per *pararli* come quelli di sogliola; marinateli a freddo come si disse più sopra (vedi N. 225); scolateli, infarinateli, passateli nell'uovo sbattuto; impanateli, friggeteli di bel colore; scolateli tosto, salateli e disponeteli in cespuglio su tovagliuolo ripiegato.

480. — Horly di filetti di merlango all'Italiana. — *Horly de filets de merlan, à l'Italienne.*

Levate i filetti di alcuni piccoli merlanghi, fateli marinare a crudo per un'ora; infarinateli, tuffateli in una pastina leggiera composta con farina, uova intere, un po' di vino bianco, qualche cucchiaiata d'olio; appena tolti dalla pastina, gettateli nella *frittura* calda per friggerli di bel colore; scolateli, salateli e disponeteli su tovagliuolo ripiegato con prezzemolo fritto.

481. — Bodini di pollame, ai tartufi. — *Boudins de volaille aux truffes.*

Preparate una farcia per *quenelles* di pollame; ultimatela con qualche cucchiaiata di spagnuola ridotta, aggiungete un salpicone di tartufi cotti; dividete il composto in piccole parti, collocatele sul desco spolverizzato di farina; rotolateli colla mano indi batteteli leggermente colla lama del coltello per dargli forma piana, sbogliantateli in acqua bollente e salata, quando si saranno consolidati, scolateli su un pannolino, regolateli, passateli nell'uovo sbattuto indi nel pane e fategli prendere colore in una tegghia con burro depurato; serviteli subito su tovagliuolo ripiegato.

482. — Bodini di pesce alla Polacca. — *Boudins de poisson, à la Polonaise.*

Preparate una *farcia quenelles* di luccio con un quarto solamente del solito quantitativo di burro; dividetela in piccole parti, collocatele sul desco infarinato e rotolatele a bastoncini del triplo di grossezza di un maccherone; rivolgete le due estremità di ogni bastoncino a spira ed in senso contrario in modo da raffigurare una grossa S che attraverserete con un asticciuola di legno, accomodate, gli uni accanto agli altri in una tegghia butirrata per farli rappigliare in acqua bollente e salata; scolateli subito su un pannolino, lasciate che si raffreddino, impanateli e friggeteli con burro; scolateli, disponeteli in cespuglio su tovagliolo ripiegato.

483. — Bodini bianchi, alla Soubise. — *Boudins blancs, à la Soubise.*

Inzuppate nel latte freddo 300 grammi di mollica di pane; alcuni minuti dopo spremetela e pestatela con 250 grammi di zinna di vitello ed altrettanta carne di pollame cotta; aggiungete 10 tuorli e 2 uova intere, passatela allo staccio; condite con sale e noce moscata, lavorate per bene il composto amalgamandovi 2 decilitri di *purée soubise* alla crema e 3 o 400 grammi di tartufi neri a dadolini; riempite con esso delle budella di maiale ben pulite, legatele a distanza di 6 od 8 centimetri; sbogliantateli in acqua e latte fino a che si siano rappresi; tagliateli allora nel punto ove havvi il legaccio punzecchiateli per cuocerli alla gratella; disponeteli tosto in piramide su un piatto.

484. — Bodini bianchi di pollame. — *Boudins blancs de volaille.*

Fate inzuppare nel latte freddo 300 grammi di mollica di pane bianco; spremetela per bene, pestatela fino a ridurla in pasta; aggiungete 10 tuorli e 2 uova intere, sale e noce moscata; passatela allo staccio. Tagliate a dadi 250 grammi di zinna di vitello, imbianchita, fredda e ripulita; mettetela

in una terrina con egual quantità di bianco di pollame parimenti tagliato a dadi. — Tritate 2 cipolle, *imbianchitele*, scolatele, fatele rinvenire nel burro su fuoco moderato senza che abbiano a prendere colore; cuocetele con un po' di brodo bianco, indi ritirate la casseruola dal fuoco per mescolare colle cipolle il bianco di pollame, la mollica di pane e la zinna; aggiungete al composto il quarto del suo volume di besciamella ridotta, conditelo con sale e moscata e riempite delle budella di maiale o di montone ben pulite; legateli con funicella, ad intervalli di 6 ad 8 centimetri, gettateli in acqua tiepida mescolata con metà latte e fate bollire gradatamente; quando si siano leggermente rappresi, coprite la casseruola, ritiratela dal fuoco e dieci minuti dopo, scolate i bodini, copriteli con un pannolino e lasciateli raffreddare; sei ore dopo punzecchiateli con un'ago da cucina; cuoceteli sulla gratella a fuoco dolcissimo e serviteli in piramide su un piatto. — Si potrà aggiungere al composto un piccolo salpicone di tartufi o di funghi.

485. — Bodini di pollame ai tartufi (Modello N. 10). — *Boudins de volaille aux truffes.*

Preparate una *farcia quenelles* di pollame, ultimatela con alcune cucchiaiate di spagnuola ridotta, aggiungete un salpicone di tartufi cotti. Dividete la *farcia* in particelle sul desco infarinato, rotolatele colla mano dandogli una forma schiacciata; fateli raffermare in acqua bollente e salata, indi scolateli su un pannolino, regolateli, passateli nell'uovo sbattuto ed al pane per farli colorare in tegghia con burro depurato; scolateli e disponeteli in due giri sul piatto, guernendo il vuoto del secondo giro con un mazzolino di prezzemolo fritto.

486. — Bodini neri alla gratella. — *Boudins noirs grillés.*

Il modo di preparazione de' bodini neri è descritto al capitolo del freddo. Ove siano legati bisognerà tagliarli nel sito della legatura, punzecchiare la superficie con un' ago e cuocerli alla gratella a fuoco moderato, rivoltandoli. Se lunghi, si divideranno in pezzi eguali, tutt' al più di 10 centimetri. — In generale si richiede che i bodini siano ben cotti e serviti caldissimi.

487. — Peducci di maiale alla san Menehould. — *Pieds de porc à la Sainte-Menehould.*

Fiammeggiate e diguazzate in acqua tiepida per un' ora 6 peducci di maiale, scolateli e legateli a due a due, con nastro di filo; metteteli in una casseruola con legumi ed erbe aromatiche; bagnateli fino a ricoprirli con brodo e vino bianco; fate bollire ultimandone la cottura a fuoco moderatissimo; ritirate la casseruola dal fuoco e lasciateli raffreddare nella loro cozione; divideteli in due parti; levate l'osso della gamba e riempite il vuoto d'ogni metà con un bodino di *farcia* simulante l' osso. Questi bodini si preparano con *farcia* cruda molto densa che si rotola sulla tavola infarinata per averli della dimensione voluta; si scottano in acqua bollente per indurirli, indi si scolano e si mettono in posto consolidandoli con *farcia* cruda; rotolate allora i peducci nel burro sciolto, impanateli all' inglese (1) e metteteli sulla gratella a fuoco moderato, cospargendoli con burro sciolto; disponeteli su un piatto ben caldo.

488. — Peducci di maiale ai tartufi. — *Pieds de porc aux truffes.*

Pelate 3 o 4 ettogrammi di tartufi crudi, tagliateli a dadi e metteteli in una tegghia con alcune cucchiaiate di Madera; fate ristringere a fuoco ardente, agitando i tartufi; amalgamateli con una cucchiaiata di spagnuola e un po' di *glace* sciolta; lasciateli divenir freddi. — Cuocete 4 peducci di maiale, procedendo come si disse nella precedente istruzione; divideteli parimenti in due parti e riempite il vuoto lasciato dall' osso con porzione del composto di tartufi; lisciatelo per bene col coltello e mascheratelo con uno strato di *farcia* cruda, in modo da rinchiuderlo completamente; rotolate ogni mezzo peduccio nella mollica di pane, impanateli all'inglese e fateli colorare sulla gratella od a forno caldo, cospargendoli con burro sciolto; disponeteli in cespuglio su un piatto caldo.

---

(1) S'intende *impanare* all' inglese quando invece di uova intere non s'impiegano che i tuorli sbattuti, mescolati con burro sciolto.

459. — Salsicciuoli o salsiccia alla gratella. — *Saucisses grillées.*

Se i salsicciuoli non sono annodati, si tagliano d'eguale lunghezza, si attortigliano le due estremità de' pezzi tagliati, e si infilzano sulla punta d'un ago da cucina per cuocerli alla gratella a fuoco moderato, rivoltandoli fino a che siano ben cotti. Si glassano col pennello e si servono disposti in cespuglio su un piatto.

460. — Salsicciuoli di Francoforte. — *Saucisses de Francfort.*

Distaccate i salsicciuoli tagliando il filo, gettateli in una casseruola d'acqua bollente e dopo due sobbugli coprite la casseruola, ritirandola tosto dal fuoco. Dopo 8 o 10 minuti; levate i salsicciuoli, scolateli per disporli sotto le ripiegature di un tovagliuolo per serbarli caldi.

DEI

RELEVÉS (1) DI MAGRO E DI GRASSO

I *relevés* si dividono in tre categorie, che la loro natura distingue, e sono: di pesce; di carni da macello; di pollame e di selvaggina; questi ultimi si confondono colla serie dei *relevés* di pollame.

I *relevés* tanto di magro che di grasso rappresentano una parte considerevole nella cucina moderna e sono di rigorosa necessità in un pranzo distinto sotto ogni riguardo; essi hanno un' eguale importanza, nè sarà mai da privarsi degli uni o degli altri, tranne il caso di assoluta impossibilità.

I *relevés* in generale, hanno il privilegio, in confronto degli altri cibi caldi di poter essere serviti sotto forme eccezionalmente voluminose, pur rimanendo nei limiti del buon gusto. È una prerogativa che l'uso gli accorda e che il tempo ha consacrata; tale particolarità è poi spiegabile, ove si consideri la natura stessa degli elementi che li costituiscono, perocchè la maggior parte sembra reclamare quell'abbondanza che rasenta la prodigalità. D'altra parte è naturale che i *relevés* differiscano dagli *entrées* caldi non solo per la forma dei piatti sui quali sono disposti, ma eziandio per la loro impronta di maschie proporzioni. I *relevés* ponno dunque essere oltre che copiosi e abbondanti, attorniati da ricche guernizioni che ne aumentino considerevolmente il pregio e la bella l'apparenza. Tuttavia ve n'ha qual cuno a cui la semplicità può bastare; quando non si dispone la guarnizione attorno al *relevé* la si servirà in un piatto a parte.

I *relevés* guarniti, richiedono generalmente l'ornamento delle asticciuole, quelli specialmente che devono figurare sulla tavola; converrà per altro essere sobrii rispetto ai *relevés* di pesce; le asticciuole guarnite, si addattano meglio ai piatti di carne da macello e di pollame, ma non sono punto d'obbligo o indispensabili nè per gli uni nè per gli altri.

I *relevés* di grasso o di magro nei pranzi alla francese non vengono tagliati in cucina, ma sono messi in tavola interi, poi ritirati e trinciati dai camerieri per essere distribuiti su piatti caldi e presentati a' commensali. — Soltanto le guerniture, se separate dal pezzo principale, possono essere addirittura servite a' convitati.

Nel servizio alla russa, i *relevés* devono essere previamente tagliati, perocchè non vanno deposti sulla mensa e sono destinati ad essere presentati addirittura a'commensali; tuttavia questo sistema può, in qualche caso, essere modificato, principalmente quando si tratti di pezzi troppo voluminosi o soggetti a perdere di pregio se tagliati molto tempo prima; in tal caso si tagliano nella sala da pranzo per servirli su piatti caldi.

---

(1) *Relevés;* piatti di grossa portata e che sono destinati ad essere rimpiazzati da altre vivande. Stimiamo conveniente di conservare il vocabolo francese per ciò che concerne il servizio della tavola essendo tali termini divenuti ormai cosmopoliti. Così indicheremo i piatti di mezzo colla denominazione di *entrées*, il piattini in tavola con quello di *hors-d'œuvre*, ecc.

Le guarnizioni variano secondo la natura del grosso pezzo; i legumi però in generale si addattano a tutti. Oltre la serie speciale consacrata alle guarnizioni de'*relevés*, soggiungeremo che, per maggior varietà, una gran parte degli *hors-d'hoeuvre* è loro applicabile, sia come complemento sia come guarnizione effettiva; converrà badare di non fare soverchio miscuglio; tre o quattro qualità sono sufficienti. Quando le guarnizioni sono troppo copiose per essere disposte attorno a'grossi pezzi, si dispongono separatamente in un piatto concavo od in una casseruola d'argento per presentarle a'commensali. Questo metodo conviene principalmente ne'pranzi poco numerosi.

Le salse applicabili ai *relevés* di pesce sopportano senza pregiudizio una certa consistenza mentre quelle per *relevés* di carne devono essere più leggiere, cioè meno legate, senza scapito però della loro succolenza. Inoltre un gran numero di *relevés* di grasso non comportano che sugo chiaro.

I *relevés* di carne da maccello o di pollame possono essere disposti su un piatto o montati sopra fusto secondo l'eleganza che gli si vuol dare. I differenti generi di montatura che vi si applicano, sono rappresentati dai disegni delle tavole o spiegati nella descrizione delle formole. Le asticciuole guarnite sono parimenti rappresentate in una tavola speciale e sui piatti che ne sono ornati.

ASTICCIUOLE GUARNITE

Le asticciuole, calde o fredde, costiuiscono ad un tempo la guarnizione e l'ornamento dei pezzi; nella maggior parte de'casi non sono impiegate che a titolo d'ornamento. È in questo senso che le interpretano in generale le persone avvezze alle tacite riserve della mensa, ma i cuochi non debbono tuttavia approffittare di quelle riserve per comporre le asticciuole con elementi non mangiabili. Di certo una persona ammodo non torrà dal pezzo un' asticciuola guernita con legumi rabescati, il cui aspetto indica chiaramente la natura e la destinazione. Ma un commensale può sempre essere tentato di prendere un'asticciuola guernita d'un bel tartufo o d'una cresta appetitosa; bisogna dunque che siffatte asticciuole non siano nè adulterate; nè preparate in condizioni immangiabili. Le creste, i tartufi, i funghi, i gamberi, i granchiolini, devono necessariamente trovarsi nella migliore condizione di cucinatura. I cuochi devono sempre evitare quelle sorprese antipatiche che possono destare diffidenza nella mente de'convitati.

Le asticciuole, comunque sieno, sono montate su una spadicina d'argento, a lama liscia, a punta acuta e decorata alla parte superiore con un'ornato qualsiasi a piacimento. Nelle case patrizie le asticciuole portano per ornamento gli stemmi di famiglia. Si vendono dagli argentieri delle asticciuole di metallo inargentato, con soggetti variati, a modico prezzo e benissimo eseguiti.

Era pressochè impossibile di riprodurre in un'unica tavola di asticciuole tutte le varietà di apparecchio; noi ci limitammo ad offrire una serie di disegni eleganti, ricchi, castigati, ma che possono naturalmente essere modificati dalle persone dell'arte a seconda delle loro risorse e de'loro mezzi; inoltre una gran parte de'nostri piatti caldi o freddi sono ornati con asticciuole di natura e di costruzione differenti; esse ponno pertanto servire di modello tanto come apparecchio che come applicazione.

Terminando questo articolo non sapremmo dispensarci dal raccomandare vivamente a' cucinieri di mettere la maggior cura e diligenza nell'apparecchio delle asticciuole. Meglio sarà non farne, piut-

Asticciuole per ornamento di vivande calde e fredde

tosto che presentarle in condizioni imperfette. Un asticciuola perchè riesca di pieno effetto è necessario che oltre essere elegante e corretta, sia costituita in condizioni addatte e proporzionate al piatto cui deve ornare.

---

491. Asticciuola ad aquila (Modello N. 12). — Quest' asticciuola può applicarsi ai *relevés* caldi come ai pezzi freddi; si compone d' un bel tartufo rotondo, cotto senza essere pelato, poi d'una doppia cresta grossa e molto bianca sostenuta da un tartufo più piccolo.

492. — Asticciuola ad uccello, per relevès (Modello N. 13). — Quest'asticciuola composta com'è di legumi non è applicabile che ai *relevés* di carne da macello, comportanti una guarnizione di legumi. Si compone di una mezzaluna, un rombo ed una piccola tazza fatta di rape, che si dovranno scegliere bianchissime e fare leggermente imbianchire. La mezzaluna, e il rombo sono leggermente scavate nel centro il quale è mascherato da un sottile strato di *purée* di spinaci molto verde. Le pallottoline che dividono i pezzi possono essere di rape o di carote.

493. — Asticciuole a pugnale (Modello 14). — Quest'asticciuola è composta, di due funghi di grossezza graduata, incisi e decorati con tartufi cotti, d' una doppia cresta bianchissima e d'un piccolo tartufo intero. I due funghi sono sostenuti al disotto da una pallottolina di legume. — La si può applicare indistintamente ai *relevés* di carni macellate e di pollame.

494. — Asticciuola a cornucopia (Modello 15). — Si compone di legumi. Tre bocciuoli graduati e scanalati ne costituiscono la base; 2 sono di navoni, quello intermedio di carote. L'ovale centrale è formato di tre pezzi di navone congiunti esattamente, ornato da un anello di carota. La parte superiore si compone d'un piccolo bocciuolo scanalato, sormontato da un piccolo tartufo. — Quest' asticciuola è particolarmente destinata ai *relevés* di carni macellate guernite con legumi.

495. — Asticciuola a cetra (Modello 16). — La forma di quest' asticciuola è elegante, graziosa e d'un effetto gradevolissimo. Si compone d'un disco a spira e d' un bocciuolo rovesciato congiunti con una pallottolina. Tali oggetti devono essere di rapa bianchissima e tagliati col coltello. Il centro del disco a spira può ornarsi con un rotondo di carota applicato in un incavo pratico all'uopo. Esso poi è sormontato da un piccolo tartufo rotondo non pelato. — Quest'asticciuola conviene ai *relevés* di carne macellate o di pollame con guarnizioni di legumi.

496. — Asticciuola a doppia cornucopia (Modello 17). — Questa asticciuola si compone di legumi ed ha la forma d'un vaso, formato di parecchi pezzi, tagliati col coltello. Il vaso è di rapa o navone con incrostazioni che ponno riempirsi di *purée* di spinaci. Le maniglie sono assicurate ai lati mediante piccole spine di legno rese invisibili. I fiori sono imitati con legumi variati.

497. — Asticciuola a vaso (Modello N. 18). — Quest'asticciuola è composta d'un tartufo e 3 cappelli di fungo di dimensione graduata formante un insieme regolare. I funghi sono incrostati con tartufi cotti; il disotto dei funghi è tagliato dritto poi mascherato con uno strato di *farcia* cruda bianchissima e dappoi sboglientata. I cappelli dei funghi sono sostenuti alla loro base da una pallottola di rapa.

498. — Asticciuola a freccia (Modello N. 19). — Quest'asticciuola è formata di legumi; si compone d'un ovale di navone incrostato all' ingiro ed al centro, sormontato da una pallottolina di carota, appoggiata su un bocciuolo (*bobèche*) fatto parimenti di navone, il quale è tenuto in posto da una pallottolina di tartufo e da altro piccolo bocciuolo rovesciato di rapa, incrostato all'ingiro e sul centro; sormontato, da una pallottolina di carota, l'ovale è sorretto da un bocciuolo di rapa, scanalato; ed il bocciuolo è assicurato alla base, da una pallottola di tartufo e da un piccolo bocciuolo di carota, scanalata. — Quest'asticciuola si applica ai *relevés* di carne macellate e di pollame guarniti di legumi.

499. — Asticciuola ad áncora (Modello N. 20). — Quest'asticciuola destinata specialmente ai *relevés* di pesce, si compone di cinque granchiolini d'un bel rosso, di dimensione graduata, in modo da formare piramide. I granchiolini sono tenuti in posto tanto in alto che al basso da un piccolo tartufo rotondo.

500. — Asticciuola a scure (Modello N. 21). — Quest'asticciuola si compone d'un gambero molto rosso le di cui branchie rovesciate sono incrociate colla coda; il gambero si appoggia su un cappello di fungo scanalato ed è sormontato da due piccoli tartufi non pelati, di dimensione graduata.

501. — Asticciuola a frutto di pino per relevé (Modello N. 22). — Quest'asticciuola può confezionarsi con legumi o con *farcia;* è formata con anelli, alternati, piani, a due colori. Se gli anelli sono di legumi si comporranno gli uni di rapa, gli altri con carote o tartufi. In caso contrario, 4 di quegli anelli si formeranno con *farcia* di pollame molto bianca, 3 con *farcia* al burro di gamberi per ottenerli rossi; volendoli neri bisognerà mescolare colla *farcia* un egual quantità di *purée* di tartufi. Gli anelli tuffati in acqua bollente indi lasciati raffreddare si montano sulla spadicina in piramide rovesciata alternando i colori. La piramide è sormontata da un tartufo non pelato ed è assicurata alla base da un piccolo bocciuolo di rapa.

502. — Asticciuola a corona (Modello N. 23). — La natura stessa di questa asticciuola la rende applicabile a tutti i *relevés*. Si compone d'un cappello di fungo incrostato con tartufi cotti, tenuto in posto alla base da una pallottolina in legumi; esso sostiene una *quenelle* di forma oblunga, sboglientata, bianchissima, decorata con tartufi e collocata per traverso. La *quenelle* è sormontata da 2 tartufi al naturale, di dimensione graduata.

503. — Piccole tazze, per relevés. — Queste tazze possono confezionarsi con pane, riso, o semplicemente con grossi navoni; si tagliano col coltello come si pratica per le crostate. (Vedi al capitolo degli *entrées* caldi) dando loro forma rotonda od ovale. Le tazze, sieno di pane, di riso o di navoni, bisognerà non appena tagliate, tenerle coperte in sito fresco affine di difenderle dall'azione dell'aria. Se le tazze sono di pane, si gettano nella frittura calda per farle prendere un bel color biondo, ma non devono essere fritte molto tempo prima. Le tazze di riso amano meglio d'essere lasciate nel loro stato naturale cioè bianche. Le tazze di rapa vogliono essere bianche per quanto possibile; per il che occorre gettarle per due minuti nell'acqua bollente e serbarle poscia nell'acqua fredda sino al momento di montarle. Le tazze qualunque sia la loro forma, devono essere solidamente attaccate sia su un fondo, sia sul *relevé* stesso sostenendole mediante piccole spine od asticciuole. — Le tazze si riempiono con guernizioni la cui varietà spicchi col loro proprio colore. Quest'ornamento imprime ai *relevés* una decisa eleganza. — I disegni ai N. 31, 43, 49, 153, sono modelli di stile gentile e ad un tempo esempii d'applicazione.

504. — Bordure di piatto, per relevé. — Le bordure di piatto sono egualmente applicabili ai *relevés* ed agli *entrées* caldi, ma più specialmente a questi ultimi. Le bordure si fanno con pasta da tagliatelle, pasta inglese e con crostini preparati con mollica di pane comune raffermo e ben sodo. Nella tavola N. 49 sono rappresentati i diversi generi di bordura; sarebbe impossibile offrire tutte le varietà fattibili, perocchè il loro numero è infinito; ci siamo pertanto limitati ai generi speciali, ma abbiamo scelto i modelli più in voga e quelli atti a dare positivi risultati.

505. — Bordure di pane, per relevé. — Il modello N. 277 rappresenta una bordura formata con mollica di pane di cucina, tagliata in crostini di forma triangolare e di poi forati collo stampo. I crostini sono fritti nel burro chiarificato; devono essere di tinta eguale e d'un bel biondo; si attaccano all'ingiro del bacino del piatto intrecciandoli. Per montare questa bordura si deve collocare il piatto su uno scaldino per immergere i pezzi nella pastina liquida (1), mano mano che si applicano sul piatto per incollarli. I disegni ai N. 279 e 282 possono parimenti eseguirsi con pane.

506. — Bordure di sfogliata in bianco, per relevé. — Per cuocere la sfogliata in bianco, bisogna dare alla pasta dieci giri, spianarla sottilissima, lasciarla riposare e tagliarla con uno stampo a seconda del disegno ideato; si collocano i pezzi su una lastra spolverizzata di farina che si espone a fuoco dolcis-

(1) Si prepara la pastina stemperando la farina coll'albume, dandole la consistenza necessaria.

simo affine di cuocerla senza che si colori. — I disegni N. 278 e 282 possono eseguirsi con sfogliata in bianco. Si attacca la bordura sull' orlo del bacino del piatto mediante pastina e secondo il metodo indicato più sopra, riscaldando cioè il fondo del piatto.

507. — Bordura di pasta inglese, per relevé. — Il metodo per preparare la pasta inglese è descritto al capitolo degli apparecchi per paste. Essa si applica perfettamente alle bordure distaccate; si conserva bianca e si restringe meno delle altre paste. Prima di spianarla dello spessore voluto bisogna lasciarla riposare e la si lascierà riposare di nuovo per alcuni minuti prima di inciderla o tagliarla collo stampo; di mano in mano che gli ornati sono tagliati si dispongono con diligenza su lastre infarinate e si espongono a forno dolcissimo, soltanto il tempo necessario perchè si raffermino; ritiratele dal forno per tenerle nella stufa tiepida per qualche ora. Si incollano i pezzi sull'orlo del piatto, bagnandoli mano mano con pastina e riscaldando leggermente il dissotto del piatto. — I disegni N. 277, 278, 282, possono essere eseguiti con pasta inglese.

508. — Bordure di pasta da tagliatelle, per relevé. — La pasta da tagliatelle per bordure è descritta al capitolo delle paste. — Con 6 tuorli d'uova si ponno fare due bordure. Quando la pasta è riposata, la si spiana in una lista proporzionata, in lunghezza, alla circonferenza del piatto; essa deve essere larga 7 od 8 centimetri e dello spessore di 3 millimetri. Tagliate regolarmente le due estremità della lista; dividetela per lo lungo su due parti, ciascuna delle quali deve formare una lista di 3 centimetri e mezzo di larghezza; rotolate queste liste l'una dopo l'altra sopra sè stesse collocando tosto la prima sotto una campana di vetro per difenderla dell'azione dell'aria; intagliate la seconda, distendendola a poco a poco su una lista di carta forte, mediante stampo da bordura; mano mano che una parte della lista è intagliata, la si rotola affinchè l' azione dell'aria non la dissecchi; il più sicuro mezzo d'evitare questo pericolo è di operare colla massima prestezza; non appena la lista è interamente intagliata, si spinge sull'orlo del bacino del piatto, mediante cornetto, un cordone di pastina, poi si distende la lista e la si colloca ritta, congiungendo le due estremità, e dandole un po' di ripiegatura indietro; si colloca tosto il piatto sul fornello, 2 secondi soltanto, per seccare la pastina e la si ritira subito. E necessario tenere la bordura sotto la campana fino all'ultimo momento.

509. — Bordure di pasta d'alzata (à dresser), cotta, per relevé. — Questa pasta è descritta all'apposito capitolo. Per operare bisogna spianarne una lista lunga quanto la circonferenza del piatto, dello spessore di 5 millimetri e della larghezza di 5 centimetri se per un piatto di *relevé*, mentre 3 centimetri basteranno per una bordura di piatto *d'entrée*. Si taglia la lista ben diritta d'ambo le parti; la si rotola sopra sè stessa, poi si spinge un cordone di pastina all'ingiro del bacino del piatto e sovr'esso si stende la lista, si congiungono le due estremità, poi colla mano si ripiega un po' indietro la bordura; si fa seccare la pastina collocando il fondo del piatto sul fornello. Si dentella poscia leggermente la parte superiore della bordura con un *pince-pâte* e si decora l'esterno con ornati della stessa pasta, tagliati collo stampo. Si indora con uovo la lista e la si mette a seccare nella stufa appena tiepida per tre o quattro ore. — Queste bordure sono destinate agli *entrées* guarniti che esigono abbondante salsa.

510. — Bordure di metallo, per relevé. — Questo genere di bordure, quantunque estranee a preparazioni culinarie, non meritano meno che se ne tenga parola, perocchè praticamente sono preferibili a tutte le altre. Sono costrutte in argento od in *plaqué* ed in un sol pezzo; è indispensabile che corrispondano alla giusta misura del bacino del piatto cui sono destinate ad ornare.

511. — Guarnizione di tartufi neri, per relevé. — I tartufi che si servono coi *relevés* sono quasi sempre interi e pelati; talvolta però si servono nel loro stato naturale cioè non pelati; si servono pure i tartufi pelati, tagliati a fette grosse od a quarti, a seconda della loro grossezza e della natura del *relevé* che accompagnano. — I tartufi si fanno cuocere interi e non pelati, alla *mirepoix*, di conformità al metodo descritto al capitolo dei legumi; i tartufi pelati e tagliati possono cuocersi semplicemente con un po' di sugo e di vino od anche nella salsa che deve accompagnare il *relevé*. Badisi che i tartufi non devono cuocere troppo, bastando che siano ben penetrati dal calorico. — Se i tartufi destinati a guarnire i *relevés* non fossero ben neri nè di perfetta qualità, il che si verifica spesso, si potranno scegliere i più rotondi per svuotarli, cuocerli e riempirli con un salpicone qualsiasi. — I tartufi impiegati a guarnire le asticciuole sono di solito cotti interi e non pelati; si fanno cuocere assai leggermente nel vino; non è necessario siano di prima qualità non essendo destinati ad essere mangiati; basterà dunque che sieno di bella forma, grossi, e molto neri esternamente.

512. — Guarnizione di tartufi bianchi, per relevé. — Questa specie che il Piemonte somministra d'eccellente qualità, s'impiega poco per guarnizione di *relevés* perocchè tali tartufi non si fanno cuocere; si servono come ausiliari negli intingoli applicati ai *relevés*, nel qual caso si lavano in acqua fredda, si asciugano con un pannolino, poi, colla punta d'un coltello si levano diligentemente i punti neri visibili sul loro involucro; si tagliano a fette sottilissime.

513. — Guarnizione di funghi commestibili, per relevé. — Per funghi *commestibili* intendiamo quelli prodotti dalla coltivazione, nelle cantine o nelle cave. Quando sono di buona qualità, freschi e compatti sono pregevolissimi, non solo pel loro eccellente aroma, ma perchè si ponno servire senza alcun pericolo; inoltre hanno il vantaggio d'essere coltivati e raccolti in ogni stagione. I funghi di Parigi sono generalmente di qualità superiore e di grande utilità per la cucina ed è da lamentare che non si coltivino dappertutto con egual successo, perocchè i funghi pratelli si conservano poco tempo nella loro condizione di freschezza e non si possono spedire altrove che nello stato di conserva e quindi con molto pregiudizio delle loro qualità.

I funghi si servono per guarnizione di *relevé* quasi sempre interi, torniti o scanalati; in ogni caso non s'impiegano che i cappelli i quali devono essere il più possibilmente bianchi; per ottenere questo risultato si fa sciogliere un pezzo di burro cui si aggiunge il sugo di qualche limone e, mano mano, che i cappelli de' funghi sono torniti si gettano entro; di tanto in tanto saltellateli, tenendoli coperti fino a che siano tutti torniti; allora si fanno cuocere per cinque o sei minuti a fuoco ardente ed a casseruola coperta. — In generale i cappelli de' funghi si dispongono a gruppi attorno ai *relevés*.

514. — Guarnizione d'uovoli, per relevé. — Gli uovoli si servono farciti o affettati; nel primo caso si dispongono attorno ai *relevés*, nel secondo è meglio servirli a parte. (*Vedi cap. de' legumi*).

515. — Guarnizione di boleti, per relevé. — Se i funghi ceppatelli o boleti sono di media grossezza, rotondi, compatti, si ponno tornire e cuocere come i funghi commestibili con burro e sugo di limone; si ponno servire in fette come pure gratinati od anche saltati in olio o burro. Qualora siano molto grossi, si ponno impanare all'uovo e friggere, sia al burro in un tegame, sia a grande *frittura*.

516. — Guarnizione di pisellini, per relevé. — Di solito i pisellini per guarnizione di *relevés* vengono soltanto cotti all'inglese cioè in acqua salata od a vapore, ma è evidente che si possono cuocere alla francese o al lardo. Ciò per altro dipende dalla natura stessa del piatto. (*Vedi legumi*).

517. — Guarnizione di fagiuoletti in erba, per relevé. — Se i fagiuoletti verdi (*cornetti*) sono molto piccoli, vengono cotti interi in acqua salata od a vapore; se sono grossi si ponno dividere o tagliare a foggia di rombo; in ogni caso non dovranno mai essere troppo cotti, ma cotti al momento e scarsamente; si saltano, lungi dal fuoco, con un pezzo di burro fresco, per disporli in gruppi attorno ai *relevés*.

518. — Guarnizione di citriuoli, per relevé. — Si servono i citriuoli per guarnizione di *relevés* o farciti o glassati; in ambo i casi, si ponno mascherare con un po' di buona salsa densa o glassarli leggermente col pennello. (*Vedi cap. legumi*).

519. — Guarnizione di zuccottini, per relevé. — I veri zuccottini di Napoli sono rotondi, della grossezza d'un noce ed offrono una buona e gradita guarnizione. Si fanno cuocere semplicemente in acqua salata; scolati per bene, si fanno saltare nel burro, a fuoco vivace, per condirli.

520. — Guarnizione di cavoli di Brusselles, per relevé. — Ordinariamente si servono i cavoli di Brusselles cotti in acqua salata od a vapore, rimondati e saltati al burro; si collocano a gruppi attorno al *relevé*; è essenziale di ottenerli molto verdi e per quanto possibile rotondi e d'eguale grossezza.

521. — Guarnizione di sedano, per relevé. — L'appio o sedano si serve farcito e abragiato, oppure tagliato a quarti, imbianchito, saltato e glassato. — Si servono parimenti le radici di sedano divise in quattro e glassate od anche salsate, alla Villeroi, impanate e fritte. — Per guarnizione di *relevé* si ammaniscono pure i gambi di sedano abragiati; si ponno lasciare interi o tagliarli in due, salsarli o glassarli.

522. — Guarnizione di cavoli rape, per relevé. — Si preparano i cavoli rape, teneri, per guarnizione, tanto interi che divisi a quarti o foggiati a pallottoline mediante apposito cucchiaino; essi debbono sempre essere imbianchiti; saltellati di poi nel burro, se ne termina la cottura con un po' di brodo; nell'un caso e nell'altro si ponno velare con un un po' di salsa ridotta. Se i cavoli rape sono interi si possono glassare con brodo e servirli senza salsa.

523. — Guarnizione di carote. — Si servono le carote novelle intere, imbianchite e glassate ed è ciò che si chiama la *nivernese*. Quando sono grosse si ponno tagliare rotonde col cucchiaio da legumi per farle imbianchire e glassare. Si servono pure le grosse carote, tagliate a fette grosse od a pezzi, imbianchite e di poi abragiate.

524. — Guarnizione d'asparagi, per relevé. — Si servono indifferentemente per guarnizione di *relevé* gli asparagi verdi ed i bianchi; i primi sono comunemente serviti in manipoli, vale a dire che si tagliano a pezzi eguali di 7 ad 8 centimetri per imbianchirli, riunirli in piccoli manipoli, legandoli con un anello formato di carota, tagliato collo stampo cilindrico (*coupé-pâte*), leggermente imbianchito. — Le punte de' grossi asparagi bianchi, destinati per guarnizione di *relevé*, devono essere scelte d'eguale grossezza poi tagliate a pezzettini lunghi 4 o 5 centimetri; si fanno cuocere in acqua salata od a vapore; quando sono ben scolate, si fanno saltare nel burro per condirle e legarle con un po' di vellutata.

525. — Guarnizione di cipolle, per relevé. — Le grosse cipolle bianche e fresche possono essere svuotate, farcite e glassate; le piccole vengono soltanto imbianchite per poi glassarle con brodo aggiungendo un pizzico di zuccaro; vogliono essere cotte a giusta misura, d'eguale grossezza e di bel colore.

526. — Guarnizione di carciofi, per relevé. — I carciofi del Mezzodì, piccoli e teneri, possono essere cotti interi in guazzetto poi disposti attorno ai *relevés*. Si ponno anche dividere a quarti, indi infarinarli e friggerli. — I grossi carciofi del Nord non si servono che a quarti, imbianchiti e cotti con burro e sugo di limone. — I girelli di carciofo costituiscono una delicata e graziosa guernizione sia che si servono interi sia che si dividano per metà dopo cotti. — I girelli di carciofo cotti ben bianchi possono essere riempiti con una piccola guernizione di legumi e disposti attorno ai *relevés*. Possono pure *farcirsi* di grasso o di magro.

527. — Guarnizione di marroni, per relevé. — Si serve la *purée* di castagne tanto coi *relevés* come cogli *entrées* caldi, ma si applica tuttavia più comunemente a questi ultimi. I marroni interi convengono meglio ai *relevés;* in questo caso, levata la pelle e la seconda buccia, si fanno cuocere nel brodo glassandoli e sorvegliando che non abbiamo a frantumarsi.

528. — Guarnizione di patate, per relevé. — Le patate tornite a crudo, di forma rotonda od a grosse olive, bollite in acqua salata, sono per così dire la guarnizione obbligata de' *relevés* di pesci; in Francia si servono di rado le patate col pesce e si ha torto; pei *relevés* di grasso si servono le patate in *purée*, alla duchessa, in *croquettes*, tornite in pallottole od a grosse olive e fritte con burro. Le diverse preparazioni si trovano descritte al capitolo dei legumi. — Si ponno pure farcire le patate per guarnizione, in questo caso bisogna farle bollire colla pelle, lasciarle raffreddare, tornirle ben rotonde e d'eguale grossezza, svuotarle mediante cucchiaio da radici, riempirle di *farcia gratin*, collocando le une a fianco delle altre in un tegame concavo in cui avrete disposto un fondo di lardo, bagnarle, fino a un quarto della loro altezza con buon fondo e cuocerle a fuoco moderato per 20 minuti avendo cura di non romperli.

529. — Guarnizione di pomidoro, per relevé. — I pomidoro che si servono per guarnizione di *relevés* sono di solito farciti, di grasso od alla provenzale; i pomidoro farciti offrono una eccellente guarnizione, se di buona qualità, cotte intere e riempite d'un buon composto.

530. — Guarnizione di lattughe, per relevé. — Coi *relevés*, si servono le lattughe abragiate semplici farcite, ma in ogni caso glassate col pennello; si dispongono in corona ed a cavallo l'una dell'altra.

531. — Guarnizione di petronciane, per relevé. — Per *relevés* si servono generalmente le petronciane o melanzane farcite; in questo caso bisognerà sceglierle piccole e tagliarle in due. Si ponno anche servire per guarnizione, pelate, tagliate a fette e fritte.

532. — Guarnizione di cavoli, per relevé. — Si servono per guarnizione i cavoli bianchi, verdi e crespi abragiati o farciti; tanto nell'un modo che nell'altro devono essere divisi e cotti a mazzolini. Si servono pure de' cavoli in *bodini*; in questo caso quando sono abragiati e ben scolati dal loro grasso, si schiacciano col cucchiaio per rotolarli in bodini entro una salvietta che stringerete con forza; lasciate divenir freddo il composto sotto leggera pressione, poi spiegate la salvietta e tagliate traversalmente il bodino a rocchi che, messi in tegghia, cosparsi con poca *glace* sciolta, farete riscaldare sulla bocca del forno. — Si ponno pure servire questi cavoli in timballetti; a tale scopo, intonacate abbondantemente di burro delle forme da *dariole* il cui fondo coprirete con un disco di lingua scarlatta; riempitele tosto coi cavoli ben salati comprimendoli; tenete le forme nel bagno-maria, per una mezz'ora, prima di estrarre le timballette.

533. — Guarnizione di sauer-kraut, per relevé. — Si deve scegliere il *sauer-kraut* limpido e senza cattivo odore; quando incomincia a divenir forte converrà lavarlo prima di cuocerlo. Per cuocere il *sauer-kraut* lo si mette in una casseruola con grasso d'oca o buona digrassatura, lo si bagna all' incirca fino alla sua altezza con brodo, aggiungendo un pezzo di ventresca affumicata, imbianchita e ripulita non che un piccolo salsicciotto e un mazzetto di prezzemolo guarnito; si fa cuocere il *sauer-kraut* a coperto e se è possibile a forno moderato, per 4 o 5 ore, tenendolo un po' fermo. Quando il *sauer-kraut* è a giusta misura la cozione dev' essere quasi interamente consunta; si scola allora il grasso, si aggiunge mezzo bicchiere di vino bianco o di Madera, lo si copre per lasciarlo bollire ancora alcuni minuti; a questo punto si può servire il *sauer-kraut* così come trovasi, oppure dopo averlo leggermente legato con un po' di salsa ridotta; il *sauer-kraut* anche per guarnizione, può essere attorniato dalla ventresca tagliuzzata.

534. — Guarnizione di cavoli fiori e broccoli, per relevé. — Si servono spesso i cavoli fiori attorno ai *relevés*, semplicemente divisi, regolati e cotti in acqua salata, disponendoli a mazzolini. — I cavoli fiori cotti, ma non troppo, possono essere conditi, tuffati nell'uovo sbattuto, impanati e fritti. — Si ponno anche servire alla *Villeroi*. — I broccoli cotti in acqua, ben verdi, possono essere serviti al naturale oppure saltati al burro.

535. — Guarnizione di creste e d'arnioni di pollame, per relevé. — Si scelgano le creste fresche e tenere, si mozzicano le punte, si tagliano dritte alla base, si tuffano nell'acqua calda, in piccola quantità per ogni volta, ritirandole tosto che la prima epidermide si distacca sotto la pressione delle dita, si strofinano con un pannolino affine di ritirarne la pelle superficiale; quando siano ben pulite, si diguazzano in molt'acqua leggermente tiepida fino a che siano affatto bianche, avendo cura di mantenere l'acqua allo stesso grado senza cambiarla ma aumentandola con acqua tiepida; di tratto in tratto si agitano e si spremono fra le mani per far uscire il sangue; ridotte bianchissime, si scolano per metterle in un *bianco*, al quale si aggiunge un pezzo di burro e un po' di sugo di limone; si fanno cuocere a fuoco moderato, coperte di larghe fettoline di lardo. — Le creste si tengono ordinariamente un po' scarse di cottura, specialmente se sono destinate per asticciuole. — Quando si servono le creste per guarnizione, si collocano a gruppi, lasciandole nello loro stato naturale oppure si salsano leggermente ma in bianco. — Si servono pure per guarnizione le creste alla *Villeroi*. — Gli arnioni di gallo non si fanno cuocere ma soltanto sboglientare; basterà quindi lasciarli diguazzare, tuffandoli di poi in acqua calda e tenerli sul fuoco fino a che siansi rassodati e penetrati; si asciugano con un pannolino per disporli in gruppi, lasciandoli al naturale o velandoli con vellutata.

536. — Guarnizione d'ali di pollame, per relevé. — Per guarnizione si impiegano le ali di dindo e di pollastra; quest'ultime sono preferibili; si fiammeggiano e si disossano fino alla giuntura, riempiendo il vuoto con *farcia quenelle*, poi si rivolge la pelle nell' interno che si assicura cucendola con filo; si fanno imbianchire, indi cuocere in un fondo da *pôele*. — Le ali si ponno servire salsate o fritte alla *Villeroi*.

537. — Guarnizione di piccoli filetti di pollame, per relevé. — Non si servono altrimenti i piccoli filetti di pollame per guarnizione che *bigarrés* o *sabbiati*; nel primo caso, si allestiscono dapprima ritirando il nervo interno, si battono leggermente col manico del coltello e si praticano trasversalmente delle piccole incisioni (alla distanza di un centimetro) nelle quali si introducono de'mezzi rotondini di tartufi estratti alla *colonna* e tagliati in isbieco; si spingono questi mezzi rotondini per metà nella carne

in forma di squame le une sopra l'altre. I filetti si fanno soltanto rassodare nel burro chiarificato. — Per sabbiare i piccoli filetti, bisogna dopo averli regolati, umettare con albume d'uovo la parte che si vuol sabbiare, comprimendola tosto su tartufi triti o lingua scarlatta, per modo da coprire la superficie d'uno strato eguale, facendoli poi rassodare in una tegghia con burro. Si servono pure i piccoli filetti in anelli, sia in bianco, sia impanati alla *Villeroi* e fritti.

538. — Guarnizione di cervella, per relevé. — Le cervella di vitello e d'agnello sono quelle che più comunemente si adoperano per guarnizione. Si diguazzano per ripulirle dalla pellicola e cuocerle in acqua acidulata. Si ponno dividere, le cervella di vitello, per metà, in quarti od a fette grosse per poscia friggerle. — Si ponno servire anche in conchiglie, su stecchi od in *crepinettes*. — Le cervella d'agnello devono essere diguazzate e cotte come le prime, ed essere servite intere o tagliate per metà e leggermente salsate.

539. — Guarnizione di granelli, per relevé. — Per guarnizione si impiegano indifferentemente i granelli di manzo o di vitello. I primi sono più grossi, i secondi più delicati; bisogna levargli la pellicola, diguazzarli, *imbianchirli* e di poi cuocerli in acqua acidulata con legumi in fette e un mazzolino di prezzemolo, e tagliarli in pezzi regolari. — Si ponno servire al naturale o fritti dopo averli impanati.

540. — Guarnizione di quenelles, per relevé. — Di solito le *quenelles* si foggiano al cucchiaio per farle rassodare e disporle attorno ai *relevés* in gruppi o in corona, cosparse di salsa. Si servono parimenti per guarnizione le *quenelles* impanate e fritte. Benespesso le grosse *quenelles* si decorano; in questo caso converrà modellarle su carta di forma ovale e rotonda, bagnarne la superficie superiore con albume e decorarle con ornati di tartufi o di lingua scarlatta, indi farle rassodare.

541. — Guarnizione d'ostriche, per relevé. — Si scelgono le ostriche fresche; si aprono per distaccare il frutto dal guscio; si mettono le ostriche in una casseruola colla loro acqua e un po' di vino bianco per imbianchirle vale a dire darle un sol sobboglio; si scolano, levandole dalla loro cozione, colla schiumaruola, si rinfrescano per sopprimere le parti bavose e spremerle; allora si ponno impanare per friggerle oppure legarle con un poco di salsa per servirle in intingolo. La cozione delle ostriche deve sempre essere conservata per essere mescolata in tutto od in parte colla salsa con cui si vogliono servire.

542. — Guarnizione di animelle di vitello e d'agnello, per relevé. — Le animelle di vitello o d'agnello si ponno servire per guarnizione tanto lardellate di lardo che insteccate di tartufi. — Le animelle di vitello sono spesso servite a scalopini, impanati e fritti al burro. — Le animelle d'agnello, cotte in un fondo da *poêle*, vengono anche collocate in gruppi attorno ai *relevés*, di poi glassati col pennello o leggermente salsati. — Si ponno parimenti servire per guarnizione delle conchiglie di animelle d'agnello o di vitello.

543. — Guarnizione di peducci di vitello, d'agnello e di maiale, per relevé. — Di solito li peducci d'agnello o di vitello si servono fritti. Quelli di maiale si ponno servire farciti od in *crepinettes*. Le diverse preparazioni sono descritte a' rispettivi capitoli.

544. — Guarnizione di salsiccia e piccoli salsicciuoli. — Si servono molto comunemente per guarnizione di *relevé* i piccoli salsicciuoli o la salsiccia alla *Chipolata* sia mescolata con altre guarnizioni sia in gruppi speciali; vogliono essere cotti nel burro o nel brodo. La salsiccia più grossa cioè annodata, da 6 a 7 centimetri di lunghezza, può cuocersi alla gratella e disporsi senz'altro attorno ai *relevés*. Se i salsicciuoli sono cotti in un liquido qualsiasi, si dovrà sopprimere la pelle, e tagliarli a pezzi.

545. — Guarnizione di fegati di lotta, per relevé. — I fegati di lotta, poco noti in Occidente, sono comuni ed in pari tempo ricercatissimi ne' paesi nordici. In Russia ed in Polonia sono generalmente d'una bellezza singolare. I fegati si fanno sboglientare e rassodare in acqua acidulata, ma senza bollitura. Vengono disposti attorno ai pesci interi o divisi, salsandoli leggermente. — Si ponno parimenti servire a scalopini, impanati e fritti.

546. — Guarnizione di animelle di pesce, per relevé. — Si servono le animelle o latticinii di carpione, di sgombero e di aringa, ma quelle di carpione più comunemente. A Parigi, si può sempre averne. Bisogna prima levare alla sostanza lattiginosa il budello sanguigno, poi farla diguazzare e imbianchirla in acqua salata e acidulata. Si dispone, a gruppi o mista, con altre guarnizioni. Si può anche farla friggere e servirla in cassettine.

547. — Guarnizione di gamberi, per relevé. — Quando si servono i gamberi interi cotti nel corbuglione bisogna sempre sopprimere le piccole zampe ed il guscio della coda. — Si servono pure i gamberi interi dopo aver mascherato il guscio che copre il dorso con un po' di *farcia* cruda, sulla quale si colloca un filetto di pesce o di pollame crudo e decorato con tartufi; si coprono allora i filetti con lardo o carta unta per farli cuocere sulla bocca del forno. — Si servono parimenti per guarnizione le code di gamberi cotti; pelate e regolate si dispongono a gruppi attorno alla vivanda o si mescolano coll'intingolo.

548. — Guarnizione alla Nivernese, per relevé. — Le carotoline novelle intere, raschiate, d'eguale grossezza, imbianchite e glassate con un po' di brodo, burro, ed un pizzico di zuccaro, costituiscono la nivernese.

549. — Guarnizione alla paesana, per relevé. — Questa guarnizione si compone di grosse carote, tagliate a fette uniformi dello spessore di 2 centimetri, imbianchite e abragiate; di citriuoli farciti in pezzi, di salsicciuoli cotti alla gratella e tagliati a pezzi che si dispongono a gruppi all'ingiro del piatto.

550. — Guarnizione alla Chipolata, per relevé. — Questa guarnizione si compone di piccoli salsicciuoli *chipolata*, cipolline glassate, marroni e cappelli di funghi interi. I salsicciuoli vogliono essere cotti e tagliati; le cipolline imbianchite e glassate; i cappelli di fungo torniti e cotti con burro e sugo di limone; i marroni imbianchiti e glassati con brodo. I diversi generi si dispongono in gruppi all'ingiro del *relevé* e mascherati con salsa madera. — Questa guarnizione può essere applicata agli *entrées* caldi, nel qual caso si mescolano gli elementi che la compongono in una tegghia per salsarli e servirli.

551. — Guarnizione alla Tolosa, per relevé. — Fegato grasso, tartufi e funghi interi, creste e animelle d'agnello compongono questa guarnizione. — Gli scalopini di fegato grasso vengono tagliati su un fegato d'oca cotto, si dà loro forma regolare e si tengono al caldo in un tegame. I tartufi sono torniti di forma rotonda e cotti al momento con un po' di vino e di *glace*. I cappelli di fungo sono parimenti torniti e cotti con burro e sugo di limone. Le creste si fanno cuocere in un bianco, gli arnioni invece soltanto scottati e le animelle d'agnello *pôelés*. — Le diverse guarnizioni si dispongono, in gruppi separati attorno al *relevé;* i fegati leggermente glassati, le creste, funghi, arnioni ed animelle, salsate con vellutata; i tartufi glassati col pennello. Si serve a parte una salsa Tolosa.

552. — Guarnizione macedonia, per relevé. — Le macedonie sono la mescolanza di tutti i legumi freschi e teneri di cui si possa disporre, quali carotoline novelle, navoni, citriuoli, girelli di carciofo, cavoli-rape, pisellini, fave, fagiuolini in erba, fagiuolini bianchi, punte d'asparagi verdi e bianchi, cavoli di Brusselles, cavoli fiori e broccoli. Non è necessario impiegare tutti questi legumi in una volta; convien scegliere le migliori qualità che offre la stagione variandone i colori. — I principali sono: piselli, fagiuoletti verdi, cavoli di Brusselles, carotoline novelle, punte d'asparagi, citriuolini e fagiuolini bianchi. — Le punte d'asparagi si tagliano della lunghezza di 2 centimetri, i fagiuoletti verdi (cornetti) a rombo o rotondi; le carote, se piccolissime e tenere, si lasciano intere, le grosse si tagliano col *cucchiaio da radici* per ottenerle rotonde; i citriuoli, navoni, cavoli-rape, sedano e girelli di carciofo in piccoli spicchi, mediante il cucchiaio da ortaggi o con un tubo a colonna. — Le diverse sorta di legumi vogliono esser cotti, imbianchiti o fatti glassare con un poco brodo e un pizzico di zuccaro, secondo la loro natura; si mescolano dappoi in una tegghia per essere riscaldati con burro, conditi e legati con un po' di buona vellutata o di besciamella ridotta, ultimata con un po' di *glace*. Questa guarnizione si dispone all'ingiro del pezzo od in piatto separato.

553. — Guarnizione alla giardiniera, per relevé. — Le carote, i navoni, i cavoli-rape, le radici di sedano, i citriuoli, i cavoli verdi e bianchi, i cavolini di Brusselles, i cavoli fiori, i broccoli, le cipolle, i fagiuolini verdi, li fagiuoli bianchi, i piselli, sono ammessi nella composizione di questa guarnizione, ma non conviene moltiplicare troppo le specie; si scelgono i più distinti della stagione, avendo cura di variare i colori. I cavoli fiori ed i broccoli sono divisi in grossi mazzolini, cotti in acqua salata od a vapore. I cavoli di Brusselles, imbianchiti in acqua salata e regolati, vengono saltati al burro. I fagiuoletti verdi, tagliati e cotti ben verdi, si fanno parimenti saltare al burro. I cavoli verdi o bianchi, imbianchiti poi divisi in gruppi ed abragiati possono essere farciti. Le carote, i navoni, i cavoli rape, il

sedano, i citriuoli sono foggiati a spicchi od in pallottoline, col cucchiaio da ortaggi; si imbianchiscono a fondo per poi glassarli. Le cipolle, se piccole, si fanno imbianchire in acqua, per glassarle con brodo; se grosse, si possono farcire e cuocere nel forno od abragiare. Questi legumi si dispongono attorno al *relevé*, in gruppi separati.

554. — Guarnizione alla Fiamminga, per relevé. — Questa guarnizione si compone di lardo affumicato, imbianchito e cotto; di cavoli abragiati in gruppi, di grosse carote e navoni torniti a foggia di pere, glassati o abragiati. — Si dispone all'ingiro del *relevé*, alternando i cavoli, il lardo, le carote, ed i navoni.

555. — Guarnizione alla Claremont, per relevé. — Questa guarnizione serve generalmente pei pesci; si compone di steli di cavoli fiori e di broccoli cotti in acqua, patate tornite rotonde, cotte in acqua, ultimate con burro e prezzemolo trito. Viene disposta all'ingiro del piatto, a gruppi alternati, con gamberi interi, cui sia pelata la coda e piccoli mazzolini di foglie di prezzemolo.

556. — Guarnizione alla Provenzale, per relevé. — Si compone unicamente di pomidori e di funghi farciti, che si dispongono in gruppi separati. Si serve a parte una salsa Madera.

557. — Guarnizione alla Reggenza, per relevé. — Si compone di grosse *quenelles* decorate con tartufi, code di gamberi pelate, arnioni di gallo, e funghi interi. — Questa guarnizione si dispone a gruppi, attorno al rilievo, alternando i colori e le specie; i funghi si mascherano con salsa alla Reggenza; i tartufi si glassano col pennello.

558. — Guarnizione alla matelotta, per relevé. — Questa guarnizione si compone di animelle di carpione, datteri di mare, code di gamberi, cipolline glassate, funghi interi ed anche tartufi. — Si dispongono le diverse specie a gruppi od anche frammischiati; in quest'ultimo caso si legano con una salsa alla matelotta, e nel primo caso si serve la salsa a parte.

559. — Guarnizione alla fittaiuola, per relevé. — Questa guarnizione si compone di cavoli abragiati in piccoli gruppi, lattughe abragiate, carote tornite, imbianchite e cotte con brodo, pomi di terra torniti rotondi e cotti con burro. — Si dispone il tutto a gruppi, alternando i colori.

560. — Guarnizione all'Ammiraglio, per relevé. — Si compone di arselle fritte alla *Villeroi*, code di gamberi, granchiolini interi, foglie di prezzemolo. — Questa guarnizione si dispone in gruppi.

561. — Guarnizione alla Godard, per relevé. — Grosse *quenelles* decorate di tartufi, piccole animelle di vitello, scalopini o braciuoline lardellate e glassate, tartufi e cappelli di funghi interi, ecco di che si compone questa guarnitura che si dispone a gruppi all'ingiro del piatto; le *quenelles* ed i funghi sono leggermente salsati, i tartufi e le braciuoline glassate.

562. — Guarnizione alla Sarda, per relevé. — Si compone di riso alla Piemontese foggiato entro piccole forme, scalopini di code di locuste di mare, girelli di carciofo divisi e fritti; pomidoro farciti. — La guarnizione si dispone a gruppi.

563. — Guarnizione alla Chambord, per relevé. — Si compone di animelle o *latte* di carpione alla *Villeroi*, piccole *quenelles* al cucchiaio, code di gamberi, tartufi e cappelli di funghi interi. — Questa guarnizione si dispone in gruppi separati da un gambero intero colla coda pelata; i funghi e le *quenelles* si mascherano leggermente con salsa Genovese chiara.

564. — Guarnizione alla provvidenza per relevé. — Piccoli tartufi interi e torniti, cappelli di funghi, scalopini di fegato grasso tagliati rotondi, piccole *quenelles* foggiate, olive prive del nocciuolo e imbianchite, sono gli elementi che compongono questa guarnizione, i quali si mescolano in una tegghia per legarli con salsa Madera. La stessa guarnizione si applica agli *entrées* caldi.

565. — Guarnizione all'Andalusa, per relevé. — È una guarnizione che si compone di lattughe e di cavoli abragiati, salsicciuoli di Spagna (*chorisos*) cotti coi cavoli e tagliati in grosse fette, ceci, noce di giambone in fette. — Si dispongono le lattughe, i cavoli ed i ceci a gruppi, il salsicciotto e il giambone alle estremità del piatto. — Queste guarniture si servono con salsa spagnuola ridotta mescolata con pomidoro.

566. — Guarnizione alla Lionese, per relevé. — Si compone di marroni fatti glassare con consumato, cipolle farcite, quarti di carciofo cotti alla lionese, cervellata (1) in fette. — Si dispongono le varie specie per gruppi; i carciofi possono essere mascherati con un po' di salsa. Si serve a parte una salsa Madera.

567. — Guarnizione alla Marescialla, per relevé. — Questa guarnizione si compone di tartufi in fette, salsate all'italiana, *quenelles* di pollame al cucchiaio, creste di pollo ben bianche. — Si dispone per gruppi alternando i colori. Le *quenelles* sono salsate con vellutata.

568. — Guarnizione alla marinaresca, per relevé. — Si compone di datteri di mare imbianchiti e ripuliti, piccole *quenelles* di pesce al caienna, code di gamberi e tartufi. — Si mescolano queste guarnizioni in una tegghia, salsandole con vellutata ridotta con porzione della cozione nei datteri; alla salsa deve essere aggiunto il burro al momento. Questa guarnizione è pure applicabile agli *entrées*.

569. — Guarnizione tartaruga, per relevé. — Si compone di cervella o animelle cotte, tartufi e funghi interi, scalopini di palato di manzo tagliati rotondi, *quenelles* di pollame foggiate col cucchiaino, olive senza nocciuolo, citriuoli torniti in pallottoline. — Queste guerniture si frammischiano in una tegghia ad eccezione della cervella e dei citriuoli che vi si collocano sopra; si lega la guarnizione con un po' di salsa tartaruga. — La stessa guarnizione si applica agli *entrées* caldi.

570. — Guarnizione normanna, per relevé. — Si compone di *quenelles* di pesce foggiate al cucchiaio, ostriche ed arselle imbianchite, funghi in grosse fette, code di gamberi intere o code di piccole aragoste tagliate in fette. — Mescolate il tutto in una tegghia con salsa normanna. Questa guarnizione si applica parimenti agli *entrées* caldi.

571. — Guarnizione alla castigliana, per relevé. — Tagliate a scalopini 2 code di locuste di mare cotte ed ancor calde per accomodarle in una tegghia con 5 o 6 grossi tartufi tagliati in fette; si salsano con vellutata ridotta con cozione d'ostriche ultimata con burro di Valenza. — Questa guarnizione si impiega parimenti per gli *entrées* caldi.

572. — Guarnizione alla semillante, per relevé. — Questa guarnizione si compone di *quenelles* di pesce decorate con tartufi, scalopini di fegato di lotta, o semplicemente di animelle di carpione, gamberi screziati, uova fritte, cappelli di funghi interi. — Gli anzidetti ingredienti si dispongono a gruppi divisi con un gambero. — Le *quenelles* e le animelle si mascherano con una salsa marinara.

573. — Guarnizione alla commodoro, per relevé. — Questa guarnizione consiste di *croquettes* di gamberi, *quenelles* al burro di gamberi e caienna, grossi tartufi interi, datteri di mare alla Villeroi. — I diversi generi si dispongono a gruppi; le *quenelles* possono essere mascherate con salsa marinara.

574. — Guarnizione alla Radziwyl, per relevé. — Cervella di vitello cotta divisa in particelle della grossezza d'un noce; fegati di lotta a scalopini o animelle di carpo; tartufi in fette, cappelli di funghi divisi per metà; citriuolini verdi foggiati a pallottoline, piccole *quenelles* al burro di gamberi, sono gli ingredienti che compongono la guarnizione che verranno mescolati in una tegghia e legati con salsa genovese. — Essa si applica anche agli *entrées* caldi.

575. — Guarnizione alla Chivry, per relevé. — Questa guarnizione consiste in bocconcini (*petites bouchées*) guarnite d'ostriche, *croquettes* di patate, arselle alla Villeroi, grossi granchiolini al naturale, disposti a gruppi.

576. — Guarnizione alla Camerani, per relevé. — Fate cuocere del buon *sauer-kraut*, scolatelo su uno staccio per riporlo in una tegghia, aggiungete alcuni tartufi tagliati in *montglas*, un bicchiere di Madera, un po' di *glace*. Collocate la casseruola su fuoco ardente, fate ridurre il liquido rimestando il *sauer-kraut* col mestolino affinchè non abbruci. — Questa guarnizione si colloca all'ingiro del piatto.

È inutile avvertire che quando parlasi di cervellata si tratta d'una grossa salsiccia composta di carne salata e condita con spezie, assai diversa della *cervellata* che trovasi da noi in commercio.

Nota del traduttore.

577. — Guarnizione alla Perigord, per relevé. — Questa guarnizione si compone unicamente di tartufi interi scelti e ben rotondi, pelati e cotti nel Madera con un po' di sugo; 7 od 8 minuti bastano; quando sono cotti, la cozione deve farsi ridurre quasi a *glace*. Si dispongono all'ingiro del piatto, glassandoli mediante pennello o mascherandoli con un po' di salsa Madera.

578. — Guarnizione all'Imperiale, per relevé. — Questa guarnizione si compone di piccoli tartufi, interi, pelati e cotti nel vino, scalopini di fegato grasso, cappelli di funghi scanalati, creste ed arnioni, *quenelles* di pollame foggiate col cucchiaio. La guarnizione si dispone a gruppi. Le *quenelles* e il fegato grasso si ponno mascherare con una salsa Tolosa ben ridotta e succosa.

579. — Guarnizione di york-pudingo, per relevé. — Per preparare l'york-pudingo, si colloca in una terrina mezzo litro di farina, la si stempera con 4 decilitri di latte freddo e 5 uova intere; si aggiunge un grano di sale, un decilitro di grascia sciolta; la pasta dev'essere liquida, la si passa allo staccio, si copre il fondo di un grande tegame a bordi rialzati con uno strato di grassa sciolta; quando è fredda vi si versa entro il composto il quale dovrà avere lo spessore di mezzo centimetro; si espone il tegame a forno dolce; mezz'ora dopo si rivolge il pudingo per cuocerlo un'altra mezz'ora. Per servirlo lo si taglia a quadratelli od a mandorla i quali si mettono su un piatto a parte. In Inghilterra questa guarnizione la si serve ordinariamente col *roastbeef*.

580. — Guarnizione di maccheroni. — I diversi modi di cucinatura de' maccheroni descritti al capitolo delle zuppe sono applicabili alle guarnizioni per *relevé*. — Si dispongono all'ingiro della vivanda oppure si servono a parte in una casseruola d'argento.

581. — Guarnizione di tagliatelle. — Per guarnizione di *relevé* si possono tagliare le tagliatelle a filetti, a dischi (mediante cilindro a colonna) od a mandorla. In ogni caso si imbianchiscono in acqua salata, due sobbogli bastano, ma a coperto; scolati e messi in tegghia si condiscono con burro, formaggio grattugiato, un nonnulla di noce moscata alcuni cucchiai da tavola di salsa besciamella o vellutata. Si opera il miscuglio agitando la tegghia. — Tale guarnizione la si serve all'ingiro del piatto od a parte.

582. — Guarnizione di polenta. — La preparazione della polenta è descritta al N. 218. Quando è ultimata e condita, si riempiono con essa delle piccole forme a *dariole*, inumidite, mediante pennello con *glace* disciolta; dopo aver lasciato consolidare il composto per 5 o 6 minuti si estraggono i panetti rovesciando le forme.

583. — Guarnizione di riso di grasso, per relevé. — Per preparare il riso bisogna mondarlo, lavarlo ed imbianchirlo per 7 od 8 minuti, avendo cura di smuoverlo di tanto in tanto col mestolino; lo si scola su uno staccio per rinfrescarlo e versarlo in una casseruola, lo si bagna fino al triplo della sua altezza, con brodo un po' grasso, lo si copre per farlo bollire a fuoco vivace; dopo 7 od 8 minuti lo si ritira a fuoco moderato o sulla bocca del forno; a capo di 12 o 14 minuti il riso dovrà essere cotto ed asciugato; allora vi si mescola assieme, lontano dal fuoco 3 o 4 ettogrammi di burro diviso in particelle, quando il riso è amalgamato lo si finisce con un nonnulla di moscata per disporlo attorno alla vivanda mediante cucchiaio. — Il riso può anche essere servito a parte in un piatto concavo od in una casseruola da legumi; lo si foggia pure entro forme da *dariole* unte di burro.

584. — Guarnizione di riso alla turca. — Preparate un brodo di montone, procedendo secondo il metodo solito, ma aggiungendo un mazzetto di prezzemolo guarnito d'erbe aromatiche. Mezz'ora prima di servire, si mettono 5 ettogrammi di riso in una casseruola, lo si bagna al triplo della sua altezza col brodo passato alla salvietta ma bollente; coprite la casseruola per far bollire il liquido; dopo 10 o 12 minuti il liquido sarà press'a poco consunto; ritirate la casseruola su fuoco moderato; quando il riso sia asciugato lo si cosparge con 250 grammi di burro sciolto depurato e cotto color nocciuola ma non annerito; chiudete ermeticamente la casseruola che metterete sulla bocca del forno moderato o soltanto su ceneri calde avendo cura di mettere un peso sul coperchio; un quarto d'ora dopo ritirate la casseruola dal fuoco, e coll'aiuto di una forchetta fate cadere il riso in un piatto disponendolo in piramide. Il riso dev'essere ben cotto, i grani interi e staccantisi gli uni dagli altri. — Questa guarnizione si impiega pure per gli *entrées* caldi.

585. — Guarnizione di riso alla milanese, per relevé. — Fate rinvenire nel burro una cipolla trita; quando è di color biondo mescolatela con 500 grammi di riso, 300 grammi di salsiccia e qualche fetta di giambone crudo; due minuti dopo, bagnatelo fino a coprirlo con brodo che farete bollire sino a che sia consunto. Bagnatelo di nuovo con altro brodo e quando il riso è cotto a dovere, ritirate la casseruola dal fuoco per togliere il giambone e la salsiccia ed incorporarvi 200 grammi di burro e qualche manata di formaggio grattugiato; quando sia ben disposto cospargetelo con burro cotto color nocciuola mescolato con *glace* disciolto.

586. — Guarnizione di risotto con tartufi bianchi, per relevé. — Ammannite un risotto alla piemontese giusta l'istruzione al N. 216; non appena cotto a dovere e ritirato dal fuoco, mescolatevi assieme qualche manata di tartufi bianchi di Piemonte a fette sottilissime e cospargetelo con un po' di *glace* disciolto. — I tartufi bianchi hanno un aroma così delicato che non ponno subire cottura di sorta. — Ove si volesse disporre il riso in bordura bisognerà tagliare i tartufi a dadolini prima di mescolarli col risotto.

587. — Guarnizione di riso di magro, per relevé. — Fate rinvenire nel burro o nell'olio una cipolla trita; aggiungete 500 grammi di riso che dopo alcuni secondi bagnerete fino al triplo della sua altezza con brodo di pesce; dopo 7 od 8 minuti d'ebollizione ritirate la casseruola su fuoco moderatissimo o sulla bocca del forno per ultimare la cottura a coperto. — Intanto imbianchite due o tre dozzine d'ostriche e altrettante arselle; quando sono in ordine, si chiarifica la loro cozione per mescolarla col riso e due cucchiai da tavola di *purée* di pomidoro molto rossa. Quando il riso è a dovere, lo si ultima, lontano dal fuoco, coll'incorporarvi 2 o 300 grammi di burro; di poi si mescolano le ostriche e le arselle e si dispone la guarnizione attorno alla vivanda od in un piatto a parte.

588. — Guarnizione di riso alla Valenciennes, per relevé. — Mondate e lavate con diligenza 500 grammi di riso, mettetelo su uno staccio per lasciarlo asciugare. Tritate una cipolla per farla rinvenire nell'olio o nel burro; non appena si presenta di color biondo si aggiunge il riso, lo si lascia rinvenire due minuti e lo si bagna il triplo circa della sua altezza con brodo poco grasso, si aggiunge un mazzolino guarnito ed una dozzina di salsicciuoli *chipolata;* aggiungete una cucchiaiata di pepe rosso di Spagna, fate bollire, e 5 o 6 minuti dopo, ritirate la casseruola dal fuoco; mescolate col riso una guarnizione composta di girelli di carciofo e di funghi cotti tagliati a quarti, od in *brunoise*, non che 2 o 3 cucchiaiate di giambone cotto tagliato a dadi; coprite la casseruola che terrete un po' distante dal fuoco per sette od otto minuti. — Questa guarnizione si può servire attorno alle vivande od anche separatamente.

589. — Guarnizione di riso alla Persiana, per relevé. — Mondate con diligenza da 5 a 600 grammi di buon riso togliendovi i grani spezzati; lavatelo in acqua fredda senza strofinarlo, gettatelo in una casseruola d'acqua bollente abbondante, aggiungetevi il sugo di 5 o 6 limoni, un po' di sale; coprite la casseruola e lasciate bollire fino a che il riso non scricchioli più sotto il dente; versatelo su un grande staccio; quando è ben scolato, fatelo cadere in una casseruola per cospargerlo con 4 o 500 grammi di burro sciolto, depurato, ben caldo ma non colorato; coprite il riso con un pannolino umido, chiudete ermeticamente la casseruola col suo coperchio ed esponetela tosto sulla bocca del forno moderato. A capo di 18 o 20 minuti il riso sarà a dovere; scoprite la casseruola, ritirate il pannolino, levate il primo strato di riso, indi mediante forchetta, fate cadere il rimanente in un piatto, a poco a poco, senza prendere quello aderente alle pareti della casseruola, disponendolo in piramide. — Lo si serve in un piatto a parte.

RELEVÉS DI PESCE

590. — Salmone in pezzi al corbuglione, salsa d'ostriche (Modello 33).
Saumon dépecé au court-bouillon, sauce aux huitres.

Apparecchio del salmone: Gli si levano le scaglie d'ambo le parti, si tagliano le alette, si sopprimono le orecchie e lo si svuota dalla stessa apertura se cio è possibile; diversamente vi si pratica una incisione, il più possibilmente piccola, sul ventre. — I salmoni da servire a pezzi non si sventrano, ma si tolgono le intestina quando sono tagliati. — Scegliete un salmone fresco di 5 o 6 chilogramma; levate le scaglie senza disviscerarlo, tagliate la testa al disopra delle orecchie o branchie, dividetelo in fette d'egual grossezza, disvisceratele, mettetele in una terrina e lasciatele in infusione con due o tre manate di sale e un po' d'acqua, per 25 minuti. Se il salmone è, come si suol dire, *vivo* e di carne soda, si può apparecchiarlo e tagliarlo al momento di cuocerlo senza farlo macerare nel sale. — Riempite per tre quarte parti, con corbuglione al vino bianco, una navicella da pesce di grandezza proporzionata al salmone e fate bollire il liquido. — Dieciotto minuti prima di servire, disponete le fette di salmone sul graticcio della navicella per immergerla con essa nel liquido; lasciate bollire il corbuglione per 5 o 6 minuti, poi ritirate la navicella di fianco al fuoco, in modo che continui a grillettare ma senza bollire. Scolate il salmone, sollevando il graticcio della navicella; disponetelo su un piatto lungo coperto d'una salvietta, ricostituendo il pesce, la cui testa e l'estremità opposta devono essere cotti in un'altra casseruola. Riformato il pesce, guarnite l'estremità del piatto con foglie di prezzemolo verde, ed attorniatelo con conchiglie guarnite con un salpicone di gamberi di mare, gratinato. — All'ultimo istante glassate il pesce mediante pennello intinto nel burro di gamberi; servite a parte una buona salsa bionda o bruna, ridotta col fondo di cottura del pesce, ma con molto burro.

591. — Salmone intero, salsa Colbert. — *Saumon entier, sauce Colbert.*

Quando il salmone è allestito, legategli la testa con funicella; punzecchiatelo sul dorso colla punta di un coltello onde facilitare la cottura, collocatelo nella navicella appoggiandolo sul fianco, spolverizzatelo con alcune manate di sale, aggiungete qualche carota e cipolla in fette ed un grosso mazzolino di prezzemolo; bagnatelo fino a coprirlo, con metà vino bianco e metà acqua fredda; coprite il recipiente ed esponetelo a fuoco por condurre gradatamente il liquido all'ebollizione; non appena questa si sia sviluppata, ritirate la navicella su fuoco più moderato, affinchè il liquido si mantenga sempre allo stesso grado, ma senza bollire. Per un salmone di 4 chilogrammi occorrono cinque quarti d'ora di cottura; i più grossi esigono fino 2 o 3 ore, contando dal momento dell'ebollizione; in ogni caso conviene calcolare il tempo necessario alla cottura affinchè concordi coll'ora del servizio; perocchè i pesci cotti molto tempo prima perdono le loro prerogative; ciò è incontestabile. Quando il salmone è cotto, scolatelo per farlo scivolare su un piatto coperto di tovagliuolo; circondatelo di foglie di prezzemolo; servite a parte la salsa Colbert (N. 328) e dei pomi di terra cotti all'inglese.

592. — Salmone alla Reggenza. — *Saumon à la Régence.*

Apparecchiate il salmone senza aprirlo; riempitelo con *farcia* ordinaria di pesce alle erbe fine; imbrigliategli la testa. — Coprite il graticcio della navicella di fette di lardo su cui collocherete il salmone appoggiandolo sul ventre o sul fianco, salatelo moderatamente, attorniatelo di radici e legumi in fette, minuzie di funghi e di tartufi; copritelo con liste di lardo e carta unta di burro; fate bollire ed alcuni minuti dopo esponete il pesce a fuoco moderato sicchè non abbia che a crogiolare almeno per un'ora e mezza; ritirate la navicella, scolate il salmone, sollevandolo sul graticcio, poi collocatelo sul

piatto; levate sul centro dei filetti una larga lista di pelle, glassate interamente la parte scoperta con *glace* bionda mista con burro di gamberi. Disponete all'ingiro del salmone una guarnizione alla Reggenza, servite a parte il rimanente della salsa ed un piatto di pomi di terra all'inglese. — I salmoni così cotti ponno essere serviti con diverse guarnizioni.

593. — Salmone alla Genovese. — *Saumon à la Génevoise.*

Apparecchiate il salmone, imbrigliategli la testa, mettetelo sul graticcio di una navicella, bagnatelo fino a ricoprirlo con corbuglione al vino rosso, a metà freddo; copritelo con grossa carta butirrata, esponete a fuoco ed al primo bollore ritirate la navicella su fuoco moderato affinchè il liquido non faccia che grillettare. Se il pesce è di mezzana grossezza richiederà un'ora di cottura e se è grosso una mezz'ora o tre quarti d'ora di più; all'ultimo istante scolatelo per farlo scivolare sul piatto; sopprimete la pelle su una parte de' filetti, glassate la parte scoperta con burro di gamberi, mediante pennello; circondate il salmone da ciascun lato con due cespugli di code di gamberi e due gruppi di funghi torniti; collocate 5 o 6 bei gamberi alle estremità del piatto; servite a parte una salsa genovese, butirrata, non che dei pomi di terra cotti all'inglese.

594. — Salmone glassato al forno, salsa acciughe. — *Saumon glacé au four, sauce anchois.*

Apparecchiate e tagliate a fette un salmone; levate le interiora a queste, asciugatele bene, fatele marinare a freddo per un'ora; 25 minuti prima di servire, mettete le fette di salmone su una lastra ad orlo rialzato, abbondantemente spalmata di burro ed esponetela a forno un po' caldo; inumidite le fette di tanto in tanto con burro sciolto od olio, avendo cura di rivoltarle; all'ultimo istante distaccatele con una paletta, per sollevarle e disporle sul piatto; glassatele con burro di gamberi, attorniatelo con de' mezzi limoni; servite a parte una buona salsa acciughe e de' pomi di terra.

595. — Testa di salmone ai gamberi. — *Hure de saumon aux écrevisses.*

Si chiama *hure* di salmone la testa di questo pesce aderente ad una parte del corpo più o meno lunga. — Quando è tagliata, svuotatela, sopprimete le orecchie e dopo averla imbrigliata collocatela sul graticcio d'una navicella. — Preparate un corbuglione semplice con tre bottiglie di vino bianco e l'acqua necessaria per coprire il pesce; quando è freddo versateglielo sopra; mettete allora la navicella sul fuoco e non appena si sviluppa l'ebollizione, ritiratela sull'angolo del fornello, mantenendo il liquido all'egual grado di calore ma senza farlo bollire. Un'ora dopo scolatelo slegatelo e fatelo scivolare su un piatto di *relevé*, per attorniarlo con 2 mazzolini di prezzemolo verde ed una guarnizione di gamberi aventi le code sgusciate; servite con una salsiera di buona salsa gamberi e con pomi di terra lessati.

596. — Rocchio di salmone alla Provenzale. — *Darne de saumon à la Provençale.*

Si chiama *darne* un rocchio di salmone tagliato sulla parte centrale del pesce. — Raschiatela, lavatela, e quando è ben asciutta, mettetela in una casseruola con lardo e legumi in fette; fate cuocere come si disse pel salmone alla Reggenza; da ultimo glassatela, scolatela, disponetela su un piatto per circondarla, con una guarnizione d'olive e mascherarla con una salsa madera. — I rocchi di salmone si ponno anche cuocere ne' diversi modi indicati agli articoli precedenti e servire con tutte le guernizioni applicabili ai *relevés* di pesce.

597. — Fette di salmone alla Richelieu. — *Tranches de saumon à la Richelieu.*

Tagliate alcune belle fette di salmone sul centro del pesce, conditele e disponete le une, accanto alle altre, in una tegghia abbondantemente spalmata di burro sciolto, copritele con carta unta di burro ed esponetele a forno caldo per farle cuocere per 12 o 15 minuti cospargendole; disponetele in seguito a cavallo su un piatto lungo, glassatele, mediante pennello, con burro di gamberi o *glace*. — Fate imbianchire, in disparte, alcune dozzine d'ostriche, *paratele*, mettetele in una tegghia, aggiungete un egual quantità di *quenelles* di pesce foggiate al cucchiaino e sboglientate; poi 4 bei tartufi pelati, cotti al momento nel vino, tagliati a scalopini. Cospargete le guarniture con una buona salsa normanna, riscaldatele senza però che abbiano a bollire e disponetele all'ingiro delle fette di salmone.

598. — Fette di salmone all'acqua salata, salsa d'ostriche.
Tranches de saumon à l'eau de sel, sauce aux huîtres.

Tagliate 4 o 5 fette di salmone come si disse sopra, disvisceratele, levate le scaglie, mettetele in una terrina, spolverizzatele con 2 manate di sale pesto, bagnatele con un bicchier d'acqua, aggiungete un pezzo di ghiaccio naturale; fatele macerare così per 25 minuti, scolatele e disponetele sul graticcio di una navicella di pesce. — Dodici o quattordici minuti prima di servire, riempite a metà la navicella (senza il graticcio) con acqua calda; salatela abbondantemente, aggiungete un grosso mazzetto di prezzemolo, esponetela a fuoco; al primo bollore, immergete il graticcio e le fette di salmone nel liquido e due minuti dopo ritirate la navicella sull'angolo del fornello affinchè non faccia che grillettare a coperto, fino al momento di servire. Allora scolate le fette di salmone sollevandole sul graticcio; scolatele per bene, disponetele a cavallo su un piatto lungo coperto di tovagliuolo ripiegato, umettatele col pennello intinto nel burro; circondatele di prezzemolo fresco; servite a parte una salsa d'ostriche.

599. — Trota salmonata, salsa granchiolini di mare. — *Truite saumonée, sauce crevettes.*

Le trote si apparecchiano levando loro le squame; si tagliano le alette, si disviscerano dalle orecchie; tuttavia qualche volta si fanno cuocere le trotoline senza raschiarle, ma dopo averle disviscerate dalle orecchie. — Conservate, se possibile, la trota viva nell'acqua corrente fino al momento di cuocerla; allora uccidetela ed apparecchiatela lestamente, imbrigliandole la testa con funicella; mettetela sul graticcio d'una navicella, salatela, aggiungete alcune radici e legumi in fette ed un mazzolino di prezzemolo; copritela interamente con vino rosso, chiudete la navicella e collocatela a fuoco; al primo bollore, ritiratela su fuoco più moderato, affinchè il liquido si mantenga allo stesso grado di calore, ma senza bollire. Il tempo necessario alla cottura dipende naturalmente dalla grossezza, ma per le trote si richiede in generale minor tempo dei salmoni. Al momento di servire, scolate la trota, disponetela su un tovagliuolo, circondatela di mazzolini di prezzemolo; servite la salsa a parte e de' pomi di terra lessati.

600. — Trota alla Cambacérès. — *Truite à la Cambacérès*

Allestite una grossa trota viva, imbrigliatele la testa con alcuni giri di spago, collocatela sul graticcio di una navicella mascherata con fette di lardo; aggiungete un mazzetto guarnito; salate moderatamente la trota, bagnatela con due bottiglie di vino del Reno; copritela con carta unta di burro fate bollire. Dieci minuti dopo, voltate la trota, aggiungete 3 dozzine di piccoli tartufi crudi, torniti, altrettanti funghi egualmente crudi, 4 decilitri di spagnuola, un bicchiere di Madera; coprite la navicella, esponetela a forno moderato e continuate la bollitura; cospargetela sovente colla sua cozione; quando è cotta, scolatela per disporla sul piatto; levate le guarniture colla schiumaruola; aggiungete alcune olive imbianchite e accomodatele all'ingiro della trota. Passate e digrassate il fondo di cozione, mescolatelo con un decilitro di salsa pomidoro e fatela ridurre in pieno fornello fino a che sia legata a dovere; ultimatela con un nonnulla di cajenna; passatela alla stamigna, aggiungete un po' di burro e con essa mascherate le guarnizioni disposte all'ingiro del pesce; servite la rimanente salsa nella salsiera.

601. — Trota alla Chambord (Modello 36). — *Truite à la Chambord.*

La trota alla Chambord può essere annoverata fra i più distinti *relevés*; ma occorre sia grossa, freschissima, viva. È questa una condizione indispensabile perchè sia pregiata dagli amatori di pesce. La carne delicata della trota non sopporta la minima macerazione. — Levate le squame ad una bella trota, disvisceratela, possibilmente senza spararla; riempite il vuoto del ventre con una *farcia* ordinaria di pesce, imbrigliatele la testa, inviluppatela di lardo che assicurerete con spago, poi disponetela in un *plafond* ad orlo rialzato, sul cui fondo avrete messo de' legumi in fette; bagnate la trota, quasi alla sua altezza, con buon vino bianco; fate bollire, indi esponete il *plafond* a forno moderato per cuocere la trota per cinque quarti d'ora, rivoltandola dopo mezz'ora, ma cospargendola sovente col suo fondo. — Quando è cotta, scolatela senza romperla, disimballatela, mettetela su un piatto da *relevé*, appoggiandola sul ventre e serbatela nella stufa per 10 o 12 minuti; poi scolate l'umidità che essa ha resa per circondarla, da un lato con 2 gruppi di cappelli di funghi ed altro di piccole *quenelles* modellate,

queste collocate al centro; sull'altro lato disponete due gruppi di animelle ed uno di ostriche al centro; alle estremità, collocate un gruppo di tartufi interi ma pelati: le guarnizioni laterali devono essere separate da una *quenelle* di pesce decorata di tartufi. Glassate i tartufi col pennello, mascherate le *quenelles* e le ostriche con un po' di salsa normanna, ridotta con una parte del fondo di cozione della trota. Servite il rimanente nella salsiera.

602. — Trota alla Piemontese. — *Truite à la Piémontaise.*

Allestite una grossa trota; tagliatela a fette che salerete d'ambo le parti; ravvolgete ogni fetta in un quadrato di carta ripiegando gli orli. Un quarto d'ora prima di servire, collocatele sul graticcio d'una navicella; immergetele nell'acqua bollente e salata; al primo bollore, ritirate il recipiente su fuoco moderato per mantenere il liquido allo stesso grado di calore, ma senza ebollizione; 10 o 12 minuti dopo, scolate le fette, disimballatele, disponetele su una salvietta, riformando il pesce, (la testa dovrà essere cotta a parte); attorniate la trota con 12 cassettine di animelle al sugo di gamberi e 2 mazzolini di prezzemolo. Servite a parte una salsa con capperi e de'pomi di terra all'inglese.

603. — Trota alla gratella, salsa maggiordomo. — *Truite grillée, sauce maitre-d'hôtel.*

Allestite una grossa trota; tagliatela in fette che marinerete, in una terrina, con sale, olio, cipolla affettata, e prezzemolo in foglie; un'ora dopo, disponetela sulla gratella ben pulita, unta d'olio e leggermente riscaldata; collocate la gratella sopra una *paillasse*, fate arrostire il pesce dalle due parti, per 12 o 15 minuti, cospargendolo d'olio; disponetelo sul piatto, cospargetelo d'olio misto con sugo di limone e prezzemolo trito; servite a parte una salsa maggiordomo non che de'pomi di terra cotti all'inglese. — Si può far arrostire la trota intera dopo averla cesellata (1) d'ambo le parti; in questo caso bisognerà cuocerla a fuoco dolce.

604. — Trotoline alla Wolfbrunen. — *Petites truites à la Wolfbrunen.*

Apparecchiate le trote senza raschiarle, mettetele in una terrina, bagnandole con 3 o 4 decilitri di aceto caldo; disponetele poscia sul graticcio della navicella da pesce per immergerle nell'acqua bollente, salata, acidula; al primo bollore ritiratela di fianco al fuoco, copritela e serbatela così per 5 o 6 minuti; scolate le trote per metterle su un tovagliuolo; attorniatele di foglie di prezzemolo; servitele con una salsiera di salsa al burro, un piatto di burro fresco ed un'altro di patate cotte all'inglese.

605. — Trotoline all'albergatrice. — *Petites truites à l'hôtelière.*

Allestite e levate le squame ad una dozzina di trotoline; fendetele sul dorso come gli sgombri, disponete le une accanto alle altre, in una tegghia spalmata di burro, conditele, cospargetele d'olio e copritele con carta unta di burro; esponetele a forno caldo. Dopo 5 minuti rivoltatele per inumidirle con burro; qualche minuto dopo, toglietele dal forno, glassatele leggermente col pennello e disponetele sul piatto introducendo un pezzo di burro maggiordomo nella fenditura di ogni trota; servitele con una salsiera di salsa Colbert ed un piatto di patate all'inglese.

606. — Trotoline fritte. — *Petites truites frites.*

Allestite, levando le squame ad una dozzina di trotoline vive; *cesellatele* d'ambo le parti, salatele, infarinatele, per immergerle nelle uova sbattute e friggerle; asciugatele su un pannolino, salatele e disponetele su un tovagliuolo, attorniandole di prezzemolo fritto e di mezzi limoni; accompagnatele con un piatto di patate. — Si ponno anche friggere dopo *cesellate* e infarinate.

607. — Seiblin, salsa Bordelese. — *Seiblin, sauce Bordelaise.*

Il *Seiblin* è un delicatissimo pesce di lago; è abbastanza comune in Baviera ed in Austria; ha la pelle del ventre rossa e le carni bianche. È un pesce assai pregiato e ricercato dai gastronomi. Allestite

(1) Cesellare, è vocabolo d'uso che significa praticare delle incisioni oblique sulla carne de'pesci che si vogliono cuocere fritti o alla gratella affine di facilitare la cottura e non abbiano a rompersi.

Nota del traduttore.

un seiblin vivo, imbrigliateli la testa e collocatelo sulla lastra di una navicella; salatelo leggermente, aggiungete alcuni legumi in fette, bagnatelo fino alla sua altezza con vino bianco; fate bollire, ma al primo bollore, ritirate la navicella su fuoco moderato affinchè abbia a cuocere per 15 o 20 minuti senza ebollizione; scolatelo, disponetelo sul piatto, circondatelo con 2 dozzine di *quenelles* al burro di gamberi; servite a parte una salsa Bordelese e de' pomi di terra cotti all' inglese.

608. — Ombrina alla maggiordomo. — *Ombre-chevalier à la maitre-d'hôtel.*

L'ombrina è uno de' pesci di lago più prelibati; la Svizzera e la Germania del sud ne somministrano di eccellenti; in Germania si chiamano *hasche.* — L'ombrima si apparecchia e si cucina in tutti i modi indicati per la trota.

609. — Rombo lessato, salsa ostriche. (Modello N. 34) — *Turbot bouilli, sauce aux huitres.*

Raschiate il rombo, tagliate le alette, sopprimete le orecchie, disvisceratelo; fendetelo sul dorso lungo la spina principale in modo da scoprirla interamente per spezzarla, ad intervalli, colla punta di un grosso coltello; imbrigliategli la testa, collocatelo in un largo bacino con acqua fredda, un po' di latte, un grosso pezzo di ghiaccio naturale; lasciatelo diguazzare per un'ora o due, scolatelo, strofinate la parte bianca con un mezzo limone; collocatelo sul graticcio dell'apposito recipiente da cuocere il rombo, la parte nera al disotto; copritelo con acqua fredda, aggiungete una stilla d'aceto, un mazzetto di prezzemolo, salatelo convenientemente ed esponetelo a fuoco. Al primo bollore, ritirate il recipiente su fuoco moderato, copritelo, conservatelo allo stesso grado di calore per un'ora ma senza ebollizione; allora sollevate il rombo sul graticcio, lasciatelo scolare per bene, indi fatelo scivolare su un piatto largo coperto di tovagliuolo; circondatelo di foglie doppie di prezzemolo verde e de' pomi di terra, strofinate la superficie bianca con un pezzo di burro, servite a parte una salsa Olandese. Se il rombo fosse troppo grosso per essere servito, si potrà dividerlo sulla sua lunghezza prima di cuocerlo, disponendo poi le due parti ciascuna su un piatto. Questo metodo è preferibile facilitando il servizio.

610. — Rombo all'Olandese, salsa prezzemolo. — *Turbot à la Hollandaise, sauce persil.*

In Olanda, i pescatori uccidono il pesce appena l'hanno preso, risparmiandogli così un'agonia che nuoce evidentemente alla qualità delle carni; essi uccidono il rombo tagliando un nodo della spina principale nelle parti della coda e praticando in pari tempo sulle due parti e ad intervalli, di 2 a 3 centimetri, delle incisioni trasversali su tutta la sua larghezza, il che chiamano *krimer* il pesce. Le carni d'un rombo ucciso in tal maniera si conservano resistenti alla cottura, quantunque delicatissime; si può aggiungere ch' esso guadagna in qualità ciò che perde in apparenza. — Disviscerate il rombo, mozzate le alette e diguazzatelo per un'ora, in acqua fresca e un po' di latte, scolatelo, disponetelo sul graticcio del recipiente destinato a cuocere il rombo ed immergetelo nell'acqua bollente molto salata; date al liquido 15 minuti di violenta ebollizione, poi ritiratelo dal fuoco per lasciarlo soltanto grillettare per 12 o 15 minuti; scolatelo, disponetelo su un piatto coperto di tovagliuolo; attorniatelo di alcuni mazzolini di foglie di prezzemolo, servite a parte una salsa prezzemolo alla olandese, N. 280, ed un piatto di pomi di terra cotti all' inglese.

611. — Rombo in pezzi, salsa gamberi. — *Turbot dépecé, sauce écrevisse.*

Allestite il rombo, spiccate la testa dal corpo, dividetelo in due parti sulla sua lunghezza, dividete trasversalmente ogni metà in rettangoli di grossezza proporzionata; metteteli, mano mano, in una terrina spolverizzateli con 2 manate di sale fino, lasciateli macerare per una mezz'ora, poi scolateli e disponeteli sul graticcio della tegghia da cuocere il rombo. Venticinque minuti prima di servire, riempite il recipiente fino a tre quarti parti con acqua bollente, salatela abbondantemente ed aggiungete una stilla d'aceto; quando il liquido bolle, immergete tosto il rombo in un al graticcio; lasciate bollire 3 o 4 minuti, ritiratelo di fianco al fuoco affine di conservare lo stesso grado di calore ma senza ebollizione; venti minuti dopo scolate il pesce, disponetelo in cespuglio su una salvietta; attorniatelo con prezzemolo verde e servite a parte una salsa gamberi con burro e dei pomi di terra cotti in acqua.

612. — Rombo alla gratella, salsa Bordelese. — *Turbot grillé, sauce Bordelaise.*

Quando il rombo è allestito, distaccatene i quattro filetti per tagliarli trasversalmente in isbieco, in fette un po' grosse; marinatele in una terrina con sale, olio, sugo di limone e foglie di prezzemolo; mezz'ora dopo, scolatele; immergetele nel burro sciolto e di poi sbattuto con qualche tuorlo d'uova indi rotolatele nella mollica di pane bianco e fino; collocatele sulla gratella le une accanto alle altre, fatele cuocere a fuoco moderato, rivoltandole e cospargendole di burro; al momento di servire, disponetele in cespuglio sul piatto, circondatele con gamberi cotti aventi le code sgusciate; servite una salsa genovese a parte ed un piatto di pomi di terra.

613. — Rombo all'Ammiraglio. — *Turbot à l'Amirale.*

Allestite un rombo di media grossezza; fategli, dalle due parti, un'incisione sul dorso seguendo la direzione della spina principale e liberando la parte più grossa dei filetti; collocatelo sul graticcio della tegghia da cuocere il rombo, la parte nera al disotto; salatelo leggermente, cospargetelo con 3 o 4 ettogrammi di burro sciolto, spolverizzatelo con qualche cucchiaiata di funghi triti, bagnatelo con una bottiglia di *sauterne* o di vino del Reno. Fate bollire e dopo dieci minuti esponete il recipiente a forno moderato, cospargete di tanto in tanto il pesce e se si colorasse di troppo al disopra, copritelo con carta unta di burro; un'ora dopo il rombo sarà cotto; allora ritiratelo per passare il fondo della cozione allo staccio, aggiungete un bicchiere di Champagne e un po' di *glace* sciolto, fatelo ridurre sino a che sia succolento; legatelo con un po' di buona salsa vellutata, alcuni secondi dopo ritirate la casseruola dal fuoco per incorporare alla salsa un pezzo di burro fresco ed il sugo di un limone; disponete il pesce sul piatto, mascheratelo con una guarnizione all'Ammiraglio e versate la rimanente salsa in una salsiera ben calda.

614. — Rombo alla crema. — *Turbot à la crème.*

Levate i quattro filetti d'un rombo di mediocre grossezza, e collocatelo su un *plafond* ad orli rialzati, con 250 grammi di burro, un bicchere di vino bianco; conditelo con sale e noce moscata e mettetelo su fornello ardente; dopo 2 minuti di bollitura ritiratelo su fuoco moderato od esponetelo a forno per ultimare di cuocere i filetti; disponete allora su un piatto da *relevé* uno strato di funghi in fette sottili vivamente saltati nel burro ed ultimati con un po' di *glace*; disponetevi sopra i filetti, mascherateli parimenti con uno strato di funghi e questi alla lor volta con uno strato di salsa besciamella ridotta ed ultimata con burro; spolverizzate la salsa con mollica di pane che cospargerete con burro sciolto; glassatela colla pala arroventata od a forno vivo. Ritirando il piatto dal forno collocatelo su un altro per servirlo in un a de' pomi di terra cotti all'inglese.

615. — Rombo alla diplomatica. — *Turbot à la diplomate.*

Levate i filetti d'un rombo di mediocre dimensione, conditeli e metteteli in una tegghia con burro e vino bianco; fateli cuocere a buon fuoco; scolateli, disponeteli in un piatto lungo, mascherateli con salsa diplomatica in modo da velarli, attorniateli dalle due parti con scalopini di locuste di mare. — Fate ridurre la cozione, amalgamatela con salsa vellutata, poi con una *legatura*, passatela, ultimatela con burro, mescolatevi assieme un salpicone di locuste di mare preparato coi rimasugli di queste e versatelo in una salsiera,

616. — Rombo alla Maintenon. — *Turbot à la Maintenon.*

Levate i filetti d'un rombo mezzano, salatelo e marinatelo a crudo per un'ora; cuocetelo alla gratella, a fuoco moderato, rivoltandolo; disponetelo su un piatto lungo, mascheratelo con salsa di acciughe, circondatelo di gruppi d'ostriche imbianchite e di *quenelles* di pesce modellate, sboglientate; mascherate le ostriche con un po' della stessa salsa.

617. — Rombo gratinato. — *Turbot au gratin.*

Allestite un rombo mezzano, poi colla lama del coltello praticate una profonda incisione, d'ambo i lati della spina principale sulla parte bianca del pesce e su tutta la sua lunghezza, distaccando la carne e spezzando le spine laterali affine di poterlo disossare, dopo cotto, senza guastarlo. Conditelo, mettetelo su un piatto da *gratin* spalmato di burro, appoggiandolo dalla parte nera; cospargetelo di burro sciolto, bagnatelo con una bottiglia di vino bianco; mettetelo a fuoco per far ristringere il liquido per alcuni minuti; poi coprite il pesce, esponetelo a forno moderato cospargendolo sovente colla sua cozione; a capo di 40 minuti, ritiratelo dal forno, scolatelo e fatelo scivolare sul piatto; tagliate allora la spina alle due estremità per estrarla come pure le altre laterali; riempite tosto il vuoto con erbe fine cotte, legate con un po' di *farcia* cruda e ravvicinate per quanto possibile i filetti; mascherate la superficie del pesce con un leggiero strato d'erbe fine, che spolverizzerete con mollica di pane cospargendola con burro sciolto; esponete il piatto a forno caldo affinchè il rombo abbia a colorarsi superiormente; togliendolo dal forno, attorniatelo di funghi cotti bianchissimi; servite a parte una salsa normanna, ridotta col fondo di cozione.

618. — Pasticcio di rombo alla Russa. — *Paté de turbot à la Russe.*

Levate i quattro filetti d'un rombo mezzano, tagliateli in fette trasversali, salateli. Tritate alcune cipolle, fatele rinvenire in una tegghia con burro, aggiungete il doppio del loro volume di funghi crudi triti; quando questi abbiano assorbita l'umidità, collocate le fette di rombo nella tegghia per farle irrigidire ed accomodarle in un piatto; legate le erbe fine con un po' di vellutata, fate ristringere la salsa fino a che sia consistente. — Cuocete in acqua da 3 a 400 grammi di riso, conservando i grani interi; scolatelo per bene, rimettetelo nella casseruola con un grosso pezzo di burro; mettetela sulla bocca del forno per un quarto d'ora. — Tritate 6 uova sode ed una manata di prezzemolo. Prendete un chilogrammo di pasta da *coulibiac*, lievitata, ritiratene il quarto, e stendete la rimanente in forma di rettangolo, su un tovagliuolo infarinato; su una parte della pasta, stendete un denso strato di riso cotto, freddo, cui darete la stessa forma della pasta ma più stretta; stratificate il riso colla metà degli scalopini di rombo, aggiungete alcune animelle di pesce imbianchite, mascheratele con parte della salsa alle erbe fine la quale spolverizzerete con un pizzico di prezzemolo trito e maschererete colla metà delle uova trite. Stendete sulle uova un altro strato di riso meno alto del primo e sovr'esso accomodate il rimanente pesce, animelle, erbe fine ed uova; mascherate il tutto con un altro strato di riso in guisa da coprire completamente il pesce tanto superiormente che ai lati. Ripiegate allora la pasta ai lati ed alle estremità, sul corpo del pasticcio, umettandolo e avendo cura di ben riunirlo; il pasticcio dovrà avere una forma regolare più lunga che larga; coll'aiuto di una salvietta, rovesciatelo d'un tratto su una lastra, conservatelo a temperatura dolce per fare lievitare la pasta durante 20 minuti. Praticate allora una piccola apertura sul centro del pasticcio, verniciatelo con uova, ed esponetelo a forno moderato per cuocerlo per un'ora; levatelo dal forno, fatelo scorrere su un piatto lungo; infiltrategli entro un po' di burro sciolto, inumidite la superficie col pennello intinto nel burro; servitelo, accompagnandolo con una salsiera di salsa d'ostriche, butirrata.

619. — Rombino alla Normanna. — *Barbue à la Normande.*

I rombetti si apparecchiano come i rombi. — Scegliete un rombetto freschissimo, levategli le squame, fendetelo sul dorso, collocatelo su un *plafond* ad orli rialzati largamente butirrato, mascherato sul fondo da uno strato di erbe fine crude; salatelo, bagnatelo con 2 o 3 bicchieri di vino bianco; coprite il pesce con carta unta di burro, cuocetelo a forno moderato; ritirandolo, scolatelo, passate il fondo in una tegghia, mescolatelo con 4 o 5 decilitri di vellutata, un po' di cozione di funghi e alcune cucchiaiate di cozione d'ostriche; fate ristringere la salsa a fuoco vivace; quando è ridotta a giusta misura, legatela con 4 o 5 tuorli d'uova, ultimatela con un pezzo di burro fino ed il sugo di un limone, passatela alla stamigna; coprite il fondo di un piatto da *relevé* con uno strato di detta salsa e collocatevi sopra il rombetto; attorniatelo con una guarnizione normanna, mascheratela colla rimanente salsa affine di velarla completamente; per tale uso la salsa vuol essere ristretta, succulenta e consistente; circondate il pesce con una guarnitura di funghi, *quenelles* e codé di gamberi.

620. — Rombino al burro nero. — *Barbue au beurre noir.*

Allestite un bel rombino; tagliatelo in due per lo lungo, dividete ogni metà in rettangoli che messi sulla grata d'una navicella da pesce li immergerete tosto nell'acqua bollente e salata; dopo qualche sobboglio, ritiratela sull'angolo del fornello. Dieci o dodici minuti dopo, ritirate il pesce, scolatelo e disponetelo in cespuglio sul piatto; spolverizzatelo con due cucchiaiate di capperi marinati; attorniatelo con mazzolini di prezzemolo fritto che cospargerete di burro nero (N. 274); servite a parte una salsiera di questo burro ed un piatto di pomi di terra.

621. — Storioncello alla Reggenza. — *Petit esturgeon à la Régence.*

Questo pesce non ha squame; è coperto d'una pelle grossa e di parecchi ordini di piastre ossee e puntute, che si tolgono, allestendolo; lo si disviscera facendo una piccola incisione sul ventre; si ritira il nervo che tien luogo di spina principale operando come per gli *sterlets*. Legategli la testa, copritelo superiormente con liste di lardo, collocatelo sul graticcio di una navicella, bagnatelo con una *mirepoix* al vino bianco, fino a tre quarti della sua altezza; fate bollire, e dopo dieci minuti coprite la navicella per metterla a fuoco moderato. Cuocetelo così per tre quarti d'ora, cospargendolo sovente col suo fondo; raggiunta la voluta cottura, scolatelo subito e disimballatelo, collocatelo su un *plafond*, cospargetelo, mediante pennello, con *glace* mescolata con burro di gamberi ed esponetelo sulla bocca del forno. Quando abbia acquistato bel colore, adagiatelo su un piatto, attorniandolo con una guernizione alla Reggenza; servite a parte la stessa salsa ed un piatto di pomi di terra.

622. — Storioncello all'italiana. (Modello N. 30). — *Petits esturgeon à l'italienne.*

Allestite lo storione, imbrigliatelo, e adagiatelo sul graticcio di una navicella da pesce, coperta di lardo e di legumi in fette, non che ritagli di funghi; aggiungete un mazzetto di prezzemolo guarnito d'erbe aromatiche; bagnatelo fino a metà della sua altezza con vino bianco e buon fondo; copritelo con un foglio di carta burrata; fate bollire. Dieci minuti dopo, coprite la navicella ed esponetela a forno moderato cospargendo di tanto in tanto il pesce; quando è cotto sollevatelo sul graticcio della navicella, passate la cozione, digrassatela, fatene ridurre una piccola parte a mezza *glace* per legarla con un po' di vellutata ridotta; ultimatela con un pezzo di burro di gamberi, passate la salsa. Quando lo storione è ben scolato, disponetelo su un piatto, il cui fondo sia coperto d'uno strato di *farcia* rappigliata. Mascheratelo allora sul centro ed ai due lati, con uno strato di *farcia* cruda di pesce, lisciatela bene, fatela rappigliare sulla bocca del forno, indi decoratela con ornati di foglie di serpentaria o rombi formati con citriuoli tagliati. Sulla parte superiore del pesce disponete accavallate una sequela di *quenelles* ben bianche, di forma ovale, piatte e decorate ciascuna con un disco di tartufo molto nero; le *quenelles* simulano così le grosse scaglie del pesce e sono assicurate mediante 3 asticciuole guarnite di gamberi. — Attorniate il pesce, da ciascun lato, con due gruppi di cappelli di funghi ed uno di tartufi rotondi al centro, separati da un gambero intero colla coda sgusciata. Glassate le estremità del pesce con *glace* mista con burro di gamberi. Mascherate il fondo del piatto con un po' di salsa e servite la rimanente nella salsiera.

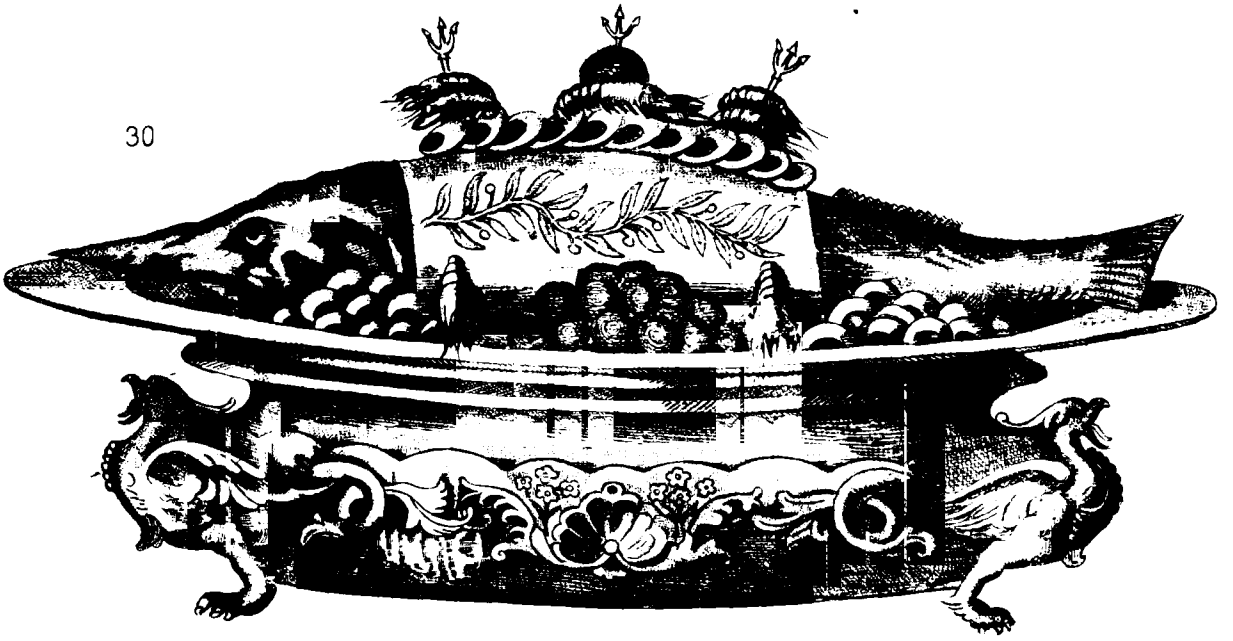
623. — Rocchi di storione alla Matignon. — *Tronçons d'esturgeon à la Matignon.*

Levate la pelle e le spine ad un rocchio di storione, picchiettatelo con bullette di tartufi neri, fatelo marinare per qualche ora; legatelo e mascherate la superficie con una *matignon* sostenendola con listarelle di lardo ed un foglio di carta. Un'ora e mezza prima di servire, collocatelo sullo spiedo, a fuoco moderato, cospargendolo sovente con olio o burro; dopo un'ora e 20 minuti, disimballatelo per fargli prendere un bel colore, glassatelo, levatelo dallo spiedo mettendolo su un *plafond*; tagliatelo *ad incavo*, collocatelo sul piatto, ed attorniatelo da una parte con una guarnizione di *quenelles*, dall'altra con una guarnizione d'olive; velate il pesce e le guarnizioni con salsa tartaruga.

624. — Rocchi di storione all'inglese. — *Tronçons d'esturgeon à l'Anglaise.*

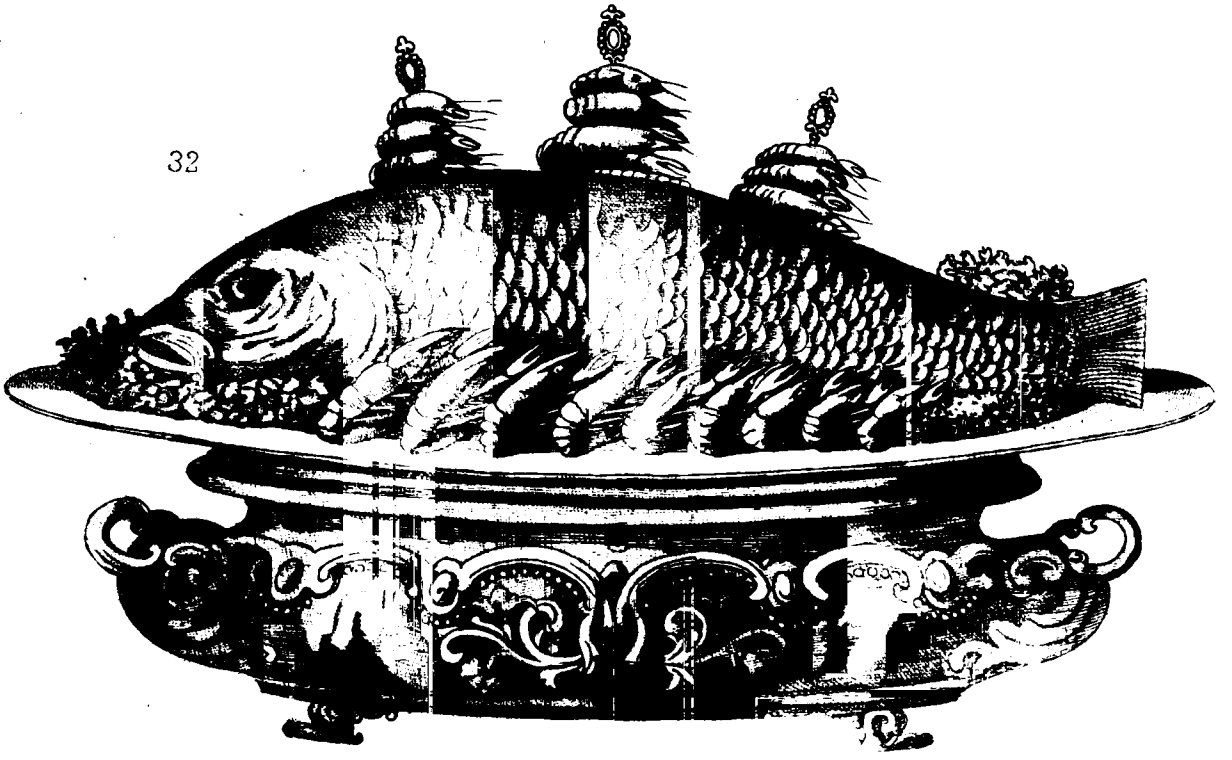
Allestite e legate un rocchio di storione; mettetelo in una casseruola lunga, bagnatelo fino a ricoprirlo con acqua fredda ed una bottiglia di vino bianco; aggiungete sale, radici e legumi in fette. Met-

30



31

32



30 Storioncello all'Italiana. 31 Matelote alla parigina 32 Carpione al bleu.

tetelo a fuoco, schiumate ed al primo bollore, ritiratelo su fuoco moderato, per ultimarne lentamente la cottura; scolatelo per poi slegarlo, asciugatene con cura l'umidità, disponetelo sul piatto da *relevé*, mascheratelo con salsa capperi e servite a parte de' pomi di terra cotti all' inglese.

625. — Rocchio di storione glassato al madera. — *Tronçon d'esturgeon glacé au madère.*

Fate tagliare sul centro di un mezzano storione un rocchio lungo 40 o 50 centimetri, spogliatelo interamente della pelle e delle parti cartilaginose interne, picchiettate lo spessore de' filetti con tartufi, lardo e filetti d'acciuga; fatelo marinare per qualche ora; scolatelo per legarlo e rivestirlo con lardo che assicurerete mediante spago; collocate allora il rocchio in una navicella da pesce, bagnatela fino a tre quarti della sua altezza con fondo di *mirepoix* al vino bianco, coprite la navicella, e fate bollire fino a che il fondo sia ridotto d' un terzo del suo volume; ritirate la navicella su fuoco moderato od al forno; voltate, di tanto in tanto, lo storione affinchè abbia a cuocere da tutte le parti; scolatelo per disimballarlo e collocarlo su un *plafond* ad orlo rialzato. Passate porzione della cozione, digrassatela per ridurla a mezza *glace*, versatela sullo storione poi collocate il *plafond* sulla bocca del forno affine di glassare il pesce bagnandolo sovente; disponetelo poi sul piatto, circondandolo con due gruppi di datteri di mare alla Villeroi e due gruppi di code di gamberi; servite a parte una salsa madera.

626. — Rocchio di storione alla marinara. (Modello N. 38).
Tronçon d'esturgeon à la matelote.

Prendete un grosso rocchio di storione e dopo averlo spogliato delle parti cartilaginose interne, levategli la pelle superficiale dei due filetti, salatelo, e mettetelo in infusione per qualche ora in una marinata cruda. Scolatelo, picchiettatelo di lardo, legatelo e collocatelo sullo spiedo per cuocerlo, a fuoco moderato, per lo spazio d' un' ora e mezza, cospargendolo col fondo della sua marinatura. Tolto dallo spiedo e salato, disponetelo su un piatto da *relevé*, collocando alle estremità del piatto un gruppo di cappelli di fungo ed ai lati, da una parte, un gruppo di code di gamberi ed altro di grosse olive tornite ed imbianchite, separate da alcuni gamberi interi; dall'altra parte, un gruppo di *quenelles* modellate ed altro di cipolline glassate parimenti separate da alcuni gamberi; velate il fondo del piatto con un po' di salsa marinara, mescolate colla rimanente salsa alcune ostriche *imbianchite* e *parate* che servirete in salsiera.

627. — Rocchio di storione alla Romana. — *Tronçon d'esturgeon à la Romaine.*

Apparecchiate un rocchio di storione, salatelo, ravvolgetelo in un pannolino e collocatelo in una casseruola, bagnandolo fino alla sua altezza con vino bianco ed acqua in giusta metà; aggiungete dei legumi in fette; collocate la casseruola sul fuoco e non appena bolle ritiratela di fianco. Quando il pesce è quasi cotto, ritiratelo, lasciatelo raffreddare a metà nella cozione; scolatelo, regolatelo e collocatelo in una casseruola butirrata, bagnandolo con un bicchiere di vino ed un po' di *glace*, fate bollire tenendo poi la casseruola a forno moderato, per glassare il pesce, cospargendolo sovente. All'ultimo istante disponetelo sul piatto, e mascheratelo con una salsa romana N. 339.

628. — Sterlet alla Russa. — *Sterlet à la Russe.*

Lo *sterlet* è una varietà dello storione, ma più piccolo; originale della Russia orientale, i russi lo pregiano assai, a condizione che sia vivo; quelli che si vendono morti sui mercati non hanno alcun valore agli occhi dei gastronomi. — Lo si allestisce svuotandolo e distaccando le lamine ossee che ha sul corpo, ma l'operazione più importante consiste nell'estirpare il nervo interno che tiene luogo di spina principale e che va dalla testa all'estremità opposta; a tale effetto si pratica un'incisione all'estremità delle parti carnose della coda affine di uncinare il nervo colla punta d'un forchettone o d'un ago da cucina, indi lo si afferra con un pannolino onde estrarlo possibilmente intero; ove si spezzasse, bisognerà praticare un'altra incisione alla giuntura superiore della testa col corpo cioè ove il nervo finisce; trascurando di sopprimere detto nervo il pesce nel cuocere, si deformerebbe. — Collocate lo *sterlet* sul graticcio d' una navicella ben butirrata; attorniatelo con una guarnizione composta in parti eguali di citriuoli in sale *(agoursis)* foggiati a mandorla ed *imbianchiti*, radici di prezzemolo e radici di sedano

tagliati a pezzi di 3 centimetri di lunghezza, poi tagliati in croce alle due estremità; queste radici devono parimenti essere *imbianchite*. — Bagnate lo *sterlet* fino a metà circa della sua altezza, con metà sugo di citriuoli in sale, metà vino bianco; salate leggermente il pesce, coprite la navicella, mettetela a fuoco per farla bollire vivamente e lasciate cuocere lo *sterlet* per 20 o 25 minuti, secondo la sua grossezza; i legumi ed il pesce dovranno trovarsi cotti contemporaneamente; il fondo di cozione dovrà essere leggermente legato. Sollevate il pesce sul graticcio della navicella per spingerlo su un piatto, tagliarlo trasversalmente in piccoli rocchi un po' in isbieco; circondatelo colle guarnizioni; passate il fondo allo staccio in una tegghia; digrassatelo; aggiungete un bicchiere di Champagne secco alcune cucchiaiate di buona *glace* di carne, fate ristringere fino a che sia legato a guisa di salsa, ultimandola con un pezzo di burro fresco; versatelo tosto sullo *sterlet* e le guarniture, servendo il rimanente in salsiera.

629. — Sterlet in stufato. — *Sterlet à l'estoufade.*

Allestite uno *sterlet* vivo, collocatelo sul graticcio di una navicella, bagnatelo fino ad un quarto della sua altezza con vino bianco e *koas* (vedi pag. 42), quest'ultimo soltanto per un terzo; aggiungete un mazzetto di prezzemolo guarnito d'erbe aromatiche, uno spicchio d'aglio, un pezzo di *glace*; coprite la navicella e fate lestamente bollire cuocendolo per 20 o 25 minuti; scolatelo per farlo scorrere su un piatto; passate la cozione, digrassatelo, aggiungete un bicchiere di vino bianco, 2 cucchiai da tavola di spagnuola; fatela ristringere vivamente fino a che sia succolenta e legata a dovere; ultimatela incorporandovi, lontano dal fuoco, un pezzo di burro fresco e il sugo di un limone; versatela sullo *sterlet* passandola.

630. — Sterlet alla Demidoff — *Sterlet à la Demidoff.*

Non appena ucciso lo *sterlet*, allestitelo come di pratica e mettetelo tosto sul ghiaccio. Venticinque o trenta minuti prima di servire, mettetelo in una navicella con vino bianco e sugo d'*agoursis*, cuocetelo come si disse al N. 624; a metà cottura aggiungete una guarnizione di tartufi e di funghi crudi; ultimate la cottura cruda del pesce a fuoco moderato. Al momento di servire, sollevatelo sul graticcio della navicella, lasciatelo scolare per bene e spingetelo sul piatto; ritirate le guarniture colla schiumaruola, disponetele attorno al pesce frammischiandovi assieme piccole *quenelles*, code di gamberi ed olive imbianchite. Passate allora la cozione allo staccio, digrassatela, aggiungete un po' di vino Sauterne e qualche cucchiaiata di salsa finanziera; fate ristringere la salsa a fuoco vivace senza abbandonarla; all'ultimo istante, ultimatela con un pezzo di burro ed il sugo di un limone; versatela subito sullo *sterlet* e le guarnizioni, passandola.

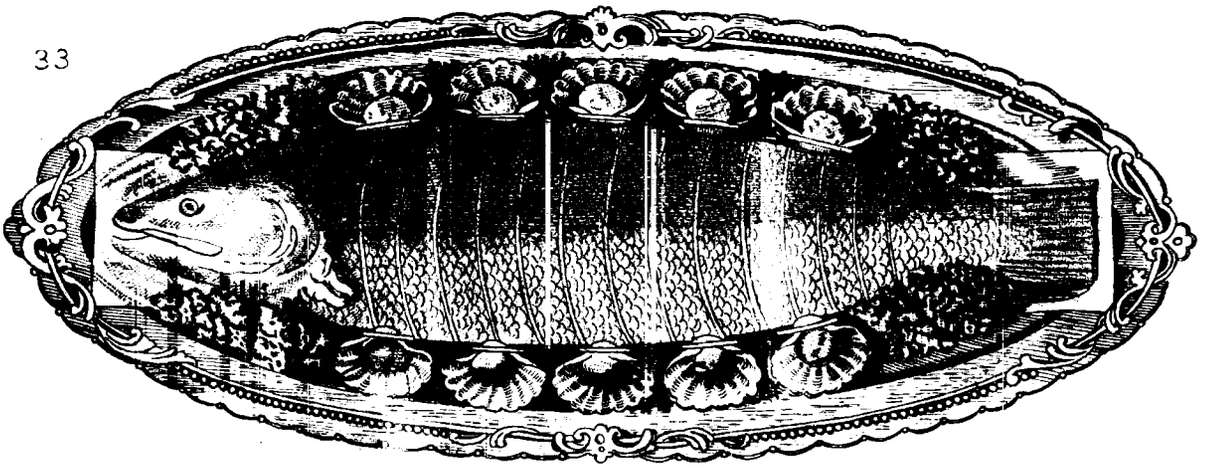
631. — Petto di tonno alla Piombino. — *Poitrine de thon à la Piombino.*

Lasciate diguazzare per un'ora in acqua acidulata un bel pezzo di petto di tonno; scolatelo per metterlo in uno stufatojo o casseruola lunga, il cui fondo sia coperto degli ingredienti per cucinature, abragiate; bagnatelo fino a metà altezza con vino bianco e brodo, salatelo, copritelo con lardo e fate lestamente ridurre il liquido d'un terzo; coprite il recipiente per finire di cuocere il tonno a forno moderato, cospargendolo sovente. — Al momento di servire, scolate il tonno, levategli la pelle, collocatelo su un piatto oblungo, circondandolo con una guarnizione composta di cipolle glassate, di cappelli di funghi cotti, d'olive e di datteri di mare imbianchiti, ma disponendo le varie specie in gruppi separati; mascheratele in un al tonno con una buona salsa spagnuola, ridotta con parte della cozione ed un po' di madera; servite la rimanente salsa in salsiera.

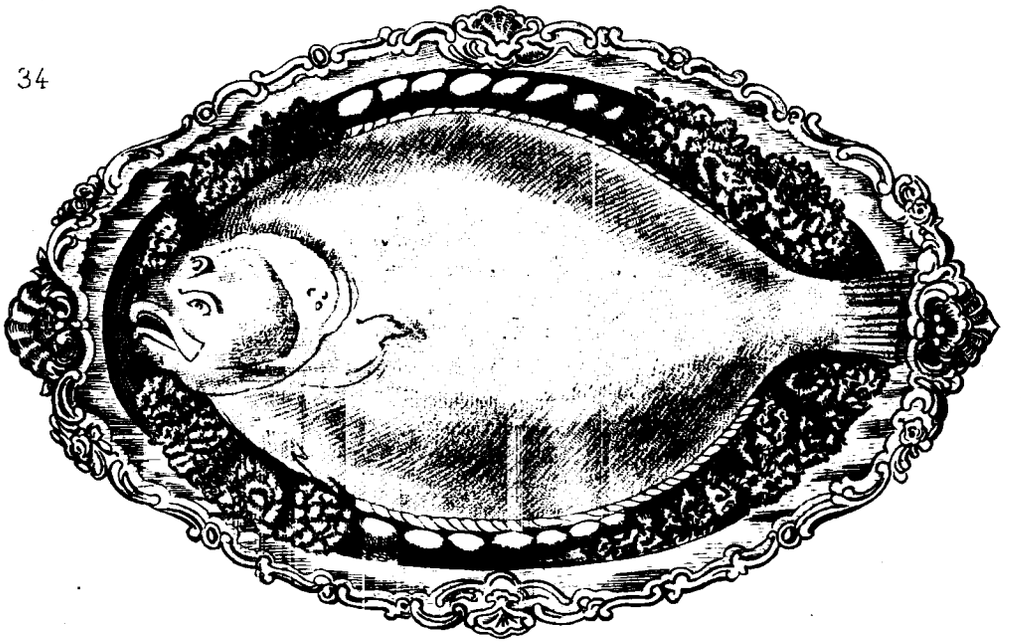
632. — Rotelle di tonno, salsa tartaruga. — *Rouelles de thon, sauce tortue.*

Il tonno è coperto d'una pelle liscia e forte colla quale può essere cotto senza inconveniente, ma che deve essere levata prima di servirlo. Prendete due rotelle di tonno ben fresco, dello spessore di 3 a 4 centimetri, tagliate sulle parti del ventre; diguazzatele per un'ora in acqua acidulata; scolatele per imbullettarle con filetti d'acciuga attraversandole da parte a parte; collocatele in una casseruola oblunga (munita di graticcio) con lardo e legumi tagliuzzati, bagnatele fino alla loro altezza con una

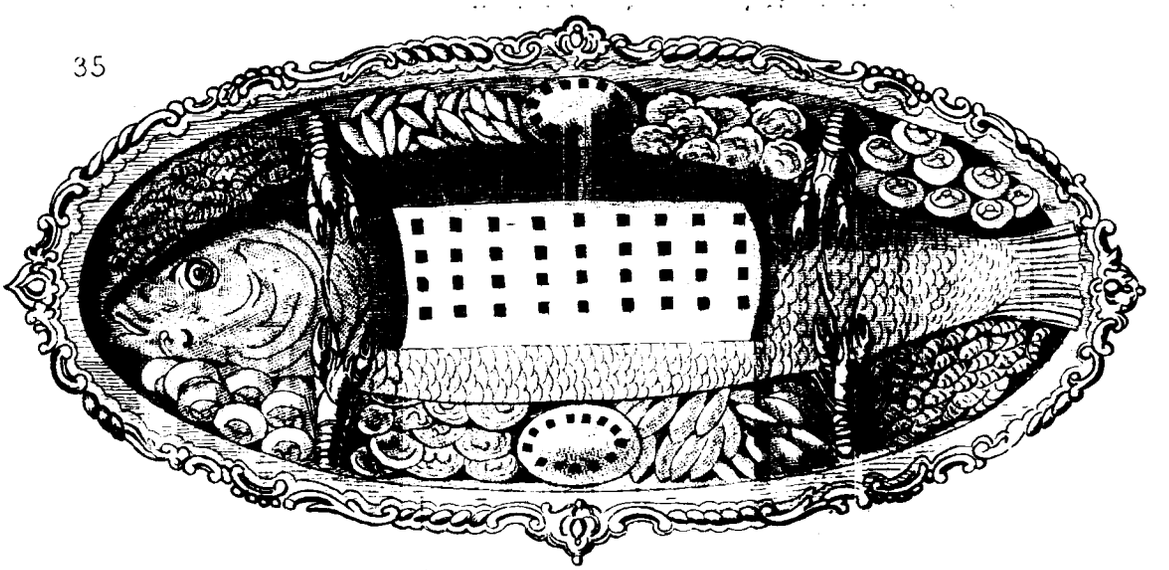
33



34



35



33 Salmone al corbuglione. 34 Rombo lessato, salsa all'olandese. 35 Carpione alla Chambord.

buona *mirepoix* al vino bianco; copritele con carta unta di burro ed esponete a fuoco; dopo dieci minuti di bollitura, ritirate la casseruola su fuoco moderato, per ultimare la cottura; tre quarti d'ora bastano. Al momento di servire, scolate le rotelle sollevandole sul graticcio, spogliatele della pelle e fatele scivolare sul piatto senza frantumarle. Diguazzate parte della cozione; passatela allo staccio in una tegghia per ridurla vivamente a mezza *glace*; incorporatela, a poco a poco, con una salsa tartaruga in riduzione la quale, ridotta a giusta misura, passerete alla stamigna; ultimatela con un pezzetto di burro d'acciuga. Circondate le rotelle con una guarnizione composta d'ostriche, piccole *quenelles* e funghi; mascherate interamente il tutto colla salsa, servendo la rimanente a parte.

633. — Rotelle di tonno alla Provenzale. — *Rouelles de thon à la Provençale.*

Insteccate due grosse rotelle di tonno con filetti di acciuga; mettetele in uno stufatoio, coprendole con acqua fredda ed una stilla d'aceto; esponete a fuoco moderato ed al primo bollore, scolate le rotelle per rinfrescarle ed asciugarle su un pannolino; disponetele in una casseruola, bagnatele fino a coprirle con salsa vellutata ed un bicchiere di Sauterne; aggiungete de' ritagli di funghi, un mazzetto di prezzemolo guarnito; non appena bolle ritiratela su fuoco moderato sicchè non abbia che a grillettare fino a cottura; passate la salsa in una tegghia per ridurla vivamente alla voluta densità; legatela tosto con alcuni tuorli d'uova; passatela alla stamigna ed ultimatela con un pezzetto di burro d'acciuga ed una cucchiaiata di prezzemolo trito, *imbianchito*. Regolate le rotelle, disponetele sul piatto, cospargetele di salsa la quale spolverizzerete con due o tre cucchiaiate di capperi interi.

634. — Rotelle di tonno alla Certosina. — *Rouelles de thon à la Chartreuse.*

Imbianchite in acqua salata, acidulata, due grosse rotelle di tonno; scolatele, disponetele l'una presso all'altra, in una tegghia, il cui fondo sia coperto di lardo, giambone e legumi tagliuzzati; bagnateli fino a coprirle con fondo di *mirepoix* al vino bianco; copritele con lardo; fate bollire lasciando ridurre il liquido, a fuoco vivace, per dieci minuti; mettete allora la tegghia sulla bocca del forno per ultimare la cottura del pesce assai lentamente. Dieci minuti prima di servire, passate la cozione allo staccio, digrassatela e fatela ristringere a mezza *glace;* aggiungete subito il doppio del suo volume di vellutata, 2 dozzine di funghi crudi tagliati in due sulla loro larghezza, un egual volume di tartufi crudi, torniti tagliati in fette grosse; fate ristringere la salsa a giusta misura, ritiratela dal fuoco ed ultimatela con un pezzo di burro di gamberi. Regolate le rotelle, disponetele sul piatto circondandole colla guarnizione e mascherate il tutto con salsa ridotta butirrata.

635. — Rotelle di tonno alla remolade. — *Rouelles de thon à la remoulade.*

Salate e cospargete d'olio due larghe rotelle di tonno freschissimo; circondatele con una cipolla tagliuzzata e foglie di prezzemolo; copritele e lasciatele così per un'ora. Tre quarti d'ora prima di servire, ritirate gli ingredienti, passate le rotelle nel pane grattato e collocatele subito su una gratella riscaldata ed unta d'olio per cuocerle a fuoco moderato, voltandole e cospargendole sovente con olio, mescolato con sugo di limone; spolverizzatele con un pizzico di prezzemolo trito; servite a parte una salsiera di salsa remolade.

636. — Carpione alla Chambord (Modello N. 35). — *Carpe à la Chambord.*

Si levano le scaglie ai carpioni, sia raschiandoli, sia passando la lama del coltello fra la pelle e le squame a partire dalla coda fino alla testa. — Scegliete un bello e grosso carpione di fiume, svuotatelo, poi levategli la pelle su parte del corpo, soltanto da un lato, in modo da mettere le carni a nudo le quali imbulletterete simmetricamente con filetti quadrati di tartufi neri, tagliati in punta ad una estremità. Coprite la parte così decorata con fettoline di lardo assicurandole con spago; legate la testa del carpione, collocatelo sul graticcio d'una navicella da pesce, mascherato con lardo, appoggiandolo di fianco colla parte imbullettata all'insù. Mettete il graticcio nella navicella, circondate il pesce con legumi tagliuzzati, erbe aromatiche e grosse spezie; bagnatelo fino alla sua altezza con corbuglione di pesce al vino bianco; fate bollire il liquido; indi esponete il carpione a forno moderato per cuocerlo lentamente per un'ora e mezzo, cospargendolo sovente colla cozione; cotto a dovere, scolatelo per disimballarlo, indi glassatelo col pennello tenendolo sulla bocca del forno. Al momento di servire, mettetelo

su un piatto da *relevé* e circondatelo con una guernizione composta di cappelli di fungo, di ostriche di *quenelles* e code di gamberi che disporrete a gruppi separati da un gambero; sul centro, ai due lati del piatto, i gamberi sono sostituiti da due *quenelles* ovali, bullettate o semplicemente decorate di tartufi. Mascherate le *quenelles* con un po' di buona vellutata, ultimata con burro di gamberi; mascherate le ostriche con un po' di salsa bionda ridotta colla loro cozione. — Servite a parte il fondo di cozione del carpione, passato, ridotto colla cozione de' funghi ed un po' di madera, legato con spagnuola o vellutata; questa salsa dev'essere poco ristretta; quando è passata alla stamigna, ultimatela al momento con un pezzo di burro.

637. — Carpione alla marinara. — *Carpe à la matelote.*

Allestite un grosso e buon carpione, imbrigliatelo e collocatelo in una navicella da pesce con lardo e legumi tagliuzzati; conditelo, bagnatelo fino a metà altezza con vino rosso di Borgogna, qualche cucchiaiata di buon fondo; fate bollire lestamente e continuate la cottura per 10 minuti. Coprite allora il carpione con carta unta di burro ed esponete la navicella a forno moderato. Mezz'ora dopo, voltate il pesce senza frantumarlo e finite di cuocerlo lentamente; scolatelo per farlo scorrere sul piatto, slegarlo e circondarlo con una guarnizione alla marinara. Passate il fondo di cozione del carpione allo staccio, digrassatelo, ed incorporatelo, a poco a poco, con una salsa alla marinara in riduzione; quando la salsa è a giusta misura, passatela alla stamigna e con essa velate leggermente il carpione e la guarnizione; servite la rimanente in salsiera.

638. — Carpione al bleu (Modello N. 32). — *Carpe au blèu.*

Allestite un bel carpione, legategli la testa, riempite il ventre con una *farcia* ordinaria; collocate il pesce sul graticcio d'una navicella, bagnatelo fino a coprirlo con un fondo di corbuglione al vino rosso; esponete a fuoco ed al primo bollore ritiratelo sull'angolo del fornello; copritelo affine di mantenerlo allo stesso grado di calore ma senza bollire; un'ora dopo scolatelo, fatelo scorrere su un piatto coperto di tovagliolo, appoggiandolo sul ventre; slegatelo, attorniatelo con foglie crude di prezzemolo doppio e gamberi cotti nel corbuglione, colle code sgusciate. Conficcate sulla parte superiore 3 asticciuole guarnite con gamberi o grossi granchiolini. Servite a parte una salsa Bordelese e de' pomi di terra cotti all'inglese. — Il piatto è collocato sopra uno scaldavivande.

639. — Carpione alla polacca. — *Carpe à la Polonaise.*

Allestite un bel carpione di fiume, legategli la testa, collocatelo in una navicella da pesce, salatelo leggermente, circondatelo con legumi tagliuzzati ed erbe aromatiche; bagnatelo a tre quarti della sua altezza con metà vino rosso e metà brodo di pesce; quando bolle ritiratelo subito sull'angolo del fornello per ultimarne la cottura lentamente; al momento di servire, sollevatelo sul graticcio della navicella per scolarlo, farlo scorrere sul piatto, slegarlo e mascherarlo con salsa romana sostituendo i pinocchi con mandorle tagliate in filetti.

640. — Carpione alla birra. — *Carpe à la bière.*

Allestite un grosso carpione, mettetelo in una navicella da pesce con lardo, legumi tagliuzzati ed erbe aromatiche; salatelo scarsamente, bagnatelo a tre quarti della sua altezza con birra leggiera; fate bollire per dieci minuti indi coprite il pesce con carta butirrata, ed esponetelo a forno moderato; mezz'ora dopo rivoltatelo; cotto a dovere, scolatelo per passare la cozione allo staccio, digrassarlo e farlo bollire in una casseruola, aggiungete alcuni cucchiai da tavola di pan pepato (*pain d'épice*), previamente rammollito nell'acqua e stritolato; tramenate la salsa sul fuoco per alcuni minuti, ritiratela sull'angolo del fornello e quando sia legata a dovere ultimatela col sugo di due limoni; passatela alla stamigna. Disponete il carpione sul piatto, attorniatelo con una guarnizione di latticinii di carpio, di funghi e di cipolline glassate; mascherate il pesce e le guarnizioni colla salsa e servite la rimanente a parte.

641. — Carpione all' antica. — *Carpe à l'ancienne.*

Questo modo di preparazione conviene nelle circostanze in cui la grossezza del pesce non risponde al bisogno del momento. — Allestite un carpione, tagliate la testa al disotto delle orecchie e la coda

della lunghezza di 12 o 15 centimetri; cuocete queste due parti nel corbuglione. — Distaccate i filetti del carpione, *parateli*; mescolateli con due o tre volte il loro volume con carne di luccio e preparate una *farcia quenelles* densa. — In altra parte, apparecchiate una guarnizione composta con funghi, latticinii di carpione, code di gamberi e scalopini di pesce; frammischiate il tutto in una casseruola, amalgamateli con un po' di buona salsa ridotta e lasciate divenir freddo l'intingolo.

Stendete, mediante rullo, da 5 a 600 grammi di pasta d'alzata (*pâte à dresser*) ordinaria, dello spessore di mezzo centimetro, di forma ovale ed allungata, imitante quella di un pesce; punzecchiatene la superficie, collocatela su una lastra di rame per spingerla a forno moderato e cuocerla a metà; regolatela, lasciatela raffreddare sotto leggiera pressione; copritela d'uno strato di *farcia* dello spessore d'un centimetro e sovr'essa, ad un'estremità, collocate la testa del carpione ed all'estremità opposta la coda; sullo spazio intermedio disponetevi tre quarte parti della *farcia* in modo da formare una specie di cassa lunga e vuota seguendo i contorni della pasta; nel vuoto lasciato dalla *farcia* accomodate con cura l'intingolo predisposto ed affatto freddo, che coprirete colla rimanente *farcia*, stendendola sufficientemente alta per contenere l'intingolo, lisciatela, dando all'insieme la forma di un pesce del quale la *farcia* e l'intingolo rappresentano la parte centrale del corpo; dorate con uova la *farcia*, ornatela con tartufi tagliati a mezzi dischi e disposti a squame, e con code di gamberi; circondate la *farcia* sui lati con fogli di carta unta di burro da una parte ed incollata dall'altra sulla lastra; coprite il pesce con larghe faldelle di lardo e con carta butirrata; esponetelo a forno dolce affine di far rappigliare la *farcia* e riscaldare l'intingolo: un'ora basterà. Ritirandolo dal forno, levate il lardo e la carta, passate il coltello sotto alla pasta, indi fate scivolare il *relevé* sul piatto; glassatelo interamente con *glace* mescolata con burro di gamberi; disponetevi all'ingiro una corona di filetti di pesce saltati che cospargerete di salsa genovese, servendo la rimanente salsa a parte.

642. — Carpioni fritti. — *Carpes frites.*

Levate i filetti di alcuni carpioni mezzani, *parateli*, tagliateli trasversalmente in fette; salateli, immergeteli nell'uovo sbattuto per passarli nella mollica di pane grattugiato; gettateli nella *frittura* calda, in piccola quantità per volta, affine di colorarli; scolateli su un pannolino, salateli leggermente, disponeteli a guisa di cespuglio sopra tovagliuolo ripiegato; circondateli con prezzemolo fritto e mezzi limoni; servite a parte una salsa *Colbert* o qualsiasi altra adatta a *relevés* di pesce.

643. — Luccio all'acqua salata, salsa datteri di mare.
Brochet à l'eau de sel, sauce aux moules.

Allestite il luccio passando la lama d'un coltello ben affilato fra la pelle e le squame che si levano a liste su tutta la lunghezza del pesce; si mozzano le alette e la estremità della coda; lo si disviscera dalle branchie dopo però aver distaccato gli intestini mediante un piccolo taglio sul ventre. Qualora fosse da ammannire in pezzi, non lo si disviscera che dopo tagliato. — Tagliato a grosse fette un luccio fresco che metterete in una terrina con alcune manate di sale ed un bicchier d'acqua, lasciandovelo un'ora. Quindici minuti prima di servire, lavate le fette e disponetele sul graticcio d'una navicella, immergetele nell'acqua bollente molto salata e dopo 4 o 5 minuti di bollitura, ritiratela sull'angolo del fornello e serbatela così, al coperto, per 10 o 12 minuti; sollevate il pesce ed il graticcio, lasciate scolare le fette per disporle tosto sul tovagliuolo; circondatele con mazzolini di prezzemolo fresco; servite in salsiera una salsa alle arselle o datteri marini, ed un piatto di patate cotte all'inglese.

644. — Luccio alla Polacca. — *Brochet à la Polonaise.*

Prendete un grosso luccio vivo (un giorno prima di cuocerlo); fendetegli la testa e riempite l'apertura con alcune manate di sale, arrossato nella padella ed ancor caldo; serbate il pesce in sito fresco. — Cinque quarti d'ora prima di servire, allestitelo, disviscerandolo dalle branchie, lavatelo, legategli la testa, punzecchiatelo profondamente d'ambo le parti, collocatelo sulla lastra d'una navicella da pesce, bagnatelo fino a coprirlo con acqua fredda, aggiungete 2 carote, 2 cipolle in fette un grosso mazzetto di prezzemolo, 2 manate di sale, un bicchiere d'aceto, mettetelo a fuoco e non appena bolle ritiratelo sull'angolo del fornello, ultimandone la cottura senza ebollizione. Al momento di servire sollevate il luccio sul graticcio, scolatelo e collocatelo su un tovagliuolo; guarnite l'estremità del piatto con prez-

zemolo verde, ed i fianchi del luccio con conchiglie guarnite con un intingolo di grosse zampe di gambero alla besciamella; servite a parte una salsa besciamella al rafano ultimata al momento con burro ed il sugo di due aranci; date in tavola con un piatto di patate cotte all'inglese.

645. — Luccio alla Montebello. — *Brochet à la Montebello.*

Allestite un grosso luccio di fiume ucciso al momento; levate la pelle dai filetti per guarnirli con bullette di tartufi crudi o picchiettarlo con lardo; riempitegli il ventre con *farcia* magra ma consistente; imbrigliatelo, collocatelo sul graticcio d'una navicella da pesce, copritelo con lardo, salatelo bagnatelo a metà altezza con vino bianco; aggiungete legumi ed erbe aromatiche e fate bollire; dieci minuti dopo coprite la navicella, ritiratela su fuoco moderato, con fuoco sul coperchio; un'ora dopo scolate il luccio sul graticcio della navicella per slegarlo; mettetelo sul piatto, glassatelo col pennello e tenetelo al caldo. Passate la cozione, disgrassatela con cura, fatela restringere in mezza *glace* per incorporarla con vellutata in riduzione; quando la salsa sia succolenta, amalgamatela con due cucchiaiate di polvere di *cary*, stemperata con un po' di crema mescolata con qualche tuorlo d'uovo, passatela alla stamigna. Fiancheggiate il luccio con una guarnizione di *quenelles* di pesce alla *soubise* ed un gruppo d'ostriche nel centro; glassate il luccio col pennello, mascherate le guarnizioni con un po' della salsa *cary* e servite la rimanente in salsiera.

646. — Luccio alla Clermont. — *Brochet à la Clermont.*

Allestite un grosso luccio, tagliatelo a fette che condirete e farete marinare per un'ora con olio, sugo di limone, cipolla in fette, prezzemolo verde; mezz'ora prima di servire, ritirate le fette, e rotolatele nella mollica di pane bianco e fina; disponetele mano mano su una gratella riscaldata ed unta d'olio; cuocetele a fuoco moderato rivoltandole e cospargendole d'olio; scolatele, riformate il pesce su un piatto oblungo coperto d'un tovagliuolo; disponete a' fianchi del pesce, 2 gruppi di animelle di carpione fritte, poi 12 conchiglie guarnite d'ostriche al *gratin*; servite a parte una salsa maggiordomo.

647. — Luccio alla Giudaica. — *Brochet à la Judéenne.*

Con un cucchiaino da ortaggi, tagliate una guarnizione di legumi composta di carote, patate, sedano e radici di prezzemolo, all'incirca in parti eguali; *imbianchiteli* separatamente. — Preparate 3 uova di pasta da tagliatelle, stendetela col matterello tenendola più grossa dell'ordinario; dividetela in liste larghe 3 centimetri, tagliate le tagliatelle sul traverso e stendetele su un pannolino per farle leggermente seccare. — Allestite un grosso luccio, *cesellatelo* (1) d'ambo le parti, imbrigliateli la testa, salatelo leggermente mettetelo in una navicella da pesce spalmata abbondantemente di burro; bagnatelo con 2 bicchieri di vino bianco ed il doppio di brodo di pesce; copritelo con carta unta e coprite pure la navicella; fate bollire rapidamente e dopo 7 od 8 minuti, aggiungete i legumi imbianchiti, meno le patate, le quali unirete mezz'ora dopo in un a 4 o 5 decilitri di vellutata affine di legare leggermente la salsa; a capo di 25 minuti, ritirate il luccio, mettetelo sul piatto; accomodate i legumi attorno al pesce frammischiandoli colle tagliatelle imbianchite e bene scolate; passate la salsa allo staccio in una tegghia; fatela ristringere lestamente, tramenandola; quando sia ridotta a perfezione, legatela con 4 o 5 tuorli d'uova, ultimatela con sugo di limone e versatela sul pesce e sulle guarnizioni; disponete alle estremità del piatto un mucchio di rafano raschiato.

648. — Lupo di mare alla Finanziera. — *Loup à la Financière.*

Allestite un grosso *lupo*, imbrigliateli la testa, mettetelo sul graticcio d'una navicella da pesce, bagnatelo a metà altezza con corbuglione al vino bianco; copritelo con carta butirrata, fate bollire, ritirando tosto la navicella su fuoco moderato per ultimare la cottura del pesce. — Al momento di servire, scolatelo, disponetelo sul piatto, tenetelo al caldo. — Passate allo staccio la cozione, digrassatela

(1) *Cesellare* in termine di cucina significa praticare delle incisioni oblique sul pesce affine di facilitarne la cottura e non si frantumi.

Nota del traduttore.

ed incorporatela, a poco a poco, con una salsa finanziera in riduzione, passatela alla stamigna, aggiungete 6 dozzine d'ostriche imbianchite e ripulite, 3 dozzine di piccole *quenelles* di pesce al burro di gamberi, altrettanti cappelli di funghi, altrettanti tartufi; disponete le guarnizioni attorno al pesce, mascheratele in un al *lupo*, colla salsa ristretta, butirrata.

649. — Barbio salsa granchiolini. — *Bar sauce aux crevettes.*

Apparecchiate un barbio ben fresco, imbrigliategli la testa, *cesellatelo* leggermente, collocatelo sul graticcio d'una navicella da pesce, salatelo generosamente, bagnatelo fino a coprirlo con vino bianco ed acqua, aggiungete radici e legumi tagliuzzati, un grosso mazzetto di prezzemolo, esponete a fuoco ed al primo bollore, ritiratelo in posizione che abbia a mantenere l'egual grado di calore ma senza bollire. Tre quarti d'ora dopo, scolate il pesce sul graticcio e disponetelo su tovagliuolo ripiegato; circondatelo di prezzemolo doppio e di granchiolini interi; servite a parte una salsa granchiolini e delle patate. — Il barbio è della stessa famiglia del lupo o *luppino*.

650. — Spigola alla gratella. — *Spigola grillé.*

Apparecchiate una bella spigola, pesce assai comune e pregiato in Italia; *cesellatela* d'ambe le parti, fatela marinare per un'ora con sale, olio, sugo di limone, foglie di prezzemolo. Tre quarti d'ora prima di servire, disponete il pesce sulla gratella, previamente riscaldata ed unta d'olio; cuocetelo a fuoco moderato cospargendolo d'olio; rivoltatelo e quando è ben preso, collocatelo sul piatto, cospargendolo con una salsa maggiordomo sciolta od una *persillade*.

651. — Merlango alla Provenzale. — *Merlan à la Provençale.*

I merlanghi si apparecchiano raschiandoli d'ambo le parti; si mozzano le alette e si disviscerano dalle orecchie. Così preparato un grosso merlango, *cesellatelo* in isbieco fino alla spina, d'ambo le parti e da una estremità all'altra, a distanza di 3 centimetri; imbrigliategli la testa, collocatelo in un vaso con alcune manate di sale ed un bicchiere d'acqua per farlo macerare, per un'ora, in sito fresco. Venti minuti prima di servire, mettetelo sul graticcio d'una navicella, immergetelo in acqua bollente molto salata ed acidula; non appena ribolle, ritiratelo sull'angolo del fornello per ultimarne la cottura senza ebollizione. Al momento di servire, scolatelo, disponetelo su tovagliuolo ripiegato, attorniatelo d'ambo le parti con 2 gruppi di piccole acciughe fritte; servite a parte una salsa spagnuola ridotta, ed ultimata con burro d'acciuga, alcune cucchiaiate di funghi triti, un po' di prezzemolo, il sugo di due limoni.

652. — Merlango all'Intendente — *Merlan à l'Intendante.*

Allestite un grosso merlango senza aprirlo, lavatelo per bene, e riempitelo con *farcia quenelles* di pesce un po' soda, mista con alcune cucchiaiate di funghi triti; imbrigliategli la testa e collocatelo su un *plafond* stretto e molto butirrato; bagnatelo con una bottiglia di vino bianco, salatelo leggermente, cospargetelo con burro sciolto, cuocetelo a forno moderato, umettandolo sovente; lasciatelo divenir freddo a metà, mettetelo su un piatto d'argento, intonacatelo lestamente con uno strato di *farcia quenelle* un po' dura; lisciatela, decoratela con code di gamberi o di granchiolini; cospargeteli con un po' di burro e coprite con carta butirrata; mettete il piatto nel forno onde far rassodare la *farcia*; ritiratelo subito, asciugate il burro, circondate il pesce con una guarnizione di *croquettes* di gamberi o di astachi di forma riquadrata; servite a parte una salsa veneziana ridotta con porzione della cozione passata e digrassata.

653. — Merlango gratinato. — *Merlan au gratin.*

Apparecchiate un grosso merlango, cui mozzerete la testa e fenderete sul ventre per aprirlo interamente; ritirate la spina principale, tagliandola a 3 centimetri dalla coda; salatelo d'ambo le parti e mettetelo in tutta la sua larghezza su un piatto da *gratin* spalmato di burro, appoggiando la parte della pelle contro il piatto; umettatelo di burro sciolto, bagnatelo con 2 bicchieri di vino bianco, copritelo con carta unta di burro; 40 minuti prima di servire esponetelo a forno moderato; 25 minuti

dopo, ritirate il piatto dal forno, mettete il pesce su un piatto da *relevé* il cui fondo sia sparso d'uno strato d'erbe fine cotte, spolverizzatelo con mollica di pane grattugiato, cospargetelo di burro fuso, tenete il piatto sulla bocca del forno fino al momento di servire; allora salsate il pesce all'ingiro con una mezza spagnuola ridotta con un po' di buon fondo di pesce e vino bianco, ma poco legata.

654. — Merlango alla gratella. — *Merlan grillé.*

Tagliate a fette, grosse 3 centimetri, un grosso merlango; marinatelo con sale, olio, sugo di limone, cipolla in fette, foglie di prezzemolo; un'ora dopo rotolate le fette, ad una ad una, nella mollica di pane fresco; disponetele sulla gratella riscaldata ed unta d'olio, cuocetele a fuoco moderato, cospargendole con olio e rivoltandole; quando siano di bel colore, mettetele su un piatto, e servite a parte una salsa ostriche.

655. — Merlango alla Diplomatica. — *Merlan à la Diplomate.*

Tagliate in *montglas* una quindicina di tartufi neri e crudi; metteteli in una casseruola con un mezzo bicchiere di Madera e un po' di *glace;* fate ridurre il liquido cuocendo i tartufi, tenete la casseruola lontano dal fuoco. — Intanto levate i filetti a 4 o 5 mezzani merlanghi, *parateli* senza togliergli la pelle; salateli, metteteli a fianco l'uno dell'altro, in una tegghia, spalmata di burro; bagnateli con un bicchiere di vino bianco, cuoceteli lestamente senza romperli e ritirateli subito dal fuoco. — Coprite il fondo d'un piatto con salsa diplomatica ultimata al momento, su cui disporrete la metà dei filetti di merlango; stendete su questi la metà dei tartufi, mascherandoli parimenti, dapprima coi tartufi, poi colla stessa salsa, che spolverizzerete di formaggio grattugiato, cospargetelo con un po' di burro sciolto, glassatelo colla pala arroventata; servitelo tosto assieme ad un piatto di patate cotte in acqua.

656. — Piccoli merlanghi fritti. — *Petits merlans frits.*

Allestite una dozzina di piccoli merlanghi ben freschi, asciugateli, *cesellateli* leggermente, poi rotolateli a guisa d'anelli, facendogli mordere la coda; infarinateli e friggeteli, pochi per volta, in grande *frittura* calda; scolateli, salateli e collocateli su un tovagliuolo ripiegato con 2 mazzolini di prezzemolo fritto. Serviteli con limoni tagliati. — In Inghilterra si usa levare la pelle ai merlanghi e si spinge la coda negli occhi attraversandoli.

657. — Piccoli merlanghi gratinati. — *Petits merlans au gratin.*

Levate i filetti a 7 od 8 piccoli merlanghi, *parateli*, salateli. Coprite il fondo di un piatto oblungo da *gratin* o d'argento, con uno strato di erbe fine cotte; cospargetele con un po' di spagnuola leggiera, su cui adagierete i filetti l'uno accanto all'altro, in due ordini; spolverizzateli con erbe fine cotte, un po' di prezzemolo trito, una manata di mollica di pane grattugiato; cospargetelo con burro sciolto e fate cuocere a forno caldo; ritirandoli, guerniteli con un giro di piccole *quenelles;* servite a parte una salsiera di spagnuola, ridotta al vino bianco butirrata e finita con prezzemolo trito.

658. — Cabillaud (1) **all'Olandese.** — *Cabillaud à la Hollandaise.*

Il *cabillaud* si apparecchia come si disse per merlango. — Tagliate a fette un *cabillaud* freschissimo, a fette, che collocherete sul graticcio d'una navicella ed immergerete in acqua bollente, molto salata ed acidula; non appena ribolle coprite la navicella e ritiratela sull'angolo del fornello; circa un quarto d'ora dopo, sollevate il pesce sul graticcio per scolarlo, disporlo su tovagliuolo, ed attorniarlo con prezzemolo fresco; servite a parte una salsiera di burro appena sciolto indi sbattuto fino a che sia bianco e leggermente spumoso ed un piatto di pomi di terra cotti all'inglese.

659. — Rocchio di cabillaud, salsa d'uova. — *Darne de cabillaud, sauce aux œufs.*

Tagliate un bel pezzo di *cabillaud*, riempite il vuoto del ventre con un grossa carota, mascherata con lardo o carta butirrata; collocatelo sulla lastra d'una navicella, bagnatelo fino a ricoprirlo con cor-

(1) Specie di merluzzo.

buglione al vino bianco; collocate la navicella in pieno fornello; al primo bollore, ritiratela dal fuoco, copritela e tenetela così 20 o 25 minuti. Al momento di servire, scolatelo, adagiatelo sul piatto e mascheratelo con una salsa d'uova N. 279. Servite a parte una salsiera di burro sciolto e de' pomi di terra cotti all'inglese.

660. — Aigle-fin all'acqua salata. — *Aigle-fin à l'eau de sels.*

Lo si cuoce come il *cabillaud*, tagliato a fette o *cesellato* d'ambo le parti fino alla spina; lo si serve con burro sciolto, con salsa olandese od altra salsa adatta ai *relevés* di pesce. — Con tutti i pesci lessati servite de' pomi di terra.

661. — Sandasch alla Varsaviese. — *Sandasch à la Varsovienne.*

Il *sandasch* è un pesce comune ne' fiumi della Polonia; la specie è la stessa di quella dello *zander*. — Scegliete un grosso *sandasch* vivo, apparecchiatelo, tagliatelo a fette grosse 3 centimetri, mettetelo in una terrina con 2 o 3 manate di sale; dopo mezz'ora scolatele, spremetele, e disponetele sul graticcio d'una navicella da pesce; un quarto d'ora prima di servire immergetele in acqua bollente salata ed acidula; non appena ribolle coprite la navicella, ritiratela sull'angolo del fornello affinchè il liquido si mantenga al più elevato grado di calore, senza bollire. Dieci o dodici minuti dopo, scolate le fette sollevando il graticcio; disponetele sul piatto ed attorniatele con una guarnizione d'uova, così composta: cuocete le uova, pelatele, tritatele mentre sono ancora calde. Sciogliete un grosso pezzo di burro, versatelo in un'altra casseruola depurandolo; fatelo riscaldare, aggiungete le uova, con un po' di sale, pepe, noce moscata; quando sia ben riscaldato ritiratelo dal fuoco ed aggiungetevi un pizzico di prezzemolo trito, 2 cucchiaiate di *moutarde*. Servite a parte un piatto di pomi di terra cotti in acqua.

662. — Soudak all'ambasciatrice. — *Soudak all'ambassadrice.*

Il *soudak* di Russia è identico allo *sandasch* e allo *zander*, ma la differenza di clima ne modifica la qualità. — Apparecchiate un grosso *soudak*, fendetelo sul ventre in tutta la sua lunghezza, per sciogliere la spina principale che taglierete a qualche centimetro al disotto della testa e della coda; ritirate le spine del ventre, salate il pesce d'ambo le parti e tenetelo al fresco. Preparate 7 od 8 ettogrammi di *farcia quenelles* al burro di gamberi tenendola un po' densa; quando sia passata, incorporatela con un salpicone di gamberi, 5 o 6 cucchiaiate di erbe fine cotte, ed una di *purée* o essenza d'acciughe. Mettete lo *soudak* su un pannolino, mascheratelo colla *farcia*, sul lato interno, applicandola contro le carni che ravvicinerete affine di rinchiudere la *farcia* dando al pesce la sua forma. Imbrigliategli la testa, inviluppatelo di fette di lardo o carta butirrata, collocatelo su un piatto da *gratin* appoggiandolo sul ventre; cospargetelo con 300 grammi di burro sciolto, bagnatelo con un bicchiere di madera, esponetelo a forno moderato, cuocetelo lentamente, cospargendolo sovente col suo fondo; cotto, disimballatelo e mettetelo sul piatto da *relevé*; asciugate bene il burro e mascheratelo tosto con una salsa diplomatica, ultimata con 250 grammi di tartufi in *julienne*, cotti al momento con mezzo bicchiere di madera ed alcune cucchiaiate di *glace*. Disponete all'ingiro del pesce de' mucchi di code di gamberi alternati con piccole patate, tagliate mediante cucchiaio, cotti con burro.

663. — Zander alla Berlinese. — *Zander à la Berlinoise.*

Lo *zander* è un pesce dalle carni bianche e sode, che abbonda ne' fiumi e laghi della Germania del Nord ed è assai pregiato. Allestite un grosso *zander*, *cesellatelo*, d'ambo le parti fino alla spina principale, imbrigliateli la testa, spolverizzatelo con alcune manate di sale in polvere, lasciatelo macerare per mezz'ora; scolatelo e mettetelo sul graticcio d'una navicella adagiandolo sul ventre. Venticinque minuti prima di servire, copritelo con acqua fredda, salatelo ed esponetelo a fuoco; al primo bollore ritiratelo sull'angolo del fornello e 10 e 12 minuti dopo, scolate il pesce per disporlo su un tovagliuolo circondandolo con foglie di prezzemolo; servite a parte una salsa d'ostriche, una salsiera di burro color nocciuola e delle patate cotte all'inglese.

664. — Zanders alla Cracoviana — *Zanders à la Cracovienne.*

Scegliete 4 *zanders* mezzani vivi; allestiteli, mozzando la testa e le parti sottili della coda, tagliateli a rocchi che disporrete in una tegghia spalmata di burro, gli uni accanto agli altri; salateli moderatamente, spolverizzateli con una manata di ritagli freschi di funghi; bagnateli con 2 bicchieri di vino bianco; coprite la tegghia, mettetela su fuoco ardente. Dopo 12 o 15 minuti di rapida bollitura, disponete il pesce sul piatto; mescolate colla cozione 4 decilitri di vellutata, restringete lestamente la salsa per 7 od 8 minuti; passatela alla stamigna; ultimatela con un pezzo di burro, alcune cucchiaiate di *glace*, il sugo di due limoni, una cucchiaiata di prezzemolo trito; versatelo sul pesce, che circonderete con una guarnizione di funghi; servite a parte de' pomi di terra.

665. — Zanders alla crema. — *Zanders à la crème.*

Levate i filetti a 4 o 5 *zanders* mezzanelli; *parateli*, salateli, metteteli in una tegghia butirrata; bagnateli con mezza bottiglia di vino bianco, cuoceteli su fuoco moderato; scolateli su un *plafond*, passate la cozione allo staccio, in una tegghia, fatela ridurre alla metà, aggiungete 3 o 4 decilitri di besciamella ristretta; dopo alcuni sobbogli e quando sia ben concentrata, finitela, lontano dal fuoco, con 150 grammi di burro. — Stendete uno strato di *farcia quenelles* sul fondo di un piatto da *relevé*, fatela rappigliare nel forno, mascheratela con un po' di salsa alla crema e disponetevi sopra parte dei filetti che maschererete pure con salsa e su questa collocate il rimanente de' filetti; mascherateli egualmente con salsa alla crema, spolverizzate la superficie con formaggio trito, esponete il piatto a forno vivace per farlo glassare superiormente; ritirandolo collocatelo su un altro piatto per dare in tavola.

666. — Zanders gratinati. — *Zanders au gratin.*

Allestite due *zanders* molto freschi, sopprimete le teste e le parti sottili delle code; *cesellateli* in isbieco sul dorso; adagiateli sul ventre, l'uno contro l'altro in un piatto da *gratin*, abbondantemente spalmato di burro; spolverizzateli con alcune cucchiaiate di funghi crudi, triti; bagnateli con un bicchiere di vino bianco, cospargeteli con burro, copriteli con carta unta e cuoceteli a forno moderato per una mezz'ora, umettandoli sovente colla loro cozione; scolateli per collocarli su un piatto da *relevé*; mascherateli lestamente con uno strato di erbe fine cotte, spolverizzateli con mollica di pane; cospargeteli di burro e glassateli alla salamandra o nel forno caldo; guarnite i pesci all'ingiro con *quenelles* foggiate al cucchiaio e cappelli di funghi cotti che maschererete con salsa spagnuola ridotta con vino Sauterne, ultimata con un po' di prezzemolo trito ed il sugo di un limone.

667. — Schill alla Radziwil. — *Schill à la Radziwil.*

Lo *schill* appartiene alla stessa specie dello *zander*; abbonda nella Germania del Sud. — Collocate sul graticcio d'una navicella da pesce, uno *schill*, cui avrete allestito e imbrigliato la testa e *cesellato* d'ambo le parti; bagnatelo fino a coprirlo con corbuglione al vino, copritelo con carta butirrata e non appena bolle ritiratelo sull'angolo del fornello; 20 minuti dopo scolatelo e disponetelo sul piatto, circondandolo con una guarnizione alla Radziwil (N. 574); mascherate la guarnizione ed il pesce con salsa genovese. Servite a parte un piatto di patate all'inglese.

668. — Orata alla gratella alla persillade. — *Dorade grillée à la persillade.*

La carne di questo pesce è assai delicata e pregiata. Lo si apparecchia raschiandolo e disviscerandolo senza aprirlo; si mozzano le alette. — Allestite una bella orata fresca, *cesellatela* e marinatela con sale, olio, limone, e prezzemolo verde; mezz'ora dopo mettetela sulla gratella riscaldata ed unta d'olio per cuocerla a fuoco moderato, cospargendola sovente con olio; rivoltatela al momento di servire, disponetela sul piatto, cospargetela con una persillade.

669. — Pagello alla gratella alla maggiordomo. — *Pagel grillé à la maître d'hôtel.*

Il pagello e l'orata sono della stessa specie: il primo proviene dal Mediterraneo, l'altra dall'Oceano. — Scegliete un pagello di roccia fresco; allestitelo per *cesellarlo* e marinarlo per una mezz'ora, cuoce-

telo sulla gratella a fuoco moderato, voltandolo e cospargendolo con olio o burro sciolto; al momento di servire, disponetelo sul piatto, mascheratelo con strisce di burro alla maggiordomo; servite a parte de' limoni tagliati a quarti.

670. — Sogliole all'Olandese. — *Soles à la Hollandaise.*

Le sogliòle non si raschiano; si spogliano dalla pelle d'ambo le parti, si disviscerano da una incisione fatta al disotto delle orecchie, si raffilano all'ingiro. Apparecchiate 4 grosse sogliole freschissime, *cesellatele* trasversalmente fino alla profondità della spina; diguazzatele in acqua fredda per 20 minuti, scolatele, collocatele sul graticcio d'una navicella, che immergerete in acqua bollente, salata, acidula, coprite il recipiente ed al primo bollore ritiratelo sull'angolo del fornello, sicchè il liquido non faccia che grillettare; dieci minuti dopo, sollevate il graticcio, scolate le sogliole, mettetele su tovagliuolo ripiegato; strofinatele con un pezzo di burro, circondatele con prezzemolo doppio verde e servitele con una salsa prezzemolo all'olandese (N. 280) ed un piatto di patate pelate e cotte in acqua salata.

671. — Sogliole alla Chivry. — *Soles à la Chivry.*

Allestite 4 o 5 belle sogliole, mozzatele la testa all'altezza delle orecchie, sopprimete le parti sottili delle code e dividetele in tre parti; conditele marinandole per un'ora con sale, olio, fette di limone, foglie di prezzemolo. Un quarto d'ora prima di servire, ritiratele dalla marinata, rotolatele nella mollica di pane fresco, disponetele sulla gratella riscaldata ed unta di olio; cuocetele d'ambo le parti a fuoco moderato, cospargendole sovente con olio o burro fresco; disponetele in cespuglio sul piatto; attorniatele con una guarnizione alla Chivry, (N. 575). Servite a parte una salsa Colbert.

672. — Sogliole alla Normanna. — *Soles à la Normande.*

Allestite 4 belle sogliole fresche, sopprimendo le teste e le parti sottili delle code; fendetele lungo la spina, da una sola parte, sciogliendo leggermente le carni. Spalmate abbondantemente di burro un piatto da *gratin;* accomodate le sogliole l'una accanto all'altra, la parte tagliata al disotto; aggiungete un bicchiere di vino bianco ed esponetele a forno moderatamente caldo; cospargetele ad intervalli; non appena cotte, ritiratele per scolarle. — Intanto stendete sul fondo d'un piatto oblungo un grosso strato di *farcia quenelles* di pesce, ultimata con erbe fine cotte; lisciatela e copritela con un foglio di carta unta di burro; fatela rappigliare sulla bocca del forno a calore moderato; indi collocatevi sopra in bell'ordine le sogliole, l'una accanto all'altra; attorniatele con cappelli di funghi cotti, ostriche imbianchite, *quenelles* sboglientate, mascherate la guarnizione e le sogliole con una salsa normanna ridotta, un po' concentrata co' fondi di cozione delle sogliole, de' funghi e delle ostriche; esponete il piatto a forno vivo per glassare la superficie delle sogliole; ritiratele subito, circondatele con code di gamberi sgusciate, accomodate le *quenelles* all'ingiro e mediante pennello, intinto nel burro di gamberi, cospargete il pesce.

673. — Sogliole gratinate. — *Soles au gratin.*

Allestite come sopra e fendete lungo la spina principale, 4 belle sogliole. Con 200 grammi di burro spalmate una tegghia, spolverizzatelo con una manata di minuzie di funghi crudi, triti; collocatevi sopra le sogliole, l'una accanto all'altra; salatele leggermente, bagnatele con un bicchiere di vino bianco, cospargetele con burro sciolto, copritele con carta unta, esponetele a forno caldo per cuocerle soltanto a tre quarti; scolatele, disponetele sul piatto, mascheratele tosto con uno strato di erbe fine cotte; bagnatele con 3 decilitri di spagnuola ridotta colla cozione delle sogliole e mezzo bicchiere di *chablis*; questa salsa vuol essere succosa, ma non troppo ristretta. Spolverizzatele con una manata di mollica di pane fresco, cospargetele con un po' di burro sciolto, ultimandone la cottura a forno caldo; asciugate l'orlo del piatto ed attorniate le sogliole con una guarnizione di cappelli di funghi cotti al momento ben bianchi; collocate il piatto su un altro per servirlo.

674. — Sogliole alla Giulio Janin. — *Soles à la Jules Janin.*

Allestite 4 belle sogliole, sopprimete le teste e le parti sottili delle code; fendetele da una parte lungo la spina principale, la quale taglierete alle due estremità senza distaccarla. Accomodatele in un

tegame concavo spalmato di burro, spolverizzato con una manata di ritagli di tartufi crudi; bagnatele fino alla loro altezza con una *mirepoix* al vino, coprite con carta unta di burro e fate bollire lestamente fino a che il liquido sia ridotto alla metà; a tal punto saranno cotte; scolatele su un *plafond* affine di ritirare la spina principale e riempire il vuoto con erbe fine cotte, amalgamate con un po' di *farcia quenelles* cruda. Accomodate, mano mano, le sogliole su un piatto da *relevé*, leggermente spalmato di burro; mettetelo sulla bocca del forno per cuocere la farcia e riscaldare le erbe fine. Nel frattempo diluite il fondo di cozione delle sogliole con un po' di Madera, fatelo ristringere per alcuni minuti, passatelo allo staccio fino, digrassatelo ed incorporatelo a poco a poco, con qualche decilitro di buona spagnuola in riduzione; quando la salsa è quasi alla perfezione, aggiungete 5 o 6 tartufi crudi in fette, cuoceteli nella salsa. Al momento di servire, ritirate le sogliole dal forno, mascheratele con porzione della salsa; collocate sui lati ed in corona i tartufi; alle due estremità disponete una guarnizione d'ostriche imbianchite e ripulite, mascherate quest'ultime con un po' di salsa e servite la rimanente in salsiera.

675. — Sogliole alla Brettone. — *Soles à la Bretonne.*

Tagliate in *julienne* il rosso di due carote ed altrettante radici di prezzemolo; fatele *imbianchire* a fondo; tagliate parimenti 5 o 6 funghi e metteteli da parte. — Allestite 4 o 5 sogliole, sopprimete le teste e le parti sottili delle code, indi dividete ciascuna in tre parti; collocatele in tegghia largamente spalmata di burro; bagnatele con 2 bicchieri di vino bianco ed uno di vellutata; aggiungete le radici ed i funghi e fate bollire a fuoco vivace; cotte, disponetele su un piatto da *relevé*, ripristandole nella loro forma; scolate i legumi colla schiumaruola, accomodateli attorno alle sogliole indi fate ristringere celeremente la salsa rimestandola; ridotta a perfezione, ritiratela dal fuoco, ultimatela con un pezzo di burro, il sugo di un limone ed una cucchiaiata di prezzemolo trito; versatela sulle sogliole.

676. — Sogliole alla Castigliana. — *Soles à la Castillane.*

Allestite 4 belle sogliole, sopprimendo le teste e le parti sottili delle code, fendetele lungo la spina liberandola dalle carni; riempite il vuoto con un po' di farcia alle erbe fine, accomodatele tosto su un *plafond* unto di burro, salatele leggermente, bagnatele con un bicchiere e mezzo di vino sauterne ed alcune cucchiaiate di *glace* sciolta; fate cuocere in pieno fornello fino a che il liquido sia ridotto a metà, allora esponete il *plafond* a forno moderato per finire di cuocere le sogliole, disponetele tosto su un piatto da *relevé*, la parte aperta al disotto; circondatele con una guarnizione alla castigliana (N. 571), la quale maschererete in un alle sogliole, con vellutata ridotta colla loro cozione ultimata con burro di Valenza; servite a parte de' pomi di terra all' inglese.

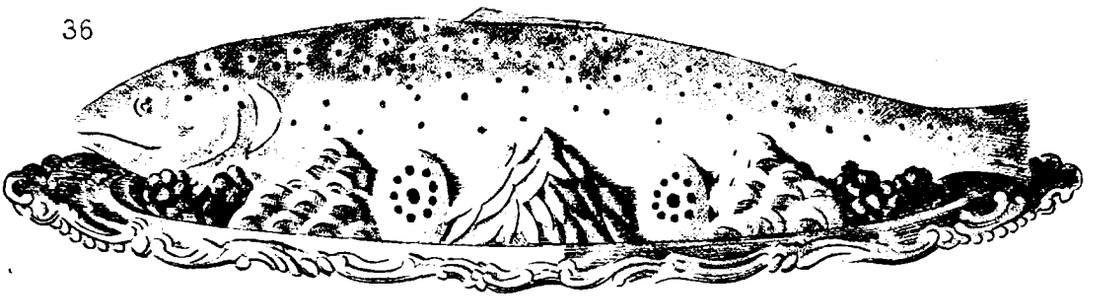
677. — Sogliole fritte, salsa Colbert. — *Soles frites, sauce Colbert.*

Allestite 4 sogliole sopprimendo le teste e le parti sottili, fendetele lungo la spina principale, salatele, infarinatele, passatele nell'uovo sbattuto per impanarle; comprimetele colla lama del coltello e disponetele su una lastra coperta di carta. Dodici minuti prima di servire gettatele, due per volta, nella *frittura* calda; cuocetele a fuoco moderato, di bel colore, voltandole; asciugatele su un pannolino, salatele leggermente e tagliate ciascuna in due o tre parti pel traverso; collocatele su tovagliolo ripiegato riformandole, l'una accanto all'altra, attorniatele con prezzemolo fritto e mezzi limoni. Servite a parte una salsa Colbert (N. 328).

678. — Filetti di sogliole alla Joinville (Modello 37). — *Filets de soles à la Joinville.*

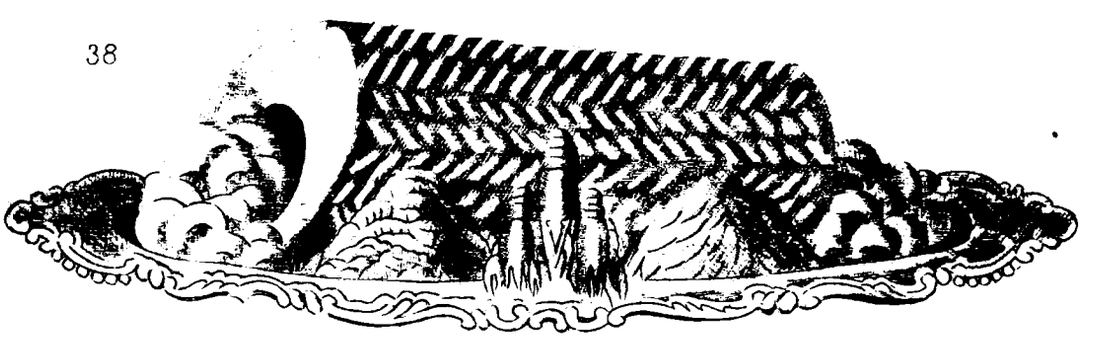
Date egual forma ai filetti di 6 sogliole, salateli e stratificateli da una parte con *farcia quenelle* di pesce, raddoppiateli piegandoli, indi metteteli in una grande tegghia con burro depurato per cuocerli d'ambo le parti, rivoltandoli. Scolateli, regolateli e conficcate in ciascuna dalla parte più acuminata, una zampa di gambero nel guscio a guisa di *papillote*, adagiateli allora in corona su fondo od una bordura di *farcia* di pesce, rassodata e rovesciata su un piatto da *relevé*. Collocate alle due estremità del piatto un gruppo di tartufi rotondi pelati; fiancheggiate la bordura d'ambo le parti con una catena di cappelli di funghi, indi riempite il centro della corona con una guarnizione composta di *quenelles*,

36



37

38



36 Trota alla Chambord. 37 Filetti di sogliola alla Joinville. 38 Rocchio di storione alla marinara.

ostriche, animelle di carpo; mascheratele leggermente con salsa normanna e disponetevi sopra un gruppo di code di gamberi sgusciate, molto rosse. Mascherate il fondo del piatto con un po' di buona vellutata ridotta coll'essenza di pesce, la cozione delle ostriche e de' funghi ben butirrata ed ultimata con un pezzo di burro di gamberi; servite in salsiera la rimanente salsa. — Questo *relevé* è apparecchiato per essere messo in tavola; il piatto è collocato su uno scalda-vivande.

679. — Triglie gratinate. — *Rougets au gratin.*

La triglia è un'eccezione della specie; talvolta la si cuoce senza raschiarla, non la si sventra, gli si tolgono soltanto le branchie e la si raffila. — Allestite 8 belle triglie freschissime cui avrete lasciato il fegato nell'interno; salatele leggermente; disponetele l'una accanto all'altra sul fondo d'un piatto da gratino spalmato di burro, spolverizzato con alcuni pugnuoli di funghi freschi, triti; bagnateli con un bicchiere di Sauterne, fate bollire il liquido ed esponete tosto il piatto a forno moderato, per cuocere le triglie umettandole sovente colla loro cozione; scolatele, collocatele su un piatto da *relevé*, previamente stratificato sul fondo d'erbe fine cotte; spolverizzate le triglie con mollica di pane, cospargetele con un po' di burro sciolto, glassatele alla salamandra; mascherate il fondo del piatto con salsa spagnuola ridotta colla cozione e vino. Attorniate le triglie con gruppi di cappelli di funghi, alternati ciascuno con un gambero intero avente la coda sgusciata.

680. — Triglie alla gratella alla Provenzale. — *Rougets grillés à la Provençale.*

Allestite 6 triglie freschissime, cui sopprimerete le orecchie, marinatele in un piatto con olio, sale, fette di limone, e foglie di prezzemolo; dopo venti minuti, mettetele sulla gratella riscaldata, unta di olio e cuocetele d'ambo le parti, rivoltandole e cospargendole d'olio, indi disponetele sul piatto. Contemporaneamente fate rinvenire nell'olio i fegatini delle triglie, salateli, passateli allo staccio; stemperate la *purèe* con qualche cucchiaiata di vellutata, un po' di *glace* sciolta, riscaldatela senza ebollizione ultimatela con un cucchiaino di prezzemolo trito ed il sugo di 2 limoni e cospargete con essa le triglie.

681. — Triglie fritte, salsa Colbert. — *Rougets frits, sauce Colbert.*

Allestite 6 grosse triglie raschiandole, salatele, infarinatele per cuocerle di bel colore nella *frittura* calda; scolatele su un pannolino, salatele, disponetele su tovagliolo ripiegato ed attorniatele con mezzi limoni e foglie di prezzemolo doppio, fritte. Servite a parte una salsa Colbert.

682. — Pesce San Pietro, salsa d'arselle. — *Poisson Saint-Pierre, sauce aux moules.*

Questo pesce è di natura ossea, ma la sua carne è di una squisita delicatezza; in Inghilterra è noto sotto il nome di *John-Dorée:* lo si raschia d'ambo le parti e lo si disviscera dalle orecchie. — Sceglietene uno freschissimo, imbrigliategli la testa, collocatelo sul graticcio di una navicella da pesce, bagnatelo fino a coprirlo con acqua fredda salata, mista con una bottiglia di vino bianco ed alcuni legumi in fette; al primo bollore, ritiratela sull'angolo del fornello e 20 minuti dopo, sollevate il pesce sul graticcio per scolarlo e farlo scorrere su un piatto coperto di tovagliuolo; circondatelo con foglie di prezzemolo doppio fresco. Servite a parte una salsa d'arselle e de' pomi di terra cotti all'inglese.

683. — Razza al burro nero. — *Raie au beurre noir.*

La razza è migliore quando sia leggermente infrollita cioè non troppo fresca; separate dalla coda le due ali e diguazzate queste in acqua fredda per un'ora. — Intanto preparate un corbuglione semplice ma forte di condimento ed acidulato con aceto. Tre quarti d'ora prima di servire, scolate i pezzi di razza per gettarli in un recipiente d'acqua in ebollizione; ritiratelo dal fuoco e dopo 10 minuti, scolate i pezzi di razza per spogliarli dalla pelle, rinfrescateli e metteteli nel corbuglione, conservato bollente sull'angolo del fornello; coprite il recipiente, e badate che il liquido si serbi caldo senza bollire, dopo 20 minuti, asciugate i pezzi di razza su un pannolino, collocateli sul piatto, circondateli col fegato scottato a parte e con prezzemolo fritto; mascherate leggermente il pesce con burro nero; servite il rimanente in salsiera.

684. — Cheppia o laccia alla purée d'acetosa. — *Alose à la purée d'oseille.*

Raschiate e disviscerate una bella cheppia, senza spararla, *cesellatela*, mettetela in un piatto per salarla e marinarla con olio, sugo di limone, foglie di prezzemolo, collocatela sulla gratella riscaldata ed unta d'olio e cuocetela, d'ambo le parti, a fuoco moderato, umettandola sovente con burro sciolto e rivoltandola; cotta e messa su un piatto da *relevé*, cospargetela con burro alla maggiordomo; servite a parte una *purée* di acetosa.

685. — Pesce persico alla Waterfisch. — *Perches à la Waterfisch.*

Questi pesci si apparecchiano raschiando le scaglie, con una grattugia oppure mediante coltello dopo averli immersi in acqua calda ma non bollente; si raffilano e si disviscerano senza spararli. Tagliate una *julienne*, composta con carote, porri, cipolle, radice di prezzemolo e di sedano e fatela rinvenire con burro in una casseruola; bagnate con 3 o 4 decilitri di brodo che ridurrete quasi a *glace*, allora i legumi saranno cotti, ritirateli dal fuoco. Apparecchiate 3 pesci persici, legategli la testa e messi in una tegghia bagnateli fino a coprirli con brodo od acqua; aggiungete un mazzolino guernito con una foglia di lauro; coprite la tegghia e fate bollire rapidamente fino a che il liquido sia ridotto a metà; scolate i pesci disponeteli sul piatto, attorniateli co' legumi, amalgamate la cozione, lontano dal fuoco con un pezzo di burro, versatela sui pesci; servite a parte fette di pane butirrate. — Le sogliole ed il salmone si preparano istessamente.

686. — Pesci persici gratinati. — *Perches au gratin.*

Apparecchiate 3 pesci persici, asciugateli per bene, guarniteli internamente con burro alla maggiordomo e metteteli in un piatto da gratinare spalmato di burro, bagnateli con 2 bicchieri di vino bianco secco, salateli leggermente, spolverizzateli colla mollica di pane, umettateli con burro sciolto e cuoceteli a forno moderato, cospargendoli sovente col loro fondo; scolateli su un *plafond*, mascherate il fondo d'un piatto da *relevé* con uno strato d'erbe fine cotte su cui adagierete i pesci, mascherateli con 2 cucchiaiate di spagnuola ridotta, mescolata colla cozione de'pesci, esponete il piatto a forno moderato e servite non appena i pesci persici siano leggermente gratinati.

687. — Pesce-rondine, salsa ostriche. — *Poisson-hirondelle, sauce aux huitres.*

Questo pesce lo si cuoce senza levargli le scaglie, basterà raffilarlo e disviscerarlo. Collocate un pesce-rondine in una navicella, salatelo, copritelo con acqua fredda, aggiungete degli ortaggi in fette, quando bolle ritiratela sull'angolo del fornello, affine di conservare lo stesso grado di calore ma senza bollitura; mezz'ora dopo, sollevate il pesce sul graticcio per scolarlo su un pannolino, sopprimete la pelle nera aderente alle squame; adagiatelo su un piatto da *relevé* coperto di salvietta, circondatelo di prezzemolo; servite a parte una salsa ostriche.

688. — Sgombri alla gratella, alla maggiordomo.
Maquereaux grillés, à là maitre d' hôtel.

Gli sgombri non avendo scaglie, basterà disviscerarli, raffilarli, lavarli vivamente internamente ed asciugarli. Sceglietene 4 freschissimi, allestiteli, asciugateli, tagliateli sul dorso nel senso della spina principale, salateli, rotolateli nell'olio per metterli sulle gratella riscaldata ed unta d'olio; cuocetela a fuoco moderato, ma sostenuto, rivoltandoli; adagiateli su un piatto da *relevé*, gli uni accanto agli altri, allargate l'apertura del dorso e spingetevi entro un pezzo di burro alla maggiordomo; servite a parte una salsa maggiordomo.

689. — Sgombri alla Bolognese. — *Maquereaux à la Bolonaise.*

Apparecchiate 4 grossi sgombri freschissimi, sopprimetene la testa e tagliateli a pezzi che immergerete in acqua bollente, salata, mescolata con metà vino bianco; aggiungete un mazzolino di prezzemolo e non appena il liquido ribolle, ritirate la casseruola sull'angolo del fornello, copritela e conser-

RELEVÉS DI CARNI MACELLATE

705. — Costole alla gratella con burro d'acciuga.
Entrecôtes grillées, au beurre d'anchois.

Tagliate le costole sottili, levate i nervi e la pelle dura delle carni, battetele leggermente, conditele con sale e pepe per ravvolgerle nel burro sciolto, e friggerle sulla graticola, dalle due parti, tenendole sanguigne; disponetele sopra un piatto da *relevé;* mettete sopra ciascuna di esse una fetta di burro d'acciughe, servite a parte una *purée* di pomi di terra.

705 *bis.* **— Costa di manzo abragiata con cavoli.** — *Côtes de bœuf braisée aux choux.*

Tagliate un pezzo di costa di manzo, tenendola più lunga che sia possibile, levate l'osso dei legamenti, segate quelli delle costole più corte delle carni che le coprono, affine di poter piegare queste legandole; salate la carne, mettetela in una casseruola lunga, con ritagli di lardo e di legumi in fette, bagnatela a tre quarti dell'altezza con buon brodo; quando bolle, ritirate la casseruola su fuoco moderato, terminate di cuocere la carne dolcemente, bagnandola sovente col suo sugo; sgocciolatela, tagliatela a fette lasciandole in posto, disponetela sopra un piatto da *relevé*, circondatela con una guernitura di cavoli abragiati; servite a parte il fondo della cozione passata, digrassata, chiarificata, ridotta a mezza *glace.*

706. — Lingue di manzo abragiate all'acetosa. — *Langues de bœuf braisées, à l'oseille.*

Levate il *cornetto* a due lingue di manzo, lasciatele diguazzare nell'acqua per due ore; fatele *imbianchire* fino all'ebollizione, indi mettetele in una casseruola, con giambone e legumi a fette, bagnatele fino a metà altezza con un litro di brodo, che ridurrete a *glace*, bagnate ancora le lingue, a tre quarti della loro altezza, con metà vino bianco e metà brodo; copritele con liste di lardo, fate bollire, terminando di cuocere le lingue sopra fuoco moderato, rivoltandole; quando sono presso a poco a perfezione, asciugatele per levarle la pelle, ed accomodarle in altra casseruola; passate e digrassate il fondo, riducetelo a mezza *glace*, versatelo sopra le lingue, per glassarle di bel colore sulla bocca del forno, e bagnarle col pennello, col loro sugo; sgocciolatele per tagliarle ad incavo e disporle sopra un piatto da *relevé*; bagnatele con sugo misto con salsa bruna; servite a parte una guernitura di acetosa.

707. — Lingue di manzo alla Romana. — *Langues de bœuf a la Romaine.*

Fate diguazzare nell'acqua due lingue salate, lavatele, mettetele in una casseruola; bagnatele fino a coprirle con acqua fredda, mettete la casseruola sul fuoco; al primo bollore, ritiratela sull'angolo del fornello; terminate di cuocere le lingue lentamente; asciugatele per levarle la pelle, e accomodarle sopra una tegghia, bagnandole con 2 o 3 decilitri di mezza *glace* mista con un poco di Madera, fate bollire; esponete la tegghia sulla bocca del forno per rosolare le lingue di bel colore, bagnandole col loro sugo; tagliatele di poi ad incavo, disponetele sopra un piatto, mascheratele con una salsa romana.

708. — Code di manzo in hochepot. — *Queues de bœuf en hochepot.*

Tagliate le più grosse parti di 3 code di manzo, in pezzi di 6 a 8 centimetri di lunghezza, fatele diguazzare poi *imbianchire* fino all'ebollizione, scolatele per metterle in una casseruola, con fondo di

lardo e legumi a fettoline; bagnatele con un litro di brodo, che farete ridurre a *glace*, bagnatele di nuovo fino a coprirle con brodo e mezza bottiglia di vino bianco; fate bollire rapidamente per 10 minuti; ritirate la casseruola su fuoco moderato affine di cuocere le code lentamente. Quando siano a giusta misura, sgocciolatele per *pararle* il più regolarmente possibile; mettetele in una tegghia, bagnandole colla cozione, passata, digrassata e ridotta a mezza *glace*. Mettete la tegghia sulla bocca del forno, per farle glassare di bel colore inumidendole; disponetele a foggia di cespuglio sopra un piatto da *relevé*, circondatele con grosse carote, rape, lattughe, e cipolle glassate; servite a parte un buon sugo misto col fondo della cozione digrassata, legata con alcune cucchiaiate di salsa pomidoro.

709. — Rumstecks (Rump-steak) alla Bearnese. — *Rumstecks à la Béarnaise.*

Per ottenere dei buoni *rumstecks*, è necessario di disporre d'una culatta di manzo proveniente d'una bestia giovine e grassa, di qualità superiore. Tagliate trasversalmente sulla punta d'una culatta di manzo alcune fette di 2 a 3 centimetri di spessore; conditele con sale e pepe, rotolatele nel burro sciolto, mettetele sulla gratella a fuoco moderato facendole cuocere dalle due parti, ma un po' scarsamente, disponetele sopra un piatto da *relevé*, glassatele col pennello, circondatele di *croquettes* di patate e servite a parte una salsa bearnese bruna.

710. — Biftecks alla Chateaubriand. — *Biftecks à la Chateaubriand.*

Tagliate nel centro d'un filetto di manzo, infrollito a dovere, 3 grossi *biftecks* dello spessore di 4 a 5 centimetri; batteteli, impanateli leggiermente, salateli, ravvolgeteli nel burro sciolto, fateli cuocere sulla gratella per 12 a 15 minuti a fuoco moderato ma continuo, avendo cura di rivoltarli. Quando sono cotti, disponeteli sopra un piatto lungo, ben caldo; mascherateli leggermente con una salsa Colbert; circondateli, dalle due parti, con due gruppi di pomi di terra torniti a crudo a guisa di grosse olive, fritte nel burro.

711. — Manzo ai maccheroni. — *Piéce de bœuf au macaroni.*

Fate tagliare una culatta di manzo che al disopra sia coperta d'un denso strato di grassa, infrollita ma non troppo; disossatela, ordinatela in quadrato, per rotolarla e legarla; mettetela in una pentola, assieme ai ritagli e alle ossa, bagnatela sino a ricoprirla con acqua fredda; aggiungete il sale necessario; esponetela a fuoco vivace, schiumate con cura, ed al primo bollore, ritiratela sull'angolo del fornello affinchè il liquido bolla da una sola parte. Due ore dopo aggiungete alla carne 4 grosse carote, 2 o 3 cipolle, un gambo di sedano, alcuni chiovi di garofano; se il pezzo è grosso esigerà 6 o 7 ore di moderata ebollizione ma converrà regolare la cottura della carne di maniera che sia a perfezione o presso a poco pel momento di servire. Allora scolate la culatta sopra una tegghia, *paratela* di sotto ed all'ingiro per darle bella forma; tagliatela ad incavo sopra la punta che è la parte più saporita, rimettete le fette nella loro forma primitiva, disponetevi intorno una guernitura di maccheroni all'italiana, servite a parte una salsa pomidoro.

712. — Manzo glassato alla giardiniera. (Modello N. 44). — *Piéce de bœuf glacée, à la jardiniere.*

Prendete una bella culatta di manzo, dalle carni cremisine, venata e coperta d'un denso strato di grassa, fresca piuttosto che infrollita, disossatela, accomodatela in quadrato, rotolatela per imbrigliarla, fatela cuocere a tre quarti in una marmitta; sgocciolatela, *paratela*, mettetela in uno stufatojo con fondo di legumi; bagnatela a metà altezza con vino bianco e buon fondo, poco colorito; mettete lo stufatojo sul fuoco; fate bollire per 10 minuti, poi ritiratelo su fuoco moderato, con conere calda sopra il coperchio per terminare di cuocere la carne lentamente, bagnandola di tempo in tempo; quando sarà cotta, il fondo dovrà essere ridotto a mezza *glace;* allora scolatela, mettetela in una tegghia, glassatela col pennello, tenetela sulla bocca del forno. Passate il fondo della cozione; digrassatelo bene, fatelo ridurre, legatelo con un poco di spagnuola e di salsa di pomi d'oro. Sgocciolate la culatta di manzo, accomodatela, tagliatela *ad incavo* rimettendo in posto la parte levata, di poi disponete il pezzo sopra un sostegno di carne raffreddata sotto pressione, regolata e glassata; disponete alle due estremità del

pezzo, da una parte un gruppo di cavoli-fiori, dall'altra uno di *croquettes* rotonde di pomi di terra; circondatelo con mucchi di piccole carote glassate e dei fagiuoletti verdi o pisellini, alternati con un piccolo cavolo-fiore. Glassate il pezzo, ed impiantate nella parte più grossa, su ciascun lato, un'asticciuola di legumi; fra esse mettete una piccola tazza intagliata in legumi. Mascherate il fondo del piatto con un poco di salsa; servite il di più in una salsiera. — Questo pezzo può essere messo in tavola o presentato agli invitati.

713. — Manzo, salsa di rafano calda. — *Pièce de bœuf, sauce raifort chaude.*

Fate glassare una culatta di manzo procedendo come al N. 712: al momento di servire, sgocciolatela, accomodatela, disponetela sopra un piatto lungo; bagnatela col suo sugo, passato, digrassato e ridotto. — Per preparare un buona salsa di rafano, bisogna raschiare un pezzo di radice ripulita, tritarla e gettarla (lontano dal fuoco) in una buona besciamella ridotta; condite la salsa con sale, pepe, moscata, un grano di zuccaro; passatela, riscaldatela senza farla bollire, terminatela incorporandovi un pezzo di burro; versatela in una salsiera.

714. — Manzo abragiato alla Fiamminga. — *Pièce de bœuf braisée à la Flamande.*

Apparecchiate una culatta di manzo, *paratela*, rotolatela, per imbrigliarla ben rotonda; mettetela in una casseruola quadra od uno stufatojo, fate il fondo con pezzi di lardo e di giambone, non che alcune carote e cipolle a grosse fette; aggiungete un mazzetto di prezzemolo guernito d'erbe d'aromatiche; bagnate la carne fino a coprirla con grande brodo, un bicchiere di Madera; coprite con carta unta di burro; fate bollire 6 o 7 ore prima di servire. Quando l'ebollizione è nel suo pieno, coprite la casseruola, ritiratela su fuoco moderato; bagnate la carne di tempo in tempo, vigilando che il liquido non si formi in *glace* innanzi che il manzo sia cotto. Un'ora prima di servire sgocciatelo sopra una tegghia, regolatelo disotto ed alle estremità per metterlo in un'altra casseruola. Passate il fondo della cottura, digrassatelo, allungatelo con un bicchiere di vino bianco, versatelo sul manzo, fate bollire il liquido, mettete la tegghia sulla bocca del forno, bagnate sovente la carne col suo fondo per farla glassare di bel colore.

Al momento di servire, tagliate la culatta sulla punta *ad incavo;* disponetela sopra un piatto lungo.

Sulla grossa estremità del pezzo impiantate una tazza di rape artisticamente tagliata, applicandola contro la carne, coll'ajuto d'una piccola asticciuola; riempite la tazza con piccole carote glassate; poi disponete intorno al pezzo una guernitura alla fiamminga; servite a parte il fondo della cozione ben digrassato, chiarificato, passato allo staccio, ridotto allo stato di mezza *glace*. Quando il culaccio non sia molto grosso, si potrà tagliarlo a fette per disporle sopra la sfaldella d'un *rosbif* o qualsiasi altro pezzo di manzo glassato, raffreddato, regolato della forma voluta; quando la carne è preparata, la si scalda sulla bocca del forno con un poco di sugo, di poi la si mette su un piatto lungo, per disporvi sopra il culaccio.

715. — Manzo alla moda. — *Pièce de bœuf à la mode.*

Disossate una culatta di manzo, *paratela*, insteccatela nel suo spessore con grossi lardelli di lardo e di magro di giambone crudo; mettetela in una terrina, conditela con sale, grosse spezie, lauro, cipolle trinciate; bagnatela con un bicchiere di vino bianco; coprite la terrina con un pannolino; tenetela in un luogo fresco per fare macerare la carne per 12 ore, avendo cura di rivoltarla di tempo in tempo. — Otto ore prima di servire coprite il fondo d'uno stufatojo (proporzionato alla grossezza del pezzo) con lardo, giambone crudo, 4 carote, 6 cipolle, un mazzo di prezzemolo guernito d'erbe aromatiche ed uno spicchio d'aglio; aggiungete alcune cotenne di majale *imbianchite* ed un piede di vitello disossato, *imbianchito*, tagliato in due; mettetevi sopra il manzo, bagnatelo a tutta altezza colla marinata e del brodo; copritelo con carta unta di burro; chiudete la casseruola, ritiratela sopra la cenere calda, mantenendo il calore di questa con attenzione, di maniera che il liquido non cessi di bollire in modo insensibile fino all'ultimo momento. Tre quarti d'ora prima di servire sgocciolate il manzo sopra una tegghia per riordinarlo e metterlo in un'altra casseruola. Passate e digrassate il fondo della cozione, mischiatelo con presso a poco il suo volume di salsa spagnuola ed alcune cucchiaiate di vino Madera; fatelo bollire, versatelo sopra la carne; al primo bollore, mettete la casseruola sulla bocca del forno;

tenetela così fino al momento di servire, sgocciolate allora la culatta per tagliarla e disporla sul piatto; circondatela, dalle due parti, con grosse carote tornite, *imbianchite* ed abragiate, non che delle piccole cipolle glassate; mascherate il pezzo con porzione della salsa; servite il di più nella salsiera.

716. — Noce di manzo in stufato alla Provenzale. — *Noix de bœuf à la daube Provençale.*

Lardellate nell'interno una noce di manzo con filetti di lardo e di giambone crudo; mettetelo in una terrina, con sale, grosse spezie, cipolle intiere, foglie di lauro, 2 decilitri di aceto; coprite la carne con carta, tenetela in luogo fresco, lasciatela macerare per 12 ore, dopo di che imbrigliate regolarmente il pezzo, inviluppatelo entro liste di lardo, assicurandole con funicella. — Versate in una pentola di terra 5 o 600 grammi di lardo sciolto; aggiungete il manzo, fatelo rinvenire a fuoco moderato per mezz'ora, rivoltandolo di tempo in tempo; bagnate allora la carne col fondo della marinata, aggiungete due spicchi d'aglio, un pezzo di buccia d'arancio secca, un bicchiere di vino rosso, alcune cucchiaiate di acquavite; fate bollire per 10 minuti, indi ritirate la pentola sulla cenere calda, circondandola sino ad un quarto della sua altezza, per conservargli il medesimo grado di colore, regolando il fuoco di maniera che il bollore sia insensibile; coprite la pentola col coperchio suggellandola, con pasta ordinaria, per impedire la evaporazione; alimentate con cura il calore della cenere. Quattro ore dopo, rivoltate la carne, continuate a farla bollire assai lentamente per 3 o 4 ore; al momento di servire, sgocciolate il pezzo, disponetelo sopra un piatto da *relevé;* digrassate il fondo della cozione, versatela nel piatto, passandola allo staccio; servite a parte un piatto di maccheroni, conditi con burro, formaggio ed una parte del sugo di manzo.

717. — Noce di manzo salata all'Alemanna. — *Noix de bœuf, salée à l'Allemande.*

Fate macerare una bella noce di manzo nella salamoja, per 15 a 18 giorni, rivoltandola ogni giorno, sgocciolatela per imbrigliarla e metterla in una pentola, coprendola con acqua fredda; aggiungete alcune carote e cipolle e niente sale; esponete a fuoco, ed al primo bollore ritiratela sull'angolo del fornello affinchè non abbia che a grillettare per 4 o 5 ore. Quando sia cotta sgocciolatela, accomodatela al disotto per collocarla ritta; tagliatene una parte in fette sottili, lasciandole al suo posto; glassate intieramente il pezzo, disponetelo sopra un piatto da *relevé;* versate un poco di buon sugo sul fondo del piatto; servite a parte una salsiera di salsa madera, ed un piatto di *sauer-kraut* ed altro di *purée* di pomi di terra.

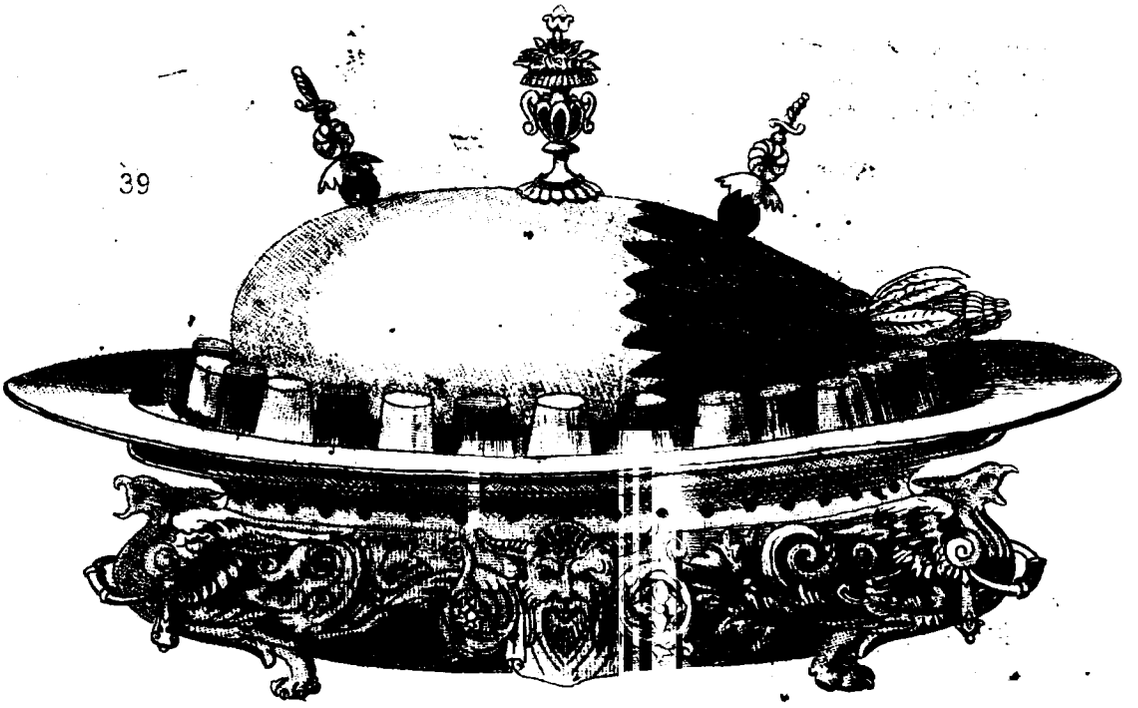
718. — Rotondo di manzo all'Inglese. — *Rond de bœuf à l'Anglaise (Boiled round of beef).*

S'intende per *rotondo* di manzo una grossa fetta tagliata sopra la maggiore larghezza d'una coscia di manzo. — Disossate la carne senza levare alcuna parte di grassa, fatela macerare per 12 giorni in una salamoja senza salnitro (veggasi il capitolo delle Conserve alimentari); levando il pezzo dalla salamoja, lavatelo per bene, attraversatelo in croce con due asticciuole di ferro, imbrigliatelo, mettetelo in uno stufatojo, copritelo con acqua fredda, fate bollire, ed al primo bollore ritiratelo sull'angolo del fornello, aggiungete alcune carote e cipolle intiere; fate che il liquido abbia a bollire per 5 o 6 ore dolcemente o per meglio dire impercettibilmente. Quando il pezzo sia cotto, sgocciolatelo sopra una tegghia, rimpiazzate le asticciuole di ferro con altre d'argento; tagliate una parte della carne in fette sottili, lasciandole in posto; disponete il pezzo sopra un piatto da *relevé*, mascherate il fondo con buon sugo chiaro; servite a parte un piatto di legumi cotti in acqua salata od a vapore, non che un pudingo di farina al grasso.

719. — Lombata di manzo all'Inglese (Modello N. 41 A). — *Aloyau à l'Anglaise (Roast-beef).*

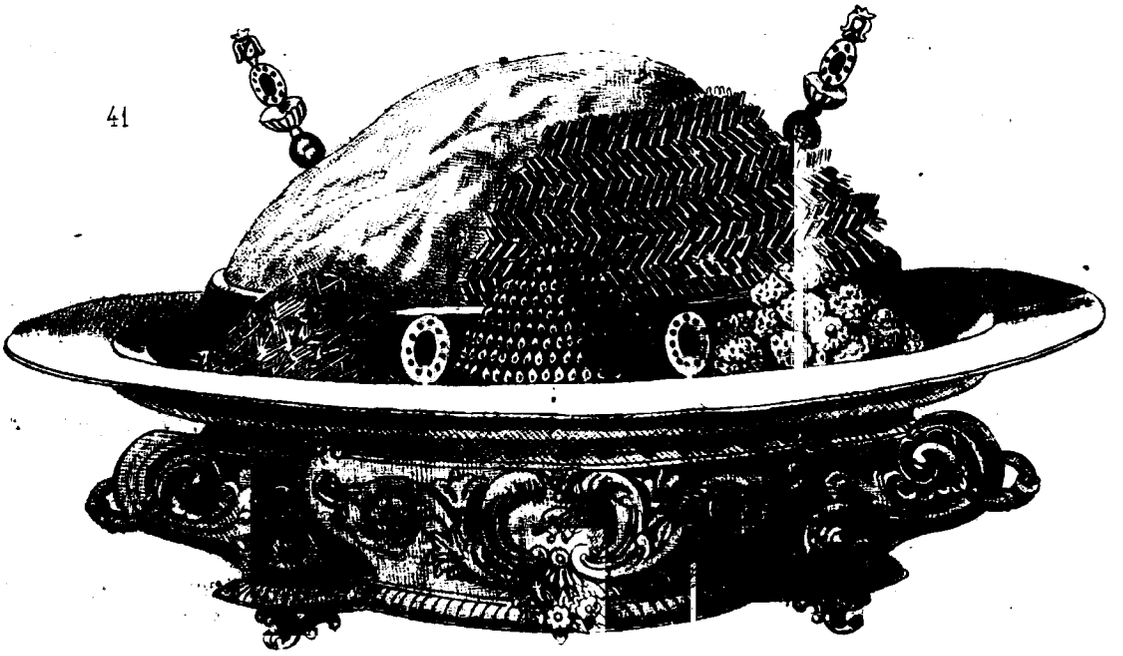
La lombata incomincia all'estrema punta della culatta del manzo e si prolunga fino alle costole, ma per un pranzo di 12 coperti, non è necessario, nè sempre possibile di servire una lombata intiera; basterà di prenderne un bel pezzo, tagliato sul centro, che è la parte più succulenta e tenera, lasciandovi uniti il filetto, ma sopratutto senza levargli la grassa. Quando il *rosbif* è tagliato, *paratelo*, ripiegate la sfaldella verso il filetto legandolo, avvolgetelo entro carta unta di burro, assicurandola con

39



40

41



39 Giambone alla primaverile. 40 Sella e cosciotti di montone arrosto. 41 Noce di vitello alla giardiniera.

vatela allo stesso grado di calore per dieci minuti; scolate gli sgomberi su un pannolino, adagiateli in un piatto a guisa di cespuglio, mascherateli con una salsa ostriche. — Si ponno servire lessati interi con una salsa finocchio o d'uva spina verde.

690. — Anguilla alla semillante. — *Anguille à la sémillante.*

Uncinate l'anguilla per la testa, tagliatele la pelle all'ingiro immediatamente al di sotto delle orecchie, distaccatela a poco a poco dalle carni, indi ritiratela d'un tratto comprimendola fortemente con un pannolino per ricondurla e farla uscire rivolgendola dalla parte della coda; raffilatela e disviscerateta. — Allestite due grosse anguille; tagliate sulla parte più grossa tre pezzi lunghi 30 o 40 centimetri, fendeteli sul dorso per aprirli e disossarli, salateli, riempiteli con alcune cucchiaiate di *farcia quenelle* un po' dura, qualche manata di tartufi crudi tagliati a dadolini; rotolate i rocchi in una salvietta a guisa di galantine, legatele strettamente e disponetele in una casseruola lunga le une accanto alle altre; copritele con una *mirepoix* al vino molto aromatizzata, cuocetele a fuoco lento per circa un'ora e mezza; slegatele per stringerle più strettamente nello stesso pannolino, lasciatele raffreddare sotto leggiera pressione, disimballatele per uguagliarle e tagliarle conservandole in forma; mettetele tosto in una tegghia, inumiditele colla loro cozione digrassata e ridotta a mezza *glace*, esponetele sulla bocca del forno affine di riscaldarle lentamente, inumidendole. — Intanto fate rassodare su un piatto da *relevé* un fondo di *farcia*, sul quale collocherete due rocchi l'uno accanto all'altro ed il terzo disporrete di sopra; glassateli per bene, spolverizzateli con tartufi triti; attorniateli con una guarnizione alla *semillante* (N. 572); servite a parte una salsa genovese.

691. — Anguilla alla Commodoro. — *Anguille à la Commodore.*

Apparecchiate una grossa anguilla per disossarla, farcirla, ed invilupparla in una salvietta, operando come si disse nell'istruzione precedente; cuocetela in una buona *mirepoix*, scolatela su una tegghia, lasciatela raffreddare a metà sotto pressione, a guisa di anello di forma ovale; disimballatela, tenetela sulla bocca del forno per riscaldarla, glassandola di bel colore, disponetela sopra una crostata di pane fritto di forma ovale e bassa, attaccata ad un piatto da *relevé*; tagliate l'anguilla a pezzi senza sformarla; riempite il vuoto formato dall'anello con una guarnizione alla Commodoro (N. 573), circondate la crostata con una catena di *quenelles* di pesce foggiate col cucchiaio; mascherate leggermente la guarnizione con una salsa marinara, glassate il tutto e servite ad un tempo il *relevé* ed una salsiera colla rimanente salsa.

692. — Marinara d'anguille. — *Matelote d'anguilles.*

Con pasta d'alzata all'inglese, montate a mano una crosta nel genere di quelle per pasticcio caldo, ma di forma ovale ed alta soltanto 5 o 6 centimetri; decoratela coll'istessa pasta, verniciatela d'uovo a più riprese, fatela asciugare nella stufa fino a che sia consolidata; intonacatela internamente di *farcia* di pesce, che farete solidificare a forno moderato. — Allestite due anguille di mediocre grossezza, mozzatele la testa e le parti sottili della coda per tagliarle a pezzi d'eguale lunghezza; collocatele in una tegghia concava con alcuni pezzi di carpione o di luccio; bagnatele fino a coprirle con corbuglione al vino rosso; cuocetele a fuoco vivace. — Non appena cotte, ritirate la tegghia dal fuoco; passate e digrassate porzione della cozione, che farete ridurre a mezza *glace* ed incorporerete a poco a poco, con una salsa marinara in riduzione; quando sia a giusta misura, passatela; scolate l'anguilla, disponetela nella crosta da pasticcio frammischiandola con tartufi e funghi in fette; mettete all'ingiro della crosta due gruppi di code di gamberi, due di cipolle glassate e due di funghi, alternandoli con crostini di pane di forma ovale, fritti; velate leggermente i pezzi d'anguilla con salsa marinara, servendo il rimanente in salsiera.

693. — Marinara alla Parigina (Modello N. 31) — *Matelote à la Parisienne.*

Tagliate a pezzi un'anguilla mezzana, un luccio, due pesci persici e due piccoli barbi. Tagliate 5 o 6 grosse fette su due carpioni. — Aggiungete ad una *mirepoix* di legumi, che farete rinvenire, le teste e le parti sottili de' pesci; bagnatele con vino bianco ed acqua calda per preparare un buon

brodo. Disponete in una larga casseruola i rocchi di pesce, salateli leggermente, aggiungete un mazzolino di prezzemolo guarnito d'erbe aromatiche, uno spicchio d'aglio non pelato e minuzie di funghi freschi. Bagnate il pesce fino alla sua altezza con una bottiglia di vino rosso ed il brodo predisposto. Collocate la casseruola su fuoco ardente e dopo 5 o 6 minuti di bollitura aggiungete le fette di carpione, continuate l'ebollizione fino a cottura; allora ritirate la casseruola dal fuoco, passate la cozione, fatela ridurre; legatela con spagnuola, e restringete la salsa fino a che sia della voluta densità; da ultimo aggiungete mezzo bicchiere di Madera ed un bricciolo di cajenna; passatela alla stamigna sulle fette ed i rocchi accomodati in una tegghia. Fate sobbollire il pesce nella salsa per alcuni minuti, indi ritirate l'intingolo dal fuoco, ultimatelo, incorporando colla salsa un pezzo di burro ed un bricciolo d'essenza d'acciughe.

Incollate su un piatto oblungo, un *fondo* di pane fritto, di forma ovale, leggermente concavo sulla sommità. Alle due estremità del piatto incollate due crostate di pane, tagliate a tre quarti di cerchio, fritte di bel colore; riempitele con un gruppo di cipolline glassate. Attorniate il *fondo* con una bella guarnizione composta di cappelli di funghi, *quenelles* e tartufi, frammischiata coi rocchi di pesce; nel mezzo collocate un mucchio di *quenelles*, su cui collocherete un bel gambero. Sul *fondo* disponete le fette di carpione, accavallandole e mascherandole con un po' di salsa; mascherate parimenti le guarniture, che circonderete con crostini di pane di forma rotonda, intonacati da una parte di *purée* Soubise; glassate le cipolle col pennello e servite la rimanente salsa in salsiera.

604. — Marinara alla Normanna. — *Matelote à la Normande.*

Preparate una guarnizione composta d'ostriche, di arselle imbianchite e *parate*, di cappelli di funghi, di piccole *quenelles* al cucchiaio, di code di gamberi sgusciati; mettetele in una tegghia, serbandole coperte, tranne le *quenelles*, che devono essere sboglientate al momento. Tagliate a pezzi due sogliole, due triglie, un pesce persico ed una piccola anguilla. — Fate rinvenire una *mirepoix* di legumi; aggiungete delle minuzie di funghi, uno spicchio d'aglio, un mazzetto di prezzemolo con erbe aromatiche, sale, grani di pepe; aggiungete il pesce, bagnatelo fino a coprirlo con vino bianco ed un mezzo litro di vellutata; fate bollire in pieno fornello fino a cottura; passate la salsa allo staccio, digrassatela, ristringetela a dovere, passatela alla stamigna, indi ventolatela incorporandovi 150 grammi di burro ed un bricciolo di cajenna; disponete i rocchi di pesce in piramide, su un piatto da *relevé*, coperto d'uno strato di *farcia* rappigliata; circondateli colle guarniture tenute al caldo; mascherateli leggermente colla salsa e servite la rimanente in salsiera.

605. — Grondini, salsa Olandese. — *Grondins, sauce Hollandaise.*

Questi pesci si raschiano e si raffilano; si disviscerano dalle orecchie e si lavano in grand'acqua. — Allestite e tagliate a rocchi quattro grossi grondini; metteteli sul graticcio d'una navicella da pesce, che immergerete in acqua bollente salata e acidula; al primo bollore ritiratela in disparte in modo da conservare al liquido l'egual grado di calore senza bollitura; dopo 20 minuti sollevate i pesci sul graticcio, disponeteli su tovagliuolo ripiegato, dandogli la lor forma; circondateli con prezzemolo verde; servite a parte una salsa olandese e de' pomi di terra cotti in acqua.

606. — Fegati di lotta in salsa Normanna. — *Foies de lotte à la sauce Normande.*

Scegliete alcuni belli fegati di lotta; scottateli in acqua molto acidulata sino a che si siano rappresi, ma senza farli bollire; lasciateli divenir freddi nella loro cozione, tagliateli a grosse fette, disponeteli in una tegghia con alcune cucchiaiate di vino bianco ed esponeteli sulla bocca del forno per riscaldarli, glassandoli col pennello. All' ultimo istante mascherate leggermente i fegati con un po' di salsa normanna; disponeteli in corona su una crostata di riso tagliata di forma ovale e bassa; collocate nel centro una ricca guarnizione composta di arselle, ostriche, tartufi, funghi, code di gamberi, e finalmente di *quenelles;* mascherate leggermente le guarnizioni colla salsa e servite la rimanente in salsiera.

607. — Merluzzo alla Marsigliese. — *Morue à la Marseillaise (Brandade).*

Scegliete le parti più solide d'un merluzzo salato; tagliatelo in grandi quadratelli, fateli diguazzare per due o tre giorni, cangiando l'acqua due volte al giorno. — Un'ora prima di servire raschiate

i pezzi di merluzzo, lavateli, collocateli in una casseruola, copriteli con acqua fredda; al primo bollore, ritirate la casseruola e tenetela così per 10 o 12 minuti; allora scolate il merluzzo su uno staccio, levategli le spine, mettendo, mano mano, le carni in una casseruola. In altra parte fate rinvenire, con olio d'olivo, due cucchiaiate di cipolle trite; quando abbiano acquistato color biondo, aggiungete il merluzzo affine di riscaldarlo per alcuni secondi, rimestandolo colla mestola; ritirate la casseruola dal fuoco e con una grossa spatola schiacciate lestamente il merluzzo; incorporatevi, a poco a poco, e ad intervalli, dell'olio d'olivo e un po' di sugo di limone continuando celeremente il lavoro; un quarto d'ora dopo, il merluzzo dovrà essere convertito in pasta liscia, compatta, elastica, bianchissima; conditelo con un po' di sale, un pizzico di pepe, un nonnulla di moscata, non che un bricciolo d'aglio schiacciato indi tritato con un po' di prezzemolo; riscaldatelo lavorandolo ancora senza farlo bollire, ma incorporandovi due o tre cucchiaiate da tavola di buona crema cruda, per la quale il composto diverrà più pastoso; all'ultimo momento, aggiungete alcune cucchiaiate di tartufi neri saltati per alcuni secondi con olio e salati; collocate la *brandade* sopra un piccolo piatto, attorniatela con rosoni di sfogliata o crostoni di pane fritti. — La quantità d'olio da incorporare col merluzzo è di mezza bottiglia per ogni 500 grammi. È indispensabile che sia di prima qualità.

698. — Astachi caldi, salsa ravigote. — *Homards chauds, sauce ravigote.*

Scegliete quattro astachi vivi, legateli con funicella e gettateli in un corbuglione semplice in ebollizione; coprite la casseruola e dopo 10 o 12 minuti ritiratela dal fuoco, lasciandovi entro gli astachi per altri 10 o 12 minuti; scolateli, tagliateli in due sulla loro lunghezza dopo di averne staccate le grosse zampe; ritirate dal guscio le parti lattiginose per passarle allo staccio; levate la carne delle code mantenendole intere, asciugatele, tagliatele in fette, rimettetele nei gusci voltolandole e cangiandole di posto affinchè la parte rossa si trovi al disopra; disponete allora i mezzi astachi sopra un piatto oblungo coperto di tovagliuolo ripiegato; collocate le zampe ad una estremità, circondatele con foglie di prezzemolo doppio e riempite parimenti il vuoto de' gusci con prezzemolo. Serviteli con una salsiera di salsa ravigote calda, ultimata colle parti lattiginose degli astachi.

699. — Locuste di mare alla Pisana. — *Langoustes à la Pisane.*

Cuocete quattro piccole locuste nel corbuglione, operando come per gli astachi; scolateli, indi distaccate i gusci delle code, ritirando le carni di queste in un sol pezzo, rompendo soltanto i gusci dalle parte interna; asciugate le carni ed i gusci, i quali stenderete su tutta la loro lunghezza; disponeteli su un piatto oblungo, appoggiandoli contro un mazzo di prezzemolo collocato nel centro del piatto. Tagliate a fette le carni delle code, accavallandole su tutta la lunghezza dei gusci; guarnite gli intervalli con quattro gruppi di granchiolini; servite a parte una salsa normanna, butirrata, ultimata con un bricciolo di cajenna e colle parti lattiginose delle locuste.

700. — Gamberi alla Polacca. — *Écrevisses à la Polonaise.*

I gamberi, comunque apparecchiati, non possono in un pranzo di lusso occupare il posto di *relevé* caldo, ossia tener luogo di pesce. Ciò non è ammesso che in un pranzo casalingo, poco numeroso. Quando i gamberi non siano sufficientemente diguazzati, si accorciano strappando la scaglia molle aderente al centro dell'estremità della coda; bisognerà per altro evitare questa operazione. — Lavate tre o quattro dozzine di grossi gamberi vivi; lasciateli scolare su uno staccio. — Tagliate a fette una carota, due cipolle, una radice di prezzemolo ed una di sedano, fatele rinvenire con burro in una casseruola; bagnatele con una bottiglia di vino bianco e quando bolle aggiungete i gamberi ed alcuni grani di pepe e di cumino, un po' di sale, un mazzetto di prezzemolo e di finocchio verde in giusta metà, coprite la casseruola e fate cuocere rapidamente per 10 o 12 minuti; scolateli subito su un grande staccio, sopprimete le piccole zampe senza lasciarle raffreddare. Fate colorare in una casseruola, alla piccola nocciuola, 300 grammi di burro; aggiungete due manate di mollica di pane bianco e poscia i gamberi; bagnateli tosto con mezzo litro di crema acida; saltateli onde bene impregnarli di salsa; spolverizzateli con un pizzico di finocchio verde tritato ed un pizzico di pepe; aggiungete un grosso pezzo di burro diviso in particelle, collocateli su un piatto cospargendoli colla salsa.

701. — Gamberi alla Maison d'or. — *Écrevisses à la Maison d'or.*

Tagliate una piccola *brunoise* di legumi composta col rosso di due carote, due cipolle, due radici di prezzemolo, la metà di una radice di sedano; fateli rinvenire nel burro con una fettolina di giambone crudo, bagnateli, fino a coprirli, con buon brodo, che ridurrete a *glace*. Intanto lavate in parecchie acque 3 o 4 dozzine di gamberi vivi, metteteli in una casseruola con legumi in fette, un grosso mazzo di prezzemolo guarnito d'erbe aromatiche e pochissimo sale; bagnateli con una bottiglia di vino Sauterne; coprite la casseruola e fate bollire per 10 minuti, avendo cura di saltellare i gamberi di tanto in tanto; scolateli su uno staccio; ristringete la loro cozione a metà per mescolarla coi legumi e legarla con un po' di vellutata e di *glace;* aggiungete un bricciolo di cajenna, lasciate bollire un istante la salsa, ritiratela dal fuoco per amalgamarvi 150 grammi di buon burro. Mozzate le piccole zampe ai gamberi, collocateli su un piatto concavo, cospargendoli colla salsa ed i legumi.

702. — Gamberi alla Bordelese. — *Écrevisses à la Bordelaise.*

Fate diguazzare per due ore in acqua mista con latte alcune dozzine di gamberi; scolateli su uno staccio. — Preparate una *mirepoix*, con vino bianco di Bordeaux, aggiungete alcune cucchiaiate di Madera, un bicchierino di *cognac*, poco sale, un grosso mazzo di prezzemolo ed una fetta di giambone crudo; coprite la casseruola e dopo 5 o 6 minuti di bollitura gettatevi entro i gamberi. Dieci minuti dopo scolate la cozione passandola allo staccio; ristringetela a metà, indi incorporatela, a poco a poco, con 4 decilitri di vellutata in riduzione; passatela alla stamigna in un'altra casseruola, ultimatela coll'amalgamarvi 150 grammi di burro fresco, un pezzetto di burro di gamberi ed una cucchiaiata di prezzemolo trito. Mozzate le piccole zampe de' gamberi, disponeteli in cespuglio su un tovagliuolo, attorniandoli con foglie di prezzemolo verde; servite la salsa a parte.

703. — Sardine alla gratella. — *Sardines grillées.*

Le sardine destinate ad essere cotte alla gratella non si raschiano, ma basterà asciugarle con un pannolino, prendendole ad una ad una per strappare dal corpo la testa in un alle interiora. Questi pesci devono essere scelti freschissimi. — Apparecchiatene 4 dozzine, mettetele in un piatto, salatele, cospargetele d'olio fino, indi collocatele sulla gratella riscaldata ed unta d'olio, cuocetele lestamente d'ambo le parti per 10 minuti, per poi disporle in piramide su un piatto; attorniatele con limoni tagliati, e servite a parte una salsa alla maggiordomo oppure una *persillade.*

704. — Sardine ed acciughe fritte. — *Sardines et anchois frits.*

Tanto le sardine quanto le acciughe fresche si apparecchiano raschiandole; sopprimete loro la testa, asciugatele, salatele, infarinatele poche per volta, ed immergetele tosto nella *frittura* calda; cotte di bel colore, asciugatele su un pannolino e disponetele in cespuglio sopra tovagliolo ripiegato, guarnitele all'ingiro con prezzemolo fritto e limoni tagliati. — Si può servire con questo fritto una salsa al burro o qualsiasi altra applicabile ai *relevés* di pesce.

704 *bis.* — Pesci argentini fritti. — *Eperlans frits.*

Questi pesci si apparecchiano raschiandoli leggermente colla punta del coltello e strappando le interiora in un alle branchie. — Apparecchiate ed asciugate con un pannolino alcune dozzine di pesci argentini freschissimi, infarinateli pochi per volta, passateli nell'uovo sbattuto o nel latte per impanarli e cuocerli in calda *frittura* di bel colore, asciugateli su un pannolino, salateli leggermente, disponeteli a guisa di cespuglio su un tovagliolo ripiegato, circondandoli con prezzemolo fritto e dei mezzi limoni.

funicella; mettetelo sopra uno spiedo all'inglese, per non forare la carne, fatelo cuocere a buon fuoco, bagnandolo sovente col grasso della leccarda. — La durata della cottura è naturalmente subordinata alla dimensione ed allo spessore del pezzo. Un grosso *rosbif* intiero, col filetto, esige sovente 4 ore di cottura, i mezzani da due a tre ore, secondo la grossezza e che le carni siano più o meno coperte di grassa. La direzione del fuoco dello spiedo, per cuocere un *rosbif*, esige un'attenzione costante ed una certa esperienza; ma come regola noi diremo che bisogna tenere il fuoco largo e con molta bragia. Dapprincipio il *rosbif* dev'essere tenuto lontano dal fuoco affinchè le carni si penetrino lentamente indi s'avvicina gradatamente lo spiedo avendo cura, verso il fine della cottura, di lasciare scemare il fuoco per diminuirne l'azione. Venti minuti prima di ritirare il *rosbif* dal fuoco, disimballatelo per fare colorire la superficie, levatelo dallo spiedo, mettetelo sopra una tegghia, salatelo, tenetelo nella stufa per mezz'ora; questa fermata nella stufa, rende singolarmente tenere le carni di manzo arrostite. — Al momento di servire, slegate il *rosbif*, disponetelo sopra un piatto; glassatelo col pennello; servite a parte del buon sugo ridotto, ed una salsiera di salsa rafano calda o fredda, e finalmente un piatto di legumi variati, come: cavoli, carote, pomi di terra, fagiuoletti verdi. Tutti questi legumi devono essere cotti in acqua salata od a vapore; ordinariamente si dispongono a gruppi separati in un piatto. Assieme al *rosbif*, si serve ordinariamente in Inghilterra, dell'*york-pudingo* tagliato, non che una salsiera di salsa rafano alla crema. I *rosbif* si dispongono generalmente col filetto piccolo all'insù, perchè non si taglia quasi che questo, effettuando il taglio in isbieco, e non sul traverso del filetto. Siffatto metodo si applica soltanto al piccolo filetto, il grosso filetto è sempre tagliato sul traverso in fette sottili.

720. — Lombata di manzo alla Nivernese. — *Aloyau de bœufa à la Nivernaise.*

Tagliate un pezzo di lombata senza filetto, levate il nervo grosso aderente alle carni della spina dorsale, accomodatelo per legarlo. — Coprite il fondo d'uno stufatojo con lardo, carote, cipolle a fettoline e mettetevi sopra la lombata; bagnatela a tre quarti d'altezza con brodo ed un bicchiere di vino bianco, collocate lo stufatojo sul fuoco, fate consumare il liquido bollendo; e quando è ridotto d'un quarto, coprite la carne con carta unta di burro; coprite lo stufatojo, ritiratelo su fuoco moderato per fare bollire il liquido dolcemente; bagnate di tempo in tempo la lombata colla cozione, fino a che sia cotta e ben glassata. Al momento di servire, sgocciolatela, tagliatela in fette attraversando da parte a parte la lombata, disponetela sopra un piatto da *relevé*, circondatela dalle due parti con una guernitura di piccole carote novelle intiere, tornite e glassate; servite a parte una salsiera col fondo della cozione della lombata, chiarificato, digrassato e passato allo staccio.

721. — Rosbif disossato. — *Rosbif désossè.*

Tagliate un pezzo di lombata sul centro, cioè senza prendere l'alta estremità, ritirate le ossa dalla spina dorsale, senza però dividere il grosso filetto dal piccolo; tagliate diritta la sfaldella levando il grosso nervo; diminuite lo spessore della grassa per distribuirla in uno strato eguale; rotolate allora il *rosbif* per legarlo con funicella, invilupparlo in carta unta di burro, e farlo cuocere allo spiedo; alcuni minuti prima di levarlo dallo spiedo, slegatelo, salatelo, disponetelo sopra un piatto lungo, circondatelo con una guernizione di pomi di terra. Servite del sugo a parte. Questo metodo di cuocere il *rosbif* non è conforme a' nostri principi, ma noi lo rammentiamo, perchè in una raccolta pari alla presente tutti i metodi ed i processi devono essere rappresentati.

722. — Filetti di manzo abragiati alla Godard. — (Modello N. 45).
Filets de bœuf braisés à la Godard.

Preparate due filetti mezzani, insteccateli con lardo su tutta la superficie superiore, lasciando un poco di grassa sul fianco. Fate il fondo ad una casseruola lunga, con lardo, giambone, legumi a fettoline, mettetevi sopra i filetti, bagnateli a metà altezza con brodo non digrassato ed un bicchiere di Madera, salateli leggermente, copriteli con un foglio di carta unto di burro, aggiungete un mazzetto guernito d'erbe aromatiche, e ritagli di funghi; ponete la casseruola sopra fuoco moderato, fate bollire, indi terminate di cuocere i filetti dolcemente con cenere calda sopra il coperchio, bagnandoli sovente col loro sugo. Nell'intervallo, tagliate un sostegno di pane, inclinato dalle due parti (vedi modello N. 126), incollatelo sopra un piatto lungo. Impiantate nel centro una piccola tazza in metallo, mascherata di

pasta da tagliatelle, elegantemente decorata, dorata all'uovo. Quando i filetti sono cotti, sgocciolateli, accomodateli, tagliateli come di pratica, ripristinateli nella loro forma, disponeteli uno su ogni lato del sostegno colla punta in alto; circondateli alla loro base con una corona di tartufi rotondi. A ciascun lato del piatto disponete una corona di bodini di pollame di forma ovale e piatta, gli uni sboglientati in bianco, gli altri impanati con tartufi triti, di poi cotti nel burro in una tegghia; nell'interno di questa corona, contro il sostegno, accomodate da ciascuna parte 3 *quenelles* di forma ovale, decorate con tartufi e sboglientate, circondatele, con alcuni cappelli di funghi ben bianchi. Guernite la tazza con piccoli tartufi rotondi, messi in piramide, glassate tanto questi che gli altri, glassate parimenti i filetti. Mascherate li bodini con un poco di salsa madera, ridotta cogli avanzi dei tartufi, badando che la salsa abbia a riescire succolenta ma poco legata. Servite una salsiera della stessa salsa. — Questo piatto è disposto per essere presentato a' convitati, ma se i filetti non fossero tagliati, potrebbe essere posto in tavola.

723. — Filetto di manzo glassato alla Russa. — *Filet de bœuf glacé, à la Russe.*

Acconciate correttamente un bel filetto di manzo, lardellate internamente le carni con grossi lardelli di tartufi e di giambone crudo, insteccatelo con lardo sulla superficie superiore, mettetelo in una casseruola lunga e rettangolare adattata alla sua dimensione cui farete il fondo come per stufato, bagnatelo a tre quarti d'altezza con una bottiglia di vino del Reno e brodo non digrassato; fate bollire a fuoco vivace, e quando il liquido è ridotto d'un terzo, ritirate la casseruola su fuoco moderato o sulla bocca del forno per cuocere il filetto lentamente, bagnandolo sovente col suo fondo; sgocciolatelo, mettetelo sopra un *plafond*, bagnatelo col suo fondo digrassato, passato allo staccio, ridotto a mezza *glace*, esponetelo sulla bocca del forno, glassatelo, inumidendolo col fondo. — All'ultimo momento, scolate il filetto, tagliatelo facendo un suolo col disotto del filetto, tagliate la parte sollevata in fette sottili; riformate il filetto, disponetelo sopra un piatto da *relevé*, circondatelo sui due lati con un intingolo di boleti a fettoline; intorno a questi disponete una corona di scalopini d'animelle di vitello glassate, ed a ciascuna estremità disponete un gruppo di cipolle farcite; glassate le carni, servite con una salsiera di salsa alla Russa, poco legata.

724. — Filetto di manzo arrosto alla Napoletana. — *Filet de bœuf rôti à la Napolitaine.*

Preparate un bel filetto di manzo, lardellatelo internamente con lardo e giambone crudo; fatelo macerare per 24 ore in una marinata cotta, sgocciolatelo, asciugatelo bene con un pannolino, *bardatelo* (1), mettetelo sullo spiedo; un'ora prima di servire, cuocetelo a fuoco vivace cospargendolo sovente col grasso della leccarda; quando è a giusta misura, levatelo dallo spiedo, salatelo, regolatelo diritto al disotto, tagliatelo a fette regolari, attraversandolo da parte a parte; riformate il filetto sopra un piatto da *relevé*, glassatelo col pennello, circondatelo, sui due lati, con piccoli timballi di maccheroni, ed a ciascuna estremità del piatto disponete un gruppo di zuccottini rotondi, imbianchiti e saltati nel burro, non che un gruppo di pomi d'oro farciti; servite a parte una salsa napoletana, poco legata.

725. — Filetto di manzo arrosto alla Matignon. — *Filet de bœuf rôti, à la Matignon.*

Preparate un buon filetto di manzo, mettetelo in un piatto, salatelo, cospargetelo d'olio; aggiungete delle fette di limone senza scorza, cipolle a fettoline, foglie di prezzemolo; copritelo, fatelo marinare per 5 o 6 ore; sgocciolatelo, mascherate la sua superficie con una *matignon* che sosterrete con fette sottili di grassa d'arnioni di manzo, ben battute in una salvietta umida; assicurate la grassa con funicella, mettete il filetto sullo spiedo, senza forarlo; cuocetelo a buon fuoco, umettandolo sovente; tre quarti d'ora dopo, slegatelo per farlo rappigliare e glassare col pennello; levatelo dallo spiedo, collocatelo sopra una tegghia, tagliate un suolo al disotto del filetto, tagliate pure la parte superiore in fette, riformatelo sul sottosuolo, poi disponete il filetto sopra il piatto; circondatelo d'ambo le parti con 8 pasticcini alla finanziera: ad ogni estremità disponete un gruppo di granelli alla *Villeroi;* servite a parte una salsa madera ridotta, succolenta ma poco legata.

---

(1) *Bardare* è termine di cucina che significa tagliare delle fette sottilissime di lardo per legarle con funicella sul ventre del pollame o sulle carni da cuocere allo spiedo.

Nota del traduttore.

726. — Filetto di manzo arrosto al forno, alla Provvidenza.
Filet de bœuf rôti au four, à la Providence.

Preparate un bel filetto, insteccatelo intieramente con lardo, mettetelo in un piatto da arrosto od in una tegghia stretta; fate il fondo con lardo e grasso di manzo tritato, salatelo leggermente, copritelo con carta unta di burro, bagnatelo con una mestola di buona digrassatura; un'ora prima di servire, esponetelo nel forno, umettandolo sovente col suo sugo, sgocciolatelo quando sia cotto per tagliarlo come di pratica e disporlo sul piatto; impiantate a ciascuna estremità una piccola tazza in riso, intagliata nel genere di quella rappresentate dal disegno N. 43, e riempitele con piccoli tartufi rotondi; ai due lati del filetto, disponete una guernitura alla Provvidenza leggermente salsata con una mezza spagnuola, glassate il filetto mediante pennello, servite a parte la rimanente salsa.

727. — Filetto di manzo arrosto all' Italiana. — *Filet de bœuf rôti à l'Italienne.*

Preparate un bel filetto di manzo infrollito a dovere, salatelo, fatelo marinare a crudo per 2 ore, *bardatelo* per legarlo e metterlo sullo spiedo; tre quarti d'ora prima di servire, cuocetelo a buon fuoco, bagnatelo sovente col fondo della marinata, di poi levatelo dallo spiedo, per tagliarlo a fette, passandolo da parte a parte, disponetelo sopra un piatto da *relevé*, riformandolo; circondatelo, con una guernizione di funghi farciti, glassatelo e servitelo con una salsiera di salsa italiana, succolenta, ma poco legata.

728. — Filetto di manzo all'Andalusa. — *Filet de bœuf à l'Andalouse.*

Preparate un filetto di manzo, lardellatelo internamente con filetti di giambone e di lardo crudo; mettetelo in una terrina, salatelo, cospargetelo con olio, aggiungete alcune fette di cipolle e di limone non che alcune foglie di prezzemolo; fatelo marinare per 2 ore. — Un'ora e mezza prima di servire collocate il filetto in una casseruola ovale, sul cui fondo avrete messo gli ingredienti della marinata, bagnatelo con due bicchieri di madera, altrettanto buon fondo, aggiungete un mazzetto di prezzemolo guernito d'erbe aromatiche ed uno spicchio d'aglio; copritelo con carta unta di burro, fate bollire, chiudete la casseruola, ritiratela sulla cenere calda o sulla bocca del forno moderato per cuocerla a vapore; quando sia quasi cotto, sgocciolatelo, allungate il fondo con un po' di vino; fatelo bollire, passatelo allo staccio, chiarificatelo, digrassatelo, fatelo ridurre a mezza *glace*; adagiate il filetto sopra una tegghia, bagnatelo col fondo ridotto, e glassatelo sulla bocca del forno; tagliatelo lestamente, disponetelo sopra un piatto caldo, circondatelo con una guarnizione all'Andalusa, disposta in gruppi, servite a parte una salsa Castigliana N. 331.

729. — Filetto di manzo alla Moderna (Modello N. 40 *A*). — *Filet de bœuf à la Moderne.*

Preparate un bel filetto di manzo infrollito, sopprimete la legatura lasciando aderente la grassa dall'altra parte, insteccatelo per intiero di lardo. — Fate il fondo ad una tegghia con orlo, coprendola colla grassa stata levata, cipolle e carote in fette grosse; mettetevi sopra il filetto, cospargetelo con burro sciolto, copritelo con un foglio di carta unta di burro; un'ora prima di servire, esponetelo a forno caldo, ma non troppo, bagnatelo di tempo in tempo, avvertendo di tenerlo un po' indietro di cottura; un filetto arrosto le cui carni non sieno più succose ha perduto ogni prerogativa. — Quando il filetto è levato dal forno, sgocciolatelo; regolatelo al disotto, disponetelo su un piatto da *relevé* appoggiandolo sopra un fondo di riso intagliato, o di carne cotta, raffreddata sotto pressione, di poi accomodata e glassata. Alle due estremità del piatto, mettete due belle tazze (tre quarti di cerchio) tagliate con pane o di riso; queste tazze sono mantenute ritte col mezzo d'una asticciuola impiantata nel riso o nella carne, formante il fondo del piatto; al centro ed ai due lati, disponete due bei gruppi di legumi variati, pisellini, fagioletti verdi, carote novelline ecc. Fra i legumi e le tazze, disponete su ciascuno lato 3 piccoli timballi di farcia, decorata sul fondo con un rotondo di tartufi, e contro le pareti con steli di punte di asparagi o di fagiuoletti verdi fini. Guernite le due tazze, ciascuna con un gruppo di piccoli tartufi rotondi, che glasserete col pennello. Impiantate a guisa di ventaglio sulle due estremità del filetto, 2 asticciuole guernite con 3 tartufi rotondi di grossezza graduata in modo da formare piramide. Glassate il filetto col pennello e servite a parte una buona salsa spagnuola ridotta al vino, colla cozione e gli avanzi dei tartufi, perfezionata con un poco di salsa pomi d'oro. Questo piatto è disposto per figurare sulla tavola. Il filetto di manzo, cotto nel modo suaccennato non può essere tagliato che nella sala da pranzo. Il piatto è collocato sopra uno scaldavivande.

730. — Filetto di manzo alla Savarin. — *Filet de bœuf à la Savarin.*

Preparate un filetto di manzo infrollito a dovere; lardellatelo internamente con tartufi, mascheratelo con una *matignon* asciutta, poi con liste di lardo, che legherete con funicella; mettete il filetto in una tegghia con bordo, stretta; fate il fondo cogli avanzi del lardo, i soliti legumi, ed erbe aromatiche; bagnatelo con un bicchiere di vino bianco, cuocetelo a forno moderato per un'ora circa, inumidendolo. Levando il filetto dal forno sgocciolatelo bene, tagliatelo come di pratica, disponetelo sopra un piatto lungo; circondatelo subito con una guernitura composta d'animelle di agnello lardellate, di cervelle d'agnello tagliate a pallottoline, di granelli, di cipolle farcite, disponendola in gruppi distinti. Mascherate il filetto con una spagnuola un po' densa, ultimata con un nonnulla di cajenna. Cospargete i granelli e le cervella con un poco di vellutata; glassate le animelle e le cipolle; servite con una salsiera di spagnuola.

731. — Filetto di manzo alla Ussara. — *Filet de bœuf à la Hussarde.*

Tritate 4 o 5 grosse cipolle, fatele rinvenire con burro in una casseruola; quando sono di bel colore, bagnatele con 2 decilitri di buon brodo, che farete ridurre a *glace*, ma a fuoco moderato, affinchè le cipolle possano cuocere nel tempo che si consuma il liquido; bagnate con 3 decilitri di spagnuola ridotta, e dopo alcuni sobbogli, ritirate la casseruola dal fuoco; lasciate perdere al composto il suo maggior calore, indi mischiatelo con un piccolo tondo di rafano raschiato e tritato; spolverizzatelo con alcune cucchiaiate di mollica di pane. In altra parte fate abragiare un filetto di manzo, quando è cotto tagliatelo in fette sottili; riformatelo sopra un piatto d'argento alternando ciascuna fetta con una particella del composto col rafano; mascheratelo allora superiormente con uno strato del medesimo composto, spolverizzatelo con mollica di pane; bagnate il fondo del piatto con alcune cucchiaiate di mezza spagnuola, esponetelo a forno moderato e cospargete il filetto, di tempo in tempo, colla salsa; quando la superficie è leggermente gratinata, ritirate il piatto, circondate il filetto con una guernitura di *croquettes*, servite a parte una spagnuola leggiera.

732. — Filetti di manzo alla Lituana. — *Filet de bœuf à la Lithuanienne.*

Cuocete arrosto nel forno un filetto di manzo insteccato, lasciatelo raffreddare. — Scegliete alcune dozzine di cappelli di funghi ben proprii, tagliateli a fette, fateli rinvenire con burro ed una cipolla tritata, fino a che i funghi abbiano consunto tutto l'umido, legate allora l'intingolo con un po' di vellutata ridotta, un po' di *glace*, un po' di crema acida; ultimatela con un nonnulla d'aglio, un po' di cajenna e di prezzemolo trito; tagliate il filetto in fette, riformatelo sopra una tegghia, alternando ciascuna fetta con una piccola parte dell'intingolo, mascherate anche la superficie con uno strato dello stesso intingolo, spolverizzatelo con una manata di mollica di pane; versate nella tegghia 2 o 3 decilitri di mezza *glace*, ed esponetela a forno moderato, bagnando il filetto di tempo in tempo colla mezza *glace;* 25 minuti dopo, ritirate la tegghia dal forno, sollevate il filetto con una grande paletta di cucina; disponetelo sopra un piatto da *relevé* e circondatelo con una guernizione di rizzole fritte. Servite con una salsiera di mezza spagnuola.

733. — Filetto di manzo alla Polacca. — *Filet de bœuf à la Polonaise.*

Preparate un filetto di manzo, fatelo macerare per due giorni in una marinata cotta; sgocciolatelo insteccatelo con lardo fino; mettetelo sullo spiedo, cuocetelo a buon fuoco, un'ora solamente prima di servire; versate nella leccarda un bicchiere della marinata, altrettanta crema acida e bagnate con essa il filetto durante la cozione; quando è cotto levatelo dallo spiedo per *pararlo* e tagliarlo ad incavo, riformatelo sul piatto; attorniatelo con una guernizione di funghi farciti; passate il fondo della leccarda allo staccio, in una tegghia; digrassatelo, mischiatelo con alcune cucchiaiate di *glace* sciolta, riducete il liquido fino a che sia legato simile ad una salsa, ultimandolo col sugo di un limone; passatelo alla stamigna, servitelo in una salsiera contemporaneamente al filetto.

734. — Rotondo di vitello all'Inglese. — *Rond de veau à l'Anglaise.*

Tagliate una bella fetta rotonda di vitello sopra il più largo diametro d'una coscia, dello spessore di 15 a 18 centimetri; levate l'osso del centro, e rimpiazzatelo con una *farcia* di pane all'inglese; as-

sicurate le carni coll'aiuto di due spranghe di ferro, disposte in croce sullo spessore della rotella; imbrigliata per bene, inviluppatela con carta forte unta di burro, e due ore prima di servire mettetela sullo spiedo all'inglese per cuocerla a fuoco moderato, umettandola sovente. — Mezz' ora prima di levarla dallo spiedo, disimballatela per farla colorare, salatela, levatela dallo spiedo per metterla sopra una tegghia; levate la funicella, rimpiazzate le asticciuole di ferro con altre di argento; tagliate la carne per intero sulla sua superficie, lasciando le fette al posto; disponete il pezzo sopra un piatto da *relevé* sul cui fondo verserete alcune cucchiaiate di buon sugo chiaro; glassate tutta la superficie del pezzo; servite a parte un piatto di legumi cotti in acqua salata od a vapore, quali cavoli fiori, carote, rape, fagiuoletti verdi e pisellini.

735. — Lombata di vitello alla Montglas (Modello N. 43). — *Longe de veau à la Montglas.*

Scegliete una bella lombata di vitello tagliato all'altezza della sesta costola, sopprimete le ossa sporgenti dalla legatura a fianco del piccolo filetto e le estremità delle costole; tagliate diritta la sfaldella e pungetela superficialmente colla punta del coltello per farne uscire l'aria e rotolatela al disotto; legate la lombata per mantenerla di bella forma, inviluppatela con carta unta di burro; mettetela sullo spiedo all'inglese se è possibile. — Due ore e mezzo prima di servire, fatela cuocere a fuoco moderato, ma largo, e con molta bragia; umettatela sovente con burro sciolto ed il grasso della leccarda; due ore dopo disimballatela per farla colorare, levatela dallo spiedo per metterla sopra una tegghia, slegatela, salatela; tagliate allora il filetto superiore *ad incavo* nel genere che rappresenta il modello, rimettete le parti tagliate nello spazio dell'incavo, collocate la lombata in bell'ordine sopra un piatto da *relevé;* impiantate solidamente ad una estremità una bella tazza in riso intagliata con precisione, riempitela con piccoli tartufi rotondi; dalla parte opposta, disponete un manipolo di punte di asparagi, o di fagiuoletti verdi. Ai lati del piatto disponete 2 gruppi di *croquettes* di forma rotonda, alternate con bocconcini alla *Montglas;* glassate la lombata ed i tartufi, servite separatamente una salsa alla spagnuola ridotta al vino, ma poco legata.

736. — Lombata di vitello alla crema. — *Longe de veau à la crême.*

Scegliete una bella lombata di vitello, disossatela in parte, ritirando la legatura; levate l'arnione rotolate la sfaldella sopra il filetto piccolo; legatela regolarmente, inviluppatela entro carta unta di burro; mettetela sullo spiedo per farla cuocere 2 ore e un quarto, umettandola sovente; dopo due ore, disimballatela per farla colorare; levatela dallo spiedo, collocatela sopra un *plafond,* slegatela, staccate il piccolo filetto, che taglierete a scalopini assieme all'arnione cotto separatamente e metterete in una tegghia; mischiateli con presso a poco il loro volume con funghi tagliati a fette; amalgamate l'intingolo a dovere con una buona salsa alla crema. Praticate un largo incavo sul filetto superiore della lombata formando una specie di cassa rettangolare; riempite il vuoto coll'intingolo preparato, tagliate in fette sottili la parte levata; riformatela più bene che sia possibile, disponendo le fette sopra l'intingolo; glassate la lombata; circondatele con 2 litri di piccoli piselli cotti all'inglese, mescolati con un grosso pezzo di burro; servite a parte una salsa besciamella succolenta ma leggiera.

737. — Lombata di vitello alla Macedonia. — *Longe de veau à la Macedoine.*

Preparate e disossate completamente una lombata di vitello, sopprimendo l'arnione ed il piccolo filetto; rotolate la lombata, legatela regolarmente, mettetela in uno stufatojo cui farete il fondo con liste di lardo; salatela leggermente; bagnatela con 300 grammi di burro; mettete a fuoco lo stufatojo; 10 o 12 minuti dopo, mettetelo a forno moderato, per cuocere la lombata dolcemente, avendo cura di rivoltarla in tempo; fate cuocere arrosto separatamente il filetto piccolo e l'arnione. — Al momento di servire, sgocciolate la lombata per slegarla, poi separate il grosso filetto dalla sfaldella, stendete questa sul fondo d'un piatto da *relevé*; sopra questo rialzo, disponete il grosso filetto, tagliato in fette sottili, un poco in isbieco, per ottenerle più larghe; glassate le carni col pennello, guernitele d'ambo i lati con una Macedonia di legumi di primavera, legati con un poco di buona besciamella ridotta. Ad una estremità del piatto, disponete il piccolo filetto e l'arnione, acconciato e tagliato in fette sottili, all'altra estremità, disponete un gruppo di *croquettes* di pomi di terra. Servite con una salsiera di mezza *glace.*

738. — Lombata di vitello alla Montansier. — *Longe de veau à la Montansier.*

Disossate completamente una lombata di vitello, tenendo la sfaldella corta; *paratela*, imbrigliatela per farla cuocere nel forno, procedendo come si è detto nell'istruzione precedente, ma bagnandola sovente. Non appena la lombata sia cotta, sgocciolatela per regolarla in rettangolo e tagliarla in fette sottili; collocatela sopra un piatto da *relevé*, alternando ogni fetta con una cucchiaiata di tartufi a fettoline, saltate all'italiana. Riordinate la lombata, mascheratela con uno strato di besciamella molto ridotta, mescolata con un albume d'uovo sbattuto per renderla più consistente, la quale spolverizzerete con formaggio grattugiato; bagnate con un poco di burro sciolto, glassate alla *salamandra* e fiancheggiate il *relevé*, sui due lati con bocconcini ai tartufi; ad una estremità, disponete il piccolo filetto ed all'altra l'arnione a fettoline. Servite a parte una mezza *glace*.

739. — Sella di vitello alla Parigina. — *Selle de veau à la Parisienne.*

Preparate una sella di vitello molto bianca, ritirando la grassa e la pelle dei due filetti; i quali insteccherete con lardo; mettetela in una tegghia, con fondo di legumi a fettoline; bagnate con burro sciolto, salatela, copritela con carta unta di burro, esponetela al forno per farlo cuocere dolcemente, bagnandola sovente; quando sia di bel colore, ritiratela per sgocciolarla sopra una tegghia; staccate i due filetti, tagliateli in fette sottili, rimettete subito ogni filetto sopra l'osso, nell'ordine in cui erano prima, guernite la sella dalle due parti con punte di asparagi imbianchite, saltate al burro, legate con un poco di buona vellutata; alle due estremità del piatto, disponete i due arnioni in fette, cotti intieri (separatamente) in una tegghia; glassate i filetti e gli arnioni; servite a parte una salsiera di mezza *glace*.

740. — Sella di vitello alla Duchessa. — *Selle de veau à la Duchesse.*

Scegliete una sella di buon vitello, tagliate la sfaldella diritta, staccate l'arnione, sopprimete la pelle dei grossi filetti per insteccarli con lardo; imbrigliatela, fatela cuocere allo spiedo, o in una tegghia al forno, con burro, bagnandola sovente; quando sia cotta per bene, salatela, levatela dallo spiedo per slegarla; staccate i due filetti, tagliateli in fette un poco in isbieco, poi rimetteteli al suo posto. Disponetela sopra un piatto lungo, circondatela dalle due parti, con una guernitura di punte di asparagi imbianchite, saltate nel burro, condite, legate con buona vellutata ridotta. Alle due estremità, disponete gli arnioni, cotti separatamente; tagliati a fette. — Servite a parte una salsiera di vellutata leggiera.

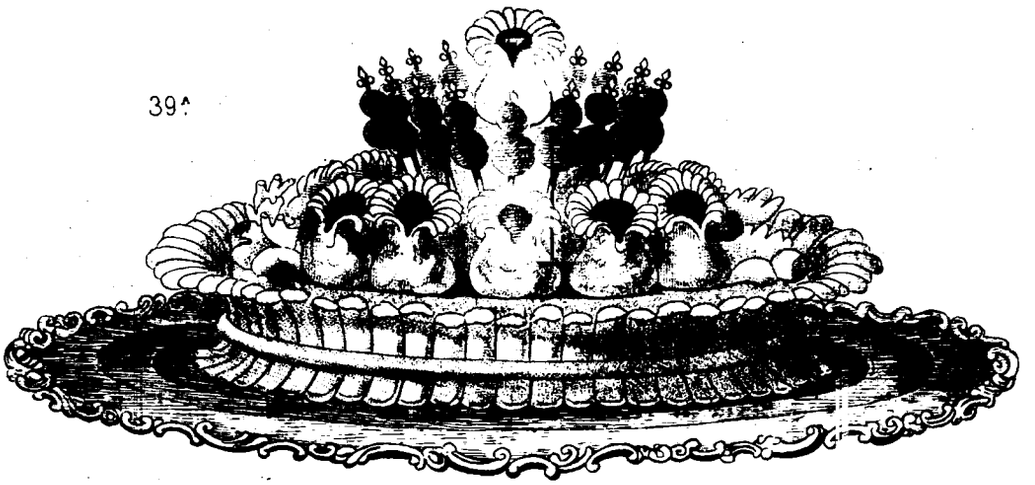
741. — Sella di vitello all'Inglese. — *Selle de veau à l'Anglaise.*

Preparate una sella di vitello, imbrigliatela ben rotonda, mettetela in una tegghia, cospargetela con burro, fatela cuocere nel forno, bagnandola sovente; quand'essa sia al punto, staccate li filetti, tagliateli in fette sottili, disponeteli sopra un piatto da *relevé* ben caldo; circondateli dalle due parti, con una ventina di fette di giambone tagliate d'eguale forma; disponete ad ogni estremità un cespuglio di bocconcini guerniti di spinaci; servite a parte una salsa alla crema ed un piatto di pisellini all'inglese.

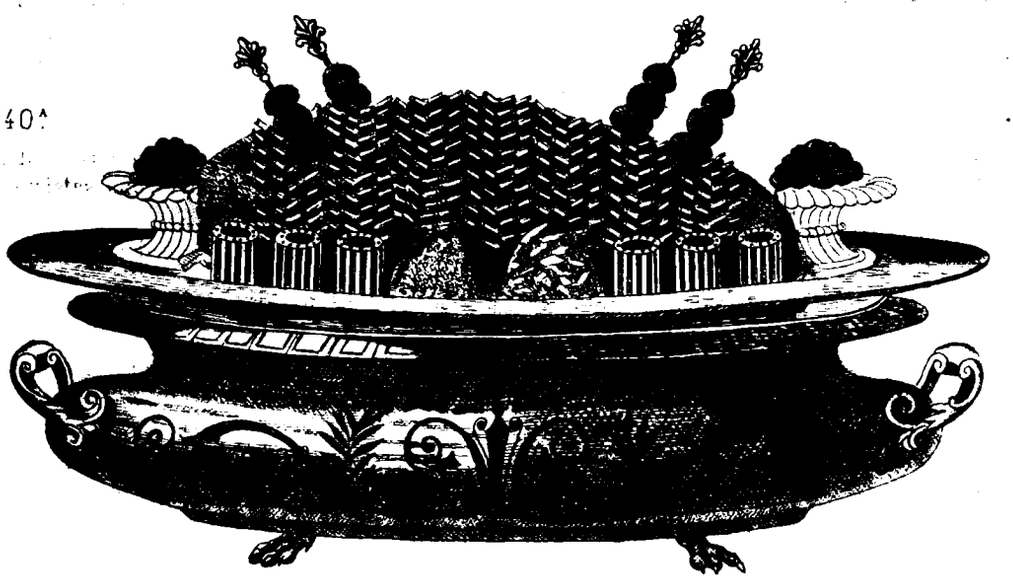
742. — Pasticcio di vitello all'Inglese — *Pâté de veau à l'Anglaise.*

Scegliete un grande piatto di porcellana inglese, di forma quadrata, ma un poco più lungo che largo. Disossate un *carré* di vitello; foggiatelo in fette, battetele leggermente, conditele di buon gusto; poi accomodatele a strati con delle fette di giambone crudo e ventresca. Si può aggiungere un pizzico di scalogno trito. Disponete le carni un poco a cupola, mascheratele parimenti con fette di giambone; aggiungete un bricciolo di cajenna, colate sul fondo del piatto un poco di buon sugo freddo. Inumidite i bordi del piatto con acqua per coprirli con una lista di pasta spezzata (*brisée*) fina o di sfogliata, umettatene la superficie, poi mascherate il pasticcio e nello stesso tempo la lista, applicata sul bordo del piatto; comprimete la parte dapprima alla base della cupola, poi sull'orlo, affine di congiungere le due paste; tagliate allora la pasta a filo del bordo del piatto; scanalate lo spessore delle due paste coll'ajuto del coltello, tagliando perpendicolarmente la pasta a piccola distanza, ma comprimendola nel medesimo tempo col pollice in modo da spingere da una parte la pasta tagliata. Praticate

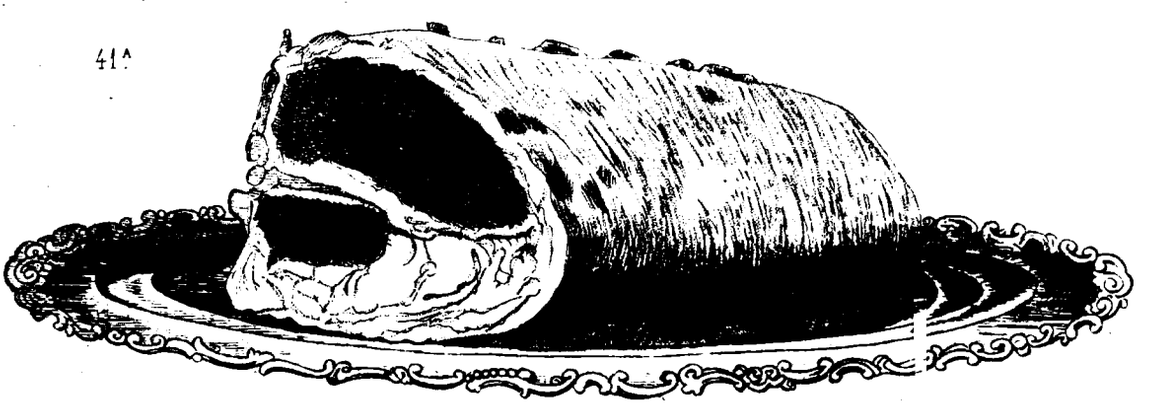
39ª



40ª



41ª



39ª Orècchie di vitello alla Perigord. 40ª Filetto di manzo alla moderna. 41ª Lombata arrosto

una piccola apertura sopra il centro della cupola, che ornerete con alcune foglie imitate in pasta; verniciate d'uovo la superficie, esponete il pasticcio nel forno, e quando la pasta comincierà a colorarsi, copritelo con carta; un grosso pasticcio dev'essere cotto in un'ora e mezza; togliendolo dal forno mettetelo sopra un piatto lungo, coperto di tovagliuolo.

743. — Sella di montone alla Chartreuse (Modello N. 42). — *Selle de mouton à la Chartreuse.*

Scegliete una bella sella di montone, infrollita a giusta misura; sopprimete gli arnioni, disossatela in parte, regolate le sfaldelle e rotolatele al disotto, legatela, salatela leggermente, mettetela in uno stufatojo, con fondo di ritagli di lardo, legumi a fettoline, un mazzo d'erbe aromatiche, bagnatela con un litro di brodo comune; mettetela a fuoco vivace e fate ridurre il liquido a *glace*; a questo punto bagnate di nuovo la sella fino alla metà altezza con buon brodo, una bottiglia di vino bianco; fate bollire e quando sarà ridotto d'un quarto, ritirate lo stufatojo, sopra fuoco moderato; copritelo, terminando di cuocere la sella, bagnandola sovente col suo sugo. Al momento di servire, sgocciolatela sopra una tegghia, slegatela, accomodatela, allungate il sugo della cozione con un poco di brodo, fatelo bollire, passatelo, digrassatelo bene e fatelo ridurre a mezza *glace*. Staccate i due filetti, *parateli*, tagliateli a fette, riformando i filetti, poi disponeteli, l'uno a fianco dell'altro, sull'ossatura della sella, collocata sopra un piatto da *relevé*. Disponete 6 piccole certosine ad ogni angolo del piatto, in maniera di lasciare un piccolo vuoto, fra esse e l'estremità della sella, riempite questo vuoto con fagiuoletti verdi cotti all'inglese di bel colore, disponete sui lati 5 o 6 mazzi di asparagi verdi, alternandoli con un gruppo di piselli, conficcate due asticciuole alle due estremità della sella inclinandole leggermente al di fuori; glassatela e servitela con una salsiera di salsa alla crema ridotta col sugo della cozione della carne, passata, digrassata e ridotta.

744. — Sella di montone alla Duchessa. — *Selle de mouton à la Duchesse.*

Preparate una sella di montone infrollita a giusta misura; mozzate le ossa delle coste al disotto delle sfaldelle, tagliate queste diritte, poi colla punta del coltello, spezzate di distanza in distanza, gli anelli della spina dorsale, per impedire che abbia a torcersi o ad incurvarsi nella cottura; rotolate allora le sfaldelle al disotto; legate regolarmente la sella, ravvolgetela entro carta unta di burro, mettetela sullo spiedo per cuocerla a fuoco moderato, un'ora ed un quarto avanti di servire; bagnatela sovente durante la cottura col grasso della leccarda; un'ora dopo, disimballatela per farla colorare, poi salatela, levatela dallo spiedo, mettetela sopra una tegghia, distaccate lestamente i grossi filetti per tagliarli a fette un poco in isbieco; rimettete ogni filetto sopra l'intelaiatura della sella, previamente regolata e messa in bell'ordine sopra un piatto da *relevé*; guernitela d'ambe le parti, con pomi di terra alla Duchessa, e disponete alle due estremità un cespuglio di rizzole agli spinaci; servitela con una salsiera di mezza spagnuola.

745. — Sella di montone alla Piemontese. — *Selle de mouton à la Piemontaise.*

Preparate i due filetti d'una sella di montone, sopprimendo la grassa e la pelle aderente alle carni in maniera di poterli insteccare di lardo; rompete le ossa della spina dorsale colla punta d'un grosso coltello, poi rotolate le sfaldelle al disotto; legate la sella, mettetela sullo spiedo, inviluppatela con carta unta di burro, fatela arrostire a fuoco moderato per un'ora ed un quarto, bagnandola sovente, disimballatela per farla colorire, slegatela sopra una tegghia, ritagliate in giro i due filetti lasciandovi aderente alcune parti grasse ai lati, tagliateli in isbieco. Nell'intervallo, preparate un risotto alla piemontese nelle condizioni prescritte al N. 216. Al momento di servire, disponete il risotto sopra un piatto da *relevé*, spolverizzatelo con alcune manate di tartufi bianchi; disponete i filetti sopra il riso, riformandoli, glassateli per bene; servite a parte una mezza *glace*.

746. — Sella di montone delle Ardennes, purée di castagne.
Selle de mouton des Ardennes, purée de marrons.

Preparate ed insteccate due filetti d'una sella di montone delle Ardenne, mettetela sullo spiedo, e cuocetela a fuoco moderato per tre quarti d'ora, bagnandola sovente; quando sia cotta levatela dallo spiedo, salatela, staccate i due filetti per tagliarli a fette un poco in isbieco, lasciandovi aderente una

piccola parte della grassa. Tagliate le sfaldelle della sella, accomodatele sopra un piatto da *relevé*, per farne un appoggio, su cui disporrete i due filetti tagliati; servite a parte una *purée* di marroni ed una salsiera di mezza *glace*.

747. — Sella di montone al gratin. — *Selle de mouton au gratin.*

Impanate una sella di montone, rotolate le sfaldelle al disotto, imbrigliatela ben rotonda, mettetela in una tegghia concava, con fondo di ritagli di lardo e di legumi a fettoline; bagnatela con brodo, fatela abragiare secondo la regola; quando sia cotta lasciatela raffreddare per metà nella sua cozione, indi sgocciolatela per tagliarla a fette, che disporrete sopra un piatto da *relevé*, prendendole ad una ad una ed alternandole con un cucchiaio di *soubise* non passata, vale a dire un intingolo di cipolle a fettoline, legato con vellutata ridotta o besciamella. Quando la sella sia riformata, mascheratela egualmente al disopra con uno strato dello stesso intingolo che spolverizzerete di poi colla mollica di pane e glasserete alla *salamandra*; tenete per alcuni minuti il piatto sulla bocca del forno, bagnando di tempo in tempo la sella con un poco di *glace*. Al momento di servire, circondatela con una guernitura di panetti di riso al grasso, foggiate entro stampi da *dariole*. Servite a parte una salsa spagnuola ridotta col sugo bene digrassato della sella.

748. — Sella di montone alla Brettone. — *Selle de mouton à la Bretonne.*

Preparate una sella di montone, mettendo a nudo le carni dei filetti affine di lardellarli, rompete l'osso della catena spinale, legatela, mettetela in uno stufatojo con fondo di legumi a fettoline; salatela leggermente, bagnatela a metà della sua altezza con brodo ed una mezza bottiglia di vino bianco, copritela con carta unta di burro e fate bollire sino a che il liquido sia ridotto ad un quarto del suo volume, coprite lo stufatojo esponetelo sulla bocca del forno, per cuocerla a dovere, bagnandola sovente col suo sugo; quando sia di bel colore, sgocciolatela, distaccate i filetti per tagliarli lestamente in isbieco, rimetterli sopra la intelaiatura della sella regolata e disporla in bell'ordine sopra un piatto da *relevé*; versate allora in una tasca di tela, munita di cannula una *purée* di fagiuoli un poco densa, spingete attorno alla sella dei rotondi di *purée*, glassate la carne; servite a parte una salsa Brettone, N. 312.

749. — Sella d'agnello alla purée di carciofi. — *Selle d'agneau à la purée d'artichauts.*

La sella propriamente detta d'un agnello non sarebbe sufficiente per un *relevé*, si è per questo che gli si lasciano ordinariamente attaccate le due coscie o gigotti senza per ciò cangiare la denominazione, tuttavia la si indica anche con titolo di *double* d'agnello. Apparecchiate le estremità de' *gigotti* rompendo l'osso della seconda giuntura, affine di poterli imbrigliare in un sol pezzo piano; tagliate le sfaldelle, poi mettete il pezzo sullo spiedo dopo averlo attraversato con una asticciuola; inviluppatelo con carta unta d'olio, e fatelo cuocere un'ora e un quarto prima di servire; dopo un'ora però, disimballatelo per farlo colorire; salatelo, levatelo dallo spiedo sopra una lastra, glassatelo, disponetelo sopra un piatto senza tagliarlo. Servite a parte una *purée* di carciofi circondata con bocconcini *(bouchée)* guerniti con un salpicone di funghi. Servite contemporaneamente una salsiera di sugo o di mezza *glace*. — Questo pezzo dev'essere tagliato nella sala da pranzo dai camerieri i quali metteranno in ogni piatto 2 picccole fette di agnello, cospargendole con un poco di sugo; si presenta ai convitati la *purée* di carciofi.

750. — Gigotto di montone alla Affittaiuola. — *Gigot de mouton à la Fermière.*

Scegliete un gigotto di montone colla sua lombata, infrollito a giusta misura; disossatelo fino alla prima giuntura, segate l'estremità dello stinco, salate leggermente le carni internamente, legateli in forma lunga; mettetelo in uno stufatojo con fondo di lardo, legumi a fettoline, ed aromi, bagnatelo con un litro di brodo; fatelo vivamente ridurre a *glace*, senza prendere colore; bagnatelo di nuovo quasi a coprirlo con brodo; fatelo ridurre d'un quarto, indi ritiratelo su fuoco moderato, per terminare di cuocerlo dolcemente, con fuoco sopra il coperchio o sulla bocca del forno, rivoltandolo e bagnandolo

sovente colla sua cozione. Quando sia cotto, sgocciolatelo sopra una tegghia; passate e digrassate la cozione per ridurla a mezza *glace*. All'ultimo momento, tagliate dapprima la lombata in fette, poi la noce e la sotto noce, e disponetele sopra il piatto riformando il gigotto e disponendovi all'ingiro una guernizione alla affittaiuola (N. 559); servite a parte una salsa pomi d'oro.

751. — Gigotto di montone alla Dubouzet. — *Gigot de mouton à la Dubouzet.*

Disossate intieramente un gigotto di montone, senza spararlo, riempite il vuoto con un tritume di carne di maiale fresca, pestata, condita di buon gusto, mista con un tartufo trito. Imbrigliatelo di bella forma, fatelo abragiare in ristretto umettandolo sovente. D'altra parte, fate cuocere una dozzina di pomi di terra colla buccia, rotondi, d'eguale grossezza; lasciateli raffreddare per tornirli di forma rotonda, praticate una piccola apertura da una parte, per svuotarli mediante cucchiaio da legumi; riempite il vuoto con erbe fine cotte, legate con un poco di *farcia* cruda. Chiudete l'apertura con un poco di *purée* o di *farcia*, accomodateli in una tegghia; salateli, bagnateli con un poco di buon sugo non digrassato, copriteli con carta unta di burro, cuoceteli a forno moderato per mezz'ora. — Al momento di servire, sgocciolate il gigotto, tagliatelo, e disponetelo sopra un piatto lungo; circondatelo coi pomi di terra farciti e mascherate tanto questi che le carni, con una buona spagnuola ridotta con Madera ed il fondo della cozione.

752. — Sella e cosciotto di montone arrosto (Modello N. 40). — *Double de mouton rôti.*

Quello che i francesi chiamano *double* di montone è il quarto posteriore dell'animale, al quale si lascia adorente la sella in tutto o in parte, secondo le proporzioni che si vuole dare al *relevé*. Ma per servire un tal pezzo ad un pranzo, bisogna naturalmente scegliere dei montoni di razza piccola, giovani e grassi. Quando le carni della sella, o delle coscie fossero coperte d'uno strato di grassa molto alto, converrà punzecchiarle per facilitarne la cottura. Tagliate diritta la pelle della sella; scoprite l'estremità delle ossa delle coste per raccorciarle, affine di rotolare le costole per disotto e legarle. Spezzate i nervi dei gigotti ripiegandoli sulla giuntura, rompete l'osso del grosso della coscia, legate l'estremità degli stinchi, ravvicinateli per legarli, senza romperli del tutto, imbrigliate i gigotti attraversandoli al disotto con una asticciuola, in maniera di tenerli diritti. Ravvolgete il pezzo entro carta unta di burro; cuocetelo allo spiedo o nel forno; lo spiedo è da preferire, ma non è sempre facile di fare girare regolarmente un pezzo di tale natura. In ogni caso, bisogna cuocerlo a fuoco moderato, tenendo le carni un po' indietro di cottura. Salatelo e disimballatelo, ornate di carta gli stinchi dei gigotti, glassate la superficie e disponete il *relevé* sopra un piatto, con un po' di sugo al centro di questi, ma senza guarnitura, essendo preferibile servire a parte le guerniture che devono accompagnarlo. Questo pezzo è disposto per essere collocato in tavola sopra una scaldavivande.

753. — Gigotto di montone abragiato, alla Provenzale.
Gigot de mouton braisé, à la Provençale.

Fate tagliare un *gigotto* di montone, colla sua lombata, infrollito a dovere; disossatelo lasciandovi solo il manico; lardellate le carni nell'interno con filetti di lardo e giambone crudo, poi con alcuni spicchi d'aglio; conditelo con sale e pepe, cucitelo; mascherate il fondo d'una casseruola ovale con alcuni pezzi di lardo e giambone crudo; collocatevi sopra il gigotto, aggiungendo una carota, due cipolle, un mazzetto di prezzemolo guernito d'erbe aromatiche, pepe in grani e chiovi di garofano, bagnatelo fino a coprirlo, con una bottiglia di vino bianco e brodo non disgrassato; fate bollire, ritirate la casseruola sopra la cenere calda o sulla bocca del forno; coprite il gigotto con carta unta di burro e la casseruola col suo coperchio; rivoltate di tempo in tempo il gigotto, quando sia cotto sgocciolatelo per tagliarlo in fette che disporrete sopra un piatto riformando il pezzo, ornate di carta il manico, disponetevi all'ingiro una guernitura composta di pomi d'oro e di funghi farciti; glassate il *gigotto*; passate, digrassate il fondo della cozione, per ridurlo a mezza *glace* e servitelo in una salsiera.

754. — Gigotto di montone lessato all'Inglese. — *Gigot de mouton bouilli à l'Anglaise.*

Scegliete un buon *gigotto* di montone poco infrollito e tagliato rotondo, cioè senza lombata, legate il manico e l'osso sporgente, immergetelo ad acqua bollente in una casseruola lunga; aggiungete una

manata di sale, copritela e fate bollire altrettanti quarti d'ora di cottura quanto è di peso in libbre, osservando che l'ebollizione dev'essere continua e violenta. Al momento di servire, scolatelo per disporlo sopra un piatto caldo, mascherandolo con una salsa di capperi all'inglese. Servite a parte un piatto di cavoli crespi, preparati all'inglese, cioè tagliati a quarti, leggermente *imbianchiti*, cotti nel brodo largamente.

755. — Gigotto di montone arrosto alla Bordelese.

Gigot de mouton rôti à la Bordelaise.

Scegliete un *gigotto* di montone infrollito a dovere, segategli il manico, battete le parti più grosse (colla lama del coltellaccio), per infrollirle; introducete nelle carni della *souris* (1), 2 spicchi d'aglio crudi pelati; mettetelo sullo spiedo, e cuocetelo presso a poco per un'ora, a fuoco moderato, bagnandolo sovente; cotto a dovere levatelo dallo spiedo, salatelo, ed ornate con un riccio di carta lo stinco; disponetelo sopra un piatto caldo, senza tagliarlo; glassatelo col pennello, circondatelo con una guernitura di funghi farciti o cotti alla Bordelese. Servitelo con una salsa napoletana, poco legata.

756. — Gigotto di montone arrostito, alla cacciatore.

Gigot de mouton rôti au chasseur.

Prendete un *gigotto* di montone infrollito a dovere, *paratelo* a vivo dalla parte della noce, insteccatelo con lardo, e tenetelo in infusione per 24 ore in una marinata cotta. — Due ore prima di servire sgocciolatelo, ascingatelo sopra un pannolino, mettetelo sullo spiedo, fatelo cuocere a fuoco vivace per un'ora all'incirca, bagnandolo sovente, ma tenendolo un po' scarso di cottura; ritiratelo dallo spiedo indi disponetelo sopra un piatto caldo, mascherandolo con una salsa peperata; ornate di carta il manico.

757. — Coscia di vitello arrosto all'Italiana. — *Cuissot de veau rôti, à l'Italienne.*

Scegliete una mezzana coscia di vitello ben bianca, disossatela per metà, imbrigliatela, segate l'osso sporgente della noce e dello stinco; salatela, mettetela in una tegghia, bagnatela con 5 a 600 grammi di burro sciolto, copritela con carta unta di burro; esponete la tegghia a forno moderato per cuocere la coscia dolcemente, per due ore, bagnandola e rivoltandola sovente, quando sia di bel colore, levatela dal forno, accomodate il manico, staccate la noce, tagliate l'osso che l'avvicina, ed adagiate la coscia dalla parte che vi era la noce, tagliate allora la sotto noce ad incavo rimettendola subito in posto; tagliate egualmente la buona noce per disporla in corona all'estremità del piatto dalla parte opposta dello stinco; glassate le carni, versate un poco di buon sugo sul fondo del piatto e servitela con un piatto di frittura, composta di cavolifiori, melanzane, pomi di terra, *croquettes* di riso, accompagnandola pure con una salsa pomi d'oro. — Questo pezzo può vantaggiosamente essere tagliato nella sala da pranzo.

758. — Coscia di vitello alla Samaritana. — *Cuissot de veau à la Samaritaine.*

Disossate fino alla giuntura dello stinco, una mezzana coscia di vitello, cucitela di forma ovale, mettetela in una stufaiuola con fondo e lardo e alcuni grossi legumi; bagnatela a metà altezza con buon brodo, copritela con carta unta di burro; fate bollire vivamente il liquido per ridurlo a metà; coprite allora la stufaiuola, esponetela alla bocca del forno, affine di far cuocere lentamente la coscia, bagnandola e rivoltandola di tempo in tempo; quando sia cotta, incidetela all'ingiro, sgocciolatela, accomodate il manico, poi incidete la sotto noce in maniera da levare un pezzo rotondo sul centro della coscia, scavandola; disponete la coscia sopra un piatto lungo ben caldo; riempite l'incavatura con una grossa *montglas* composta di animelle di vitello, funghi, tartufi, lingua allo scarlatto; disponete l'intingolo a guisa di cupola. Ornate di carta il manico della coscia, disponete a ciascuna estremità del piatto un bel gruppo di legumi semplici o misti ed ai lati disponete una corona di scalopini di vitello tagliati sopra le migliori parti delle carni levate dalla coscia, mascherati con un poco di vellutata, alternati ciascuno con una grossa fetta di fungo.

---

(1) Souris. — Nome dato ad una parte di muscolo della coscia del montone.

Nota del traduttore.

759. — Coscia di vitello arrosto alla Macedonia. — *Cuissot de veau rôti à la Macedoine.*

Scegliete una coscia di vitello molto bianca, segategli il manico, inviluppatelo entro carta unta di burro; mettetela sullo spiedo all'inglese, facendola cuocere a fuoco vivo, per un'ora e mezza o 2 ore, bagnandola sovente con burro. Un quarto d'ora prima di levare la coscia, disimballatela per farle prendere un bel colore; levatela dallo spiedo adagiandola sopra una lastra, salatela, disponetela sopra un piatto da *relevé*, glassatela col pennello; versate un poco di sugo ridotto nel centro del piatto, servite a parte una macedonia di legumi primaverili ed una salsiera di salsa alla crema. — Questo *relevé* deve essere tagliato nella sala da pranzo.

760. — Noce di vitello alla giardiniera (Modello N. 41). — *Noix de veau à la Jardiniere.*

Una bella noce di vitello guernita colla sua zinna, lardellata a dovere, cotta per bene e glassata di bel colore, è un *relevé* che in Francia è molto apprezzato, aggradito in tutti i pranzi, essendo il vitello generalmente bellissimo e di eccellente qualità. — Regolate le parti scoperte d'una grossa noce di vitello, senza levare la zinna; lardellatele con lardo. Salatela, imbrigliatela di forma oblunga, mettetela in una casseruola con fondo per cottura abragiata, bagnatela al terzo della sua altezza con brodo chiarificato, fate ridurre il liquido a fuoco ardente, bagnate di nuovo la noce con buon fondo non digrassato, copritela con carta unta di burro, fate bollire il liquido per 7 o 8 minuti, poi ritirate le casseruola su fuoco moderato con cenere calda sopra il coperchio; terminate di cuocerla così, bagnandola colla sua cozione; la carne di vitello arrostita o abragiata, dev'essere ben cotta. — Da ultimo scolatela, slegatela e glassatela col pennello; tenetela per alcuni minuti sulla bocca del forno poi disponetela sopra un piatto da *relevé* appoggiandola sopra un fondo di carne o di riso, per rilevarne il volume; ornatela con due asticciuole di legumi, applicandoli a ventaglio; disponete da ciascuna parte un bel gruppo di carote intere novelle, ben rosse, glassate; alle estremità, disponete un gruppo di pisellini all'inglese ed altro di cavolifiori, alternandoli con una grossa *quenelle* imbullettata con tartufi. Mascherate il fondo del piatto con un poco di buon sugo; servite una salsiera di spagnuola, ridotta col fondo della cozione della noce, ma poco legata. Questo *relevé* è disposto per essere messo sulla tavola, posando sopra uno scaldavivande. In Inghilterra si serve sempre della carne salata, e contemporaneamente del vitello cotto, giambone o lingua di manzo. Questo metodo merita l'attenzione dei gastronomi.

761. — Noce di vitello e giambone ai pomi d'oro.
Noix de veau et jambon, aux tomates.

Scegliete una bella noce di vitello, acconciatela senza levare la zinna, lardellatela nell'interno con lunghi filetti di lardo e giambone crudo, imbrigliatela di forma ovale, poi lardellate tutta la superficie con lardo fino; salatela leggermente, mascheratela con una *matignon* asciutta che sosterrete con liste di lardo e carta unta di burro; mettetela sullo spiedo, ed esponetela a fuoco dolce per cuocerla in un'ora e mezza. — Venticinque minuti prima di servire, disimballatela, fatela colorire; levatela dallo spiedo, tagliatela ad incavo sul suo spessore, poi disponetela sopra un piatto da *relevé* ad ogni estremità del piatto, collocate un gruppo di pomi d'oro al *gratin* e dalle due parti una corona di belle fette di giambone tagliate d'un eguale spessore e forma. Glassate il vitello ed il giambone; servite a parte una salsiera di spagnuola ridotta, poco legata.

762. — Noce di vitello abragiata, alla Lionese. — *Noix de veau braisée, à la Lyonnaise.*

Preparate un bella noce di vitello, lasciandole la zinna, lardellatela nell'interno con filetti di lardo e di giambone crudo; imbullettate le parti scoperte, sulla sua superficie superiore, con tartufi crudi, molto neri; salatela leggermente, avviluppatela con liste di lardo, mettetela in una casseruola lunga, con fondo di lardo e legumi a fettoline; aggiungete un mazzetto guernito, bagnatela a metà altezza con un fondo di *mirepoix*, fate rapidamente bollire per 10 minuti indi ritirate la casseruola su fuoco moderato, copritela, terminata di cuocere la noce dolcemente, bagnandola sovente colla sua cozione. Due ore dopo, dovrà essere a giusta cottura, ben glassata; sgocciolatela sopra una tegghia, tagliatela ad incavo, disponetela sopra un piccolo fondo di riso tagliato graziosamente. Ad ogni estremità del piatto, fissate contro il riso o la noce, coll'aiuto d'un asticciuola, una piccola tazza tagliata a tre quarti di rotondità, riempitele entrambe con funghi in fette, disponete intorno al pezzo una guernitura alla

lionese (N. 566). Si può sempre al riso, sostituire un pezzo di vitello bollito, raffreddato sotto pressione, accomodato, riscaldato sulla bocca del forno per farlo glassare. I sostegni in generale, rilevano vantaggiosamente i grossi pezzi.

763. — Noce di vitello alla Castellana. — *Noix de veau à la Châtelaine.*

Preparate una bella noce di vitello senza staccare la zinna, insteccate le parti scoperte con lardo, fatela abragiare, glassandola da ultimo. — Intanto fate riscaldare, sopra una lastra sulla bocca del forno uno strato di *farcia* alla crema d'un mezzo centimetro di spessore; tagliatela a dischi con un piccolo taglia-pasta. Tagliate un'eguale quantità di dischi di lingua allo scarlatto della medesima dimensione. Al momento di servire, disponete la noce sopra un piatto lungo, circondatela dalle due parti con dischi alternati di *farcia* e lingua allo scarlatto; alle due estremità del piatto, disponete un cespuglio di tartufi cotti nel vino, tagliati o intieri. Glassate la lingua e salsate i tartufi con un po' di salsa spagnuola ridotta col fondo della cozione della noce; servite la rimanente in una salsiera.

764. — Noce di vitello alla Soubise. — *Noix de veau à la Soubise.*

Preparate una bella noce di vitello, ritirando la zinna; insteccate la superficie superiore delle carni con lardo fino in linee vicine l'una all'altra; imbrigliatela, mettetela in una casseruola, con fondo di lardo, giambone e legumi a fettoline; bagnatela con un bicchiere di brodo, che farete vivamente ridurre a *glace*; bagnatela in seguito fino a coprirla con brodo; copritela con un rotondo di carta, esponete la casseruola a fuoco vivace; 10 minuti dopo, ritiratela sopra fuoco moderato, con fuoco sopra il coperchio; cuocete la noce lentamente, bagnandola di tempo in tempo colla sua cozione. Al momento di servire, sgocciolate la noce sopra una tegghia, per glassarla col pennello, poi tagliatela in fette le quali disporrete riformando la noce, cospargendole col suo fondo digrassato e ridotto; servite a parte una *purée* soubise. — Questo pezzo può essere servito con tutte le guerniture applicabili ai *relevés* di grasso.

765. — Noce di vitello alla Sovrano. — *Noix la veau à la Suzeraine.*

Preparate una grossa noce di vitello, senza levare la zinna, imbullettate con tartufi e giambone le parti scoperte, salatela, mettetela in una casseruola con fondo di minuzie di lardo e di legumi; fatela abragiare in ristretto; quando sia cotta, sgocciolatela, circondatela da ogni lato con 2 gruppi di pomi d'oro e di citriuoli farciti; alle due estremità, disponete un gruppo di salsicciuoli alla *chipolata*; glassate la noce ed i pomi d'oro; salsate leggermente i citriuoli con un poco di salsa spagnuola ridotta assieme con salsa pomi d'oro; servite la rimanente salsa in salsiera.

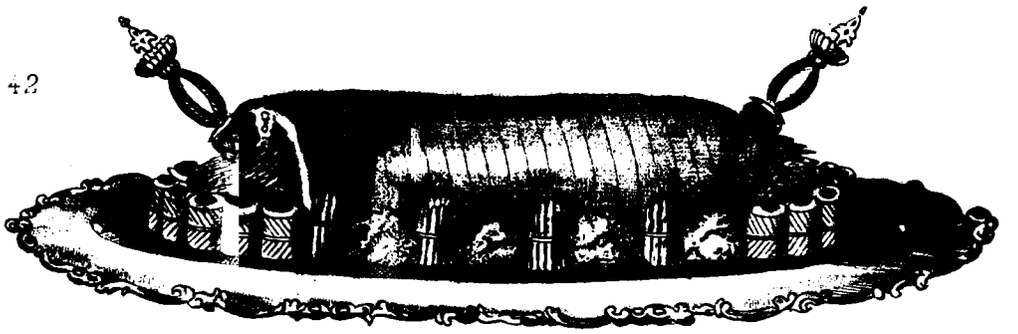
766. — Noce di vitello ai piselini. — *Noix de veau aux petits pois.*

Preparate una noce di vitello, levando la zinna; insteccate con lardo, la superficie delle carni scoperte; lasciatela diguazzare nell'acqua fredda per 2 ore, poi fatela imbianchire fino all'ebollizione, sgocciolatela subito, per rinfrescarla e metterla in una casseruola, giusta la sua dimensione, con fondo di lardo, giambone e legumi a fettoline; salatela leggermente, bagnatela a tre quarti d'altezza, con buon brodo; copritela con carta unta di burro, fate ridurre il liquido d'un terzo del suo volume indi ritiratela su fuoco moderato, con fuoco sopra il coperchio; terminate di cuocerla bagnandola di tempo in tempo col suo fondo. Al momento di servire, sgocciolatela per disporla sopra un piatto da *relevé*; circondatela con una guernitura di pisellini cotti. Passate e digrassate il sugo che ridurrete a mezza *glace*, per servirlo in salsiera.

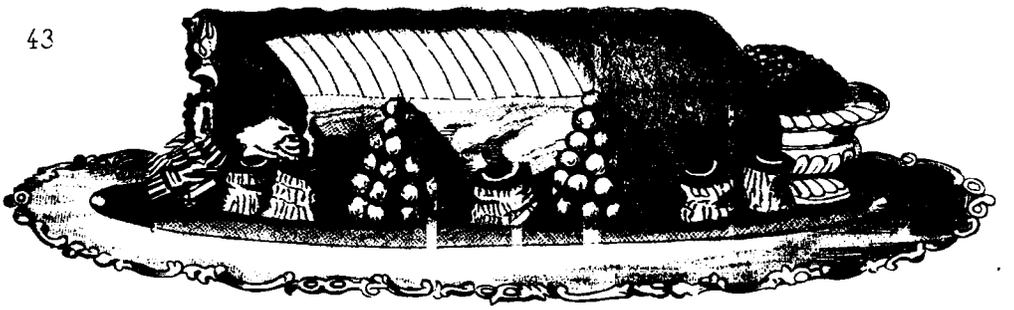
767. — Costolette di vitello alla Dreux. — *Côtelettes de veau à la Dreux.*

Tagliate 15 o 18 costolette tolte dalle parti coperte dei *carré*, badando che siano di grossa forma e d'eguale lunghezza; levate l'osso della noce, salatele ed insteccatele con filetti di tartufi crudi e con lingua allo scarlatto cotta; inviluppate le costolette con lardo, poi mettetele in una tegghia profonda, con fondo di legumi a fettoline e minuzie di giambone; bagnatele fino a coprirle con buon brodo non digrassato ed un bicchiere di vino bianco. Fate ridurre il liquido a metà, terminate di cuocere le costo-

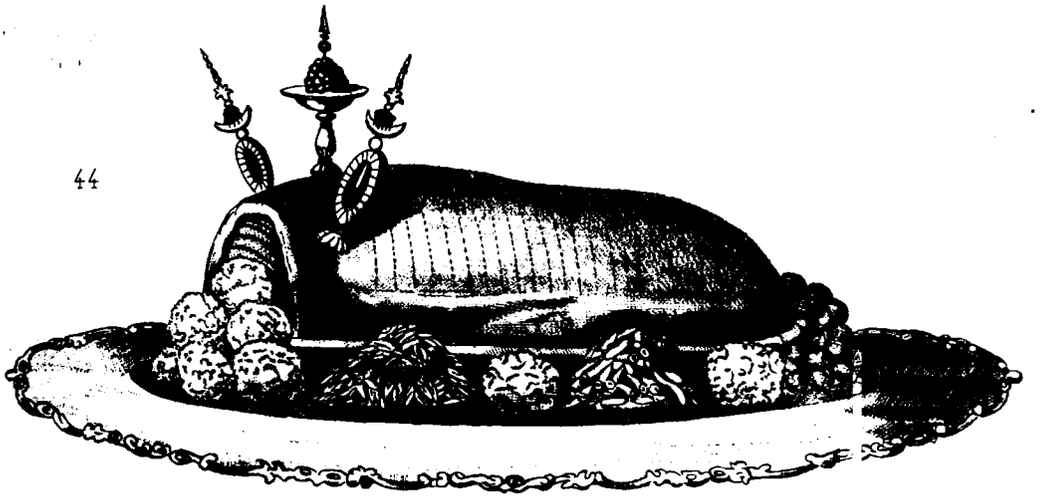
42



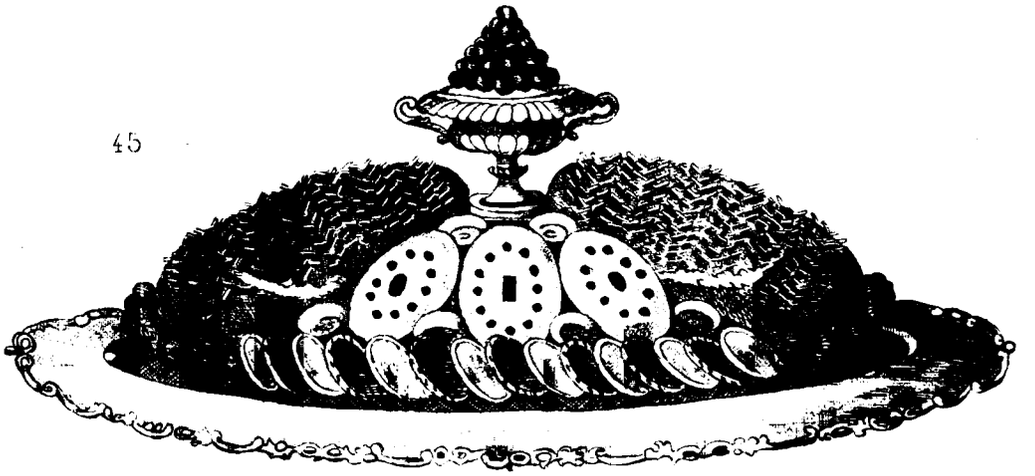
43



44



45



42 Sella di montone alla Chartreuse. 43 Lombata di vitello alla Montglas.
44 Manzo alla giardiniera. 45 Filetti di manzo alla Godard.

lette dolcemente, per tosto accomodarle sopra un *plafond*; lasciatele raffreddare sotto leggiera pressione. Quando le costolette sono ben fredde, disimballatele per regolarle, accomodatele in una tegghia, cospargetele col fondo della loro cozione passato, digrassato, ridotto a mezza *glace*; coprite allora la tegghia, riscaldate le costolette a fuoco dolce, per 25 minuti, indi sgocciolatele, ornatele di carta, disponetele in corona sopra un piatto da *relevé;* collocate nel centro della corona, una guernitura composta di piccole *quenelles*, cappelli di funghi, piccoli tartufi rotondi; mascherate la guernizione con una salsa tartaruga mista con un po' di pomi d'oro.

768. — Costolette di vitello alla Russa. — *Côtelettes de veau à la Russe.*

Tagliate 15 o 18 belle costolette di vitello, battetele leggermente per acconciarle con cura; salatele, rotolatele nel burro sciolto per cuocerle alla gratella d'ambo le parti; non appena cotte, ornate l'osso con carta, glassatele col pennello e disponetele in corona sopra un piatto da *relevé* attorno ad una guarnizione di funghi alla russa, previamente disposti a guisa di cupola nel centro del piatto, spolverizzati con mollica di pane, glassati alla salamandra. Servite separatamente una salsa spagnuola ridotta, ma poco legata.

769. — Testa di vitello alla tartaruga. — *Tête de veau en tortue.*

Scegliete una bella testa di vitello ben bianca, disossatela, fatela diguazzare nell'acqua, mettetela di poi in una casseruola, copritela con acqua fredda, esponete la casseruola a fuoco per ottenere l'ebollizione ma lentamente; al primo bollore, sgocciolate la testa per metterla nell'acqua fredda, staccate le orecchie rotonde; dividete le altre parti in rotondini mediante taglia-pasta da 5 a 6 centimetri e fiammeggiatele di mano in mano per levare ogni pelo, sopprimete la grassa e le carni magre, per lasciare solo la parte cutanea; le orecchie devono restare intiere dopo averle bene pulite nell'interno, soffregate ciascun pezzo con limone, accomodatele in una casseruola, con fondo di alcuni frammenti di grassa cruda; bagnatele fino a coprirle con un *fondo bianco*, copritele con carta unta di burro, cuocetele dolcemente. — Al momento di servirle, sgocciolate i pezzi della testa sopra un pannolino, accomodate le orecchie incidendo il padiglione esterno o membrana sporgente, di maniera che ripiegandole per di fuori formino una specie di *papillote*, tagliate li *carrés* a dischi mediante taglia-pasta, poi disponeteli assieme alle altre parti, in una crostata di pane o di riso, di forma bassa e ovale, previamente incollata sopra il centro di un piatto da *relevé*. Mascherate leggermente i pezzi della testa con una salsa tartaruga; circondate la crostata con una guernizione tartaruga disposta a gruppi, separando ogni gruppo con una grossa *quenelle* decorata, impiantate due asticciuole guernite sopra ogni estremità della crostata, la quale glasserete; coprite leggermente di salsa la guernizione e servite la rimanente in una salsiera.

770. — Testa di vitello all'Indiana. — *Tête de veau à l'Indienne.*

Disossate una testa di vitello, fatela imbianchire, dividetela in rotondi; cuocetela procedendo secondo il metodo prescritto nell'articolo precedente. — Al momento di servire, levate i pezzi della testa colla schiumaruola per asciugarli sopra un pannolino e disporli con gusto sopra un piatto da *relevé*, il cui fondo sia ricoperto con un denso strato di riso. Circondate la testa con una graziosa corona di *quenelles* di pollame, foggiate col cucchiaio ed alcuni cappelli di funghi; mascherate le guerniture e la testa con una salsa al *cary*. Servite contemporaneamente un piatto di riso cotto all'indiana.

771. — Orecchie di vitello alla Perigord (Modello N. 30 *A*). — *Oreilles de veau à la Perigord.*

Questo *relevé* può, senza inconvenienti, figurare nei pranzi più sontuosi, accompagnato d'un altro *relevé* di carne da macello; per la sua ricca semplicità, va al paro coi più distinti. Scegliete una dozzina di grosse orecchie di vitello ben bianche, fatele diguazzare ed *imbianchire*, fiammeggiatele con gran cura, riempite il vuoto con un grosso legume inviluppato di lardo, per mantenere ritto l'orifizio esterno, soffregatele con limone, accomodatele in una casseruola, con lardo, bagnatele a tutta altezza con un fondo da *poêle*, grasso, bianco, untuoso; aggiungete la mollica di 2 o 3 limoni senza scorza nè semi ed una bottiglia di vino bianco; cuocetele a fuoco moderato.

Intanto tagliate una graziosa crostata di riso in forma ovale, elegante, corretta, bianca, semplice nelle sue parti, tenetela a coperto fino al momento di servire; incollatela allora sopra un piatto lungo

fissate sul centro un montante o sostegno in forma di piramide, rivestito d'un denso strato di *farcia* ordinaria, e questa rassodata sulla bocca del forno. Al momento di servire, sgocciolate le orecchie, disimballatele, racconciate il padiglione esterno per inciderlo, collocatele ritte e riempite il vuoto di ciascuna orecchia con un piccolo tartufo rotondo, accomodatele in seguito sopra la crostata attorno al montante contro le cui pareti impianterete a ventaglio delle asticciuole guernite, ciascuna con due tartufi cotti, ben rotondi non pelati e di grossezza graduata, mettete un'orecchia sulla sommità del montante, disponete su ciascun lato un gruppo composto di creste, di *quenelles*, di funghi; mascherateli con un po' di salsa alemanna; mascherate leggermente anche il fondo interno della crostata; glassate i tartufi col pennello; servite a parte una salsiera di buona spagnuola, ridotta al Madera, e contemporaneamente la cozione dei tartufi mescolata con *quenelles*, creste, e funghi.

772. — Petto di vitello farcito, ai citriuoli. — *Poitrine de veau farcie, aux concombres.*

Tritate 500 grammi di carne magra di vitello, mischiatela con 500 grammi di lardo tritato e 250 grammi di panata di pane; tritate ancora le carni per pestarle; poi levate la *farcia*, deponetela in una terrina, conditela con sale, pepe e noce moscata; aggiungete 2 uova intiere, un pizzico di prezzemolo tritato, 5 o 6 cucchiai da tavola di funghi, altrettanto giambone cotto parimenti tritato; mischiate bene il composto coll'aiuto di un mestolino, tenetelo al fresco. — Scegliete uno stomaco di buon vitello, apritelo sopra tutta la lunghezza, senza separare le due parti, neppure alle estremità; salate la carne nell'interno; riempite il vuoto colla *farcia* preparata. Cucite l'apertura con grosso filo e mettetelo in uno stufatojo con fondo di legumi; bagnatelo largamente con brodo per farlo abragiare a fuoco lento, con cenere calda sul coperchio. Quando la carne sarà a giusta cottura, sgocciolatela sopra una tegghia, slegatela, disponetela sopra un piatto da *relevé*; glassate col pennello, circondate il pezzo con una guarnitura di citriuoli glassati leggermente intrisi con un po' di vellutata. Servite separatamente il fondo della cozione, digrassato, ridotto a mezza *glace*, legato con un po' di spagnuola.

773. — Pasqualina di vitello. — *Pascaline de veau.*

Fate farcire un piccolo stomaco di vitello, secondo le prescrizioni dell'articolo precedente; imbrigliatelo, mettetelo in una casseruola, col solito fondo per cotture abragiate; bagnatelo a tre quarti d'altezza con brodo; mettete la casseruola al fuoco, fate ridurre assai lentamente il liquido; a questo punto, bagnate di nuovo lo stomaco, presso a poco a tutta altezza; terminate di cuocerlo a fuoco moderato con cenere sopra il coperchio. — Tagliate a scalopini 4 animelle di vitello *imbianchite*, fatele saltare nel burro, lasciatele raffreddare sotto pressione per mascherarle con una salsa Villeroi, per poi impanarle. Tagliate 6 mezzane costolette di vitello, *paratele*, lardellatele e fatele abragiare rosolandole di bel colore. — Preparate una dozzina di scalopini di fegato di vitello, conditeli e metteteli in una tegghia per farli cuocere all'ultimo momento. — Fate abragiare una dozzina di belle lattughe. — Scottate e cuocete 2 piccole cervella di vitello, tagliatele a pezzi, acconciateli di forma rotonda tenetele al caldo, in un ad una piccola guernitura di granelli tagliati a pezzi. — Stendete sul fondo d'un grande piatto oblungo uno strato di riso cotto nell'acqua; lisciatelo bene, lasciatelo raffreddare; incollate ad ogni estremità del piatto una crostata di riso, tagliata a tre quarti di rotondità; al momento di servire, sgocciolate il pezzo, accomodatelo, tagliatelo per disporlo sopra il fondo di riso; riempite le due crostate colle cervella ed i granelli leggermente cosparsi di salsa; sui lati del piatto, disponete da una parte le costolette glassate, dall'altra li scalopini di fegato, non che le lattughe, 6 per ogni lato. All'estremità, cioè di fianco d'ogni crostata, disponete una corona di scalopini d'animelle di vitello fritte, separando queste guerniture dalle altre con una piccola lingua di vitello allo scarlatto ben rossa. Glassate lo stomaco, le costolette, le lattughe e le lingue. Servite con una salsiera di mezza *glace* o di spagnuola leggiera ed un piatto di riso cotto alla piemontese.

774. — Pasqualina d'agnello. — *Pascaline d'agneau.*

Disossate 2 spalle d'agnello, salate le carni nell'interno, riempite il vuoto con una *farcia quenelle*, mista con un piccolo salpicone di tartufi; cucite le spalle in forma oblunga, acconciate l'estremità del manico ad alcuni centimetri della giuntura; imbrigliatele a guisa di anitroccoli, *imbianchitele* nell'acqua tiepida per rassodarle leggermente, sgocciolatele subito, rinfrescatele; quando siano ben

fredde lardellatele sopra la parte che simula il dorso dell'anitroccolo, mettetele in una casseruola, con fondo di lardo, bagnatele fino quasi a coprirle con una *mirepoix*, cuocetele lentamente. — Intanto cuocete 15 peducci di agnello in un fondo bianco, per disossarli e mascherarli con una salsa Villeroi, impanarli e friggerli. Cuocete egualmente 6 orecchie d'agnello, asciugatele sopra un pannolino; quando sono fredde, riempite il vuoto con un poco di *farcia quenelle* con erbe fine; passatele nell'uova sbattute per impanarle e friggerle di bel colore. — Fate imbianchire una dozzina di animelle d'agnello, d'eguale grossezza, imbullettatele con tartufi crudi, fatele cuocere, glassandole di bel colore. — Cuocete infine 6 cervella e 6 lingue d'agnello procedendo come di pratica. — Tagliate una piccola crostata di riso ovale e bassa ed incollatela sul fondo del piatto da *relevé*. Al momento di servire, mettete una spalla d'agnello sopra ogni estremità della crostata (dopo averle tagliate ad incavo) sostenetele con 2 piccole asticciuole guernite, circondatele con una guernitura di cappelli di funghi; disponete in gruppi intorno alla crostata, le orecchie ed i peducci d'agnello fritti, le lingue e le cervella cotte; mascherate queste due ultime guerniture con un po' di salsa alemanna; glassate bene gli anitroccoli. Servite il *relevé*, accompagnandolo con un piatto di riso al grasso o di risotto, non che una salsiera di spagnuola ridotta, ma poco legata.

775. — Quarto d'agnello, salsa alla menta. — *Quartier d'agneau, sauce à la menthe.*

Segate a metà della sua lunghezza lo stinco d'un quarto d'agnello; ravvolgetelo entro carta unta d'olio, assicurandola con funicella; mettetelo allo spiedo per arrostirlo dolcemente, bagnandolo con burro. — Un quarto d'ora prima di levarlo dallo spiedo, salatelo, disponetelo sopra un piatto da *relevé*. Servite a parte un po' di buon sugo, non che una salsiera di salsa alla menta.

776. — Quarto di majale a mezzo sale, alla Valenciennc.
Quartier de porc demi salé, à la Valencienne.

Fate macerare nella salamoja per 7 od 8 giorni un quarto di majale fresco, giovine; diguazzatelo in acqua fredda per alcune ore, asciugatelo per *pararlo*; ritirate l'osso della coscia (*quasi*) per imbrigliarlo; mettetelo in uno stufatojo, con fondo di legumi a fettoline ed erbe aromatiche; bagnatelo a metà altezza con vino bianco; fate bollire; coprite lo stufatojo ed esponetelo a forno molto moderato, per cuocere il quarto dolcemente, bagnandolo e rivoltandolo sovente; occorrono da 3 a 4 ore di cottura. Al momento di servire, sgocciolatelo sopra una lastra per levargli la cotenna, ornate con carta il manico; tagliate la noce in fette sottili, rimettete le parti levate al suo posto; glassate il quarto di majale per metterlo sopra un grosso strato di riso alla *Valencienne* (V. N. 588) disposto sopra un piatto da *relevé*; servite a parte una salsa madera.

777. — Quarto di majale salato, alla Valenciennc.
Quartier de porc salé à la Valencienne.

Scegliete un quarto o gigotto di majale fresco, proveniente d'un animale giovane; salatelo senza salnitro per 8 giorni; diguazzatelo per 2 ore nell'acqua fredda; disossatelo in parte; imbrigliatelo, fatelo cuocere in acqua a tre quarti di cottura solamente, indi asciugatelo per levare la cotenna ed ultimarne la cottura glassandolo con un poco di buon sugo e vino bianco; cotto a dovere sgocciolatelo, ornate con carta il manico; disponetelo sopra un piatto oblungo; circondatelo ai lati con una guernitura di risotto cotto con 2 salsicciuoli (*chorisos*) ultimato con un pizzico di pepe rosso di Spagna; alle estremità disponete un gruppo di piccoli pomidoro farciti; mascherate la carne con un poco di buona spagnuola, ridotta con 4 cucchiaiate di salsa pomidoro, ultimata con un pizzico di pepe rosso; servite la rimanente salsa in una salsiera.

778. — Quarto di majale salato, alla Fiamminga.
Quartier de porc salé, à la Flamande.

Cuocete nell'acqua un quarto di majale fresco, procedendo come all'articolo precedente; quando è asciugato e regolato, mettetelo in uno stufatojo con un poco di buon aceto e *glace* di carne; fatelo glassare cospargendolo; disponetelo sopra un piatto, ornate di carta il manico; circondatelo con gruppi

di cavoli di Brusselles e di marroni cotti al sugo, bene intieri; mischiate un poco di spagnuola col fondo della cozione che si trova nella stufajuola, ma dopo averlo digrassato; fate ridurre la salsa a giusta misura, passatela e con essa mascherate leggermente la carne, servendo la rimanente in salsiera.

779. — Lombata di majale fresco alla peperata. — *Longe de porc frais, à la poivrade.*

Scegliete una buona lombata di majale, intiera, proveniente da un animale giovane e ben nutrito; sopprimete l'osso della spina, da una parte, mozzate l'osso delle coste in maniera da potere rotolare la pelle, salatela, imbrigliatela assicurandola coll'ajuto d'una asticciuola di ferro; mettetela in una tegghia con fondo da legumi e ritagli di lardo; cospargetela con burro e cuocetela a forno moderato, umettandola; bisogna che sia ben cotta. Appena tolta dal forno, slegatela, tagliatela e disponetela sopra un piatto oblungo, circondandola con una guernitura, composta di *croquettes* di maccheroni ai funghi e di pomi di terra alla Duchessa. Glassate la lombata col pennello; servite nel medesimo tempo una salsiera di salsa peperata.

780. — Giambone glassato alli spinaci. — *Jambone glacé aux épinards.*

Tutti i paesi forniscono eccellenti giamboni, il difficile consiste nel saperli scegliere. In ogni caso, bisogna sceglierli provenienti da animali giovani, salati di recente e principalmente di recente affumicati. Segate diritto tanto l'osso del manico del giambone quanto quello sporgente presso la noce; *parate* superficialmente le carni non coperte dalla cotenna, immergetelo nell'acqua fredda per alcune ore; asciugatelo per raschiarlo e ravvolgerlo in un pannolino senza stringerlo; mettetelo in una stufajuola, copritelo con acqua fredda, esponete a fuoco e quando bolle ritiratelo subito sopra fuoco moderato, per mantenere il liquido sempre al medesimo grado di calore, senza bollore visibile; aggiungete de' legumi, un mazzetto guernito, una bottiglia di vino bianco e cuocetelo per 2 ore o per 2 ore mezza secondo la grossezza, sgocciolatelo per disimballarlo; sopprimete la cotenna, accomodatelo, mettetelo in una stufajuola di forma bassa, bagnatelo con una bottiglia di Madera, misto con un terzo del suo volume di *glace* di carne; fate bollire ritirando tosto la stufajuola sulla bocca del forno per terminare di cuocere il giambone e farlo glassare, bagnandolo sovente col suo sugo; cotto di bel colore, tagliatelo ad incavo sulla parte superiore, riformatelo subito, ornate con carta il manico; passate e digrassate il fondo della cozione legandolo con un poco di spagnuola; mascherate il giambone con parte di essa e servite la rimanente in una salsiera, assieme ad un piatto di spinaci all'inglese. È preferibile di tagliare questo *relevé* nella sala da pranzo.

781. — Giambone alla Puckler-Muskau. — *Jambon à la Puckler-Muskau.*

Scegliete un giambone proveniente da un animale giovane, di fresco affumicato; acconciatelo superficialmente, segate l'osso del manico; fatelo diguazzare per alcune ore nell'acqua mista con un quarto del suo volume di latte; asciugatelo per metterlo in una stufajuola, con fondo di legumi a fettoline, bagnatelo largamente con 6 bottiglie di vino del Reno ed acqua, aggiungete erbe aromatiche; fate bollire, chiudete ermeticamente la stufajuola ed al primo bollore, ritiratela sull'angolo del fornello, affinchè il giambone abbia a cuocere senza bollore apparente; dopo 3 o 4 ore dovrà essere cotto; sgocciolatelo, sopprimete tutta la cotenna, accomodatelo ben rotondo sui lati, poi levate d'un tratto tutta la noce del giambone per tagliarla in fette e rimetterlo in posto; disponete allora il giambone sopra un piatto da *relevé;* glassatelo, circondatelo con una guernitura di piccoli tartufi pelati, cotti al momento con un bicchiere di *Champagne* e un po' di buona *glace;* servite a parte una salsa tartaruga.

782. — Giambone alla Borghignona. — *Jambon à la Borguignonne.*

Preparate un giambone mezzano di buona qualità; fatelo diguazzare, mettetelo in una casseruola, bagnatelo fino a coprirlo con acqua fredda la quale farete riscaldare fino all'ebollizione; levatela dal fuoco; tenete così il giambone per un'ora; asciugatelo di poi per metterlo in una stufajuola con legumi a fettoline ed erbe aromatiche; bagnatelo fino a coprirlo con vino di Borgogna; fate bollire, ritirandolo subito da una parte del fuoco, per terminare di cuocerlo senza ebollizione apparente. Al momento di servire, sgocciolatelo, tagliatelo, disponetelo sopra un piatto; circondatelo con una guernizione di funghi farciti, mascheratelo assai leggermente con un po' di salsa spagnuola, ridotta con alcune cucchiaiate della cozione del giambone; servite la rimanente salsa in una salsiera.

783. — Giambone alla primaverile (Modello N 39). — *Jambon à la printanière.*

Preparate un grosso giambone, fatelo diguazzare e cuocetelo, procedendo secondo le indicazioni date al N. 780; quando sia cotto, ritiratelo dal fuoco, tenendo il giambone nella sua cozione per mezz'ora; al momento di servire, sgocciolatelo, regolatelo al disotto per tenerlo ritto, sopprimete due terzi della cotenna lasciandovi la parte più vicina al manico, ma frastagliandola. Arrotondate il giambone, coprite di carta il manico, disponetelo sopra un piatto da *relevé;* guernitelo all'ingiro con timbaletti di spinacci e *purée* di pomi di terra. Collocate sul centro del giambone una tazza di legumi guernita, assicurata coll'aiuto d'un'asticciuola. Ai lati della tazza, mettete un'asticciuola egualmente in legumi tagliati, inclinandole a destra ed a sinistra. Glassate il giambone; servite a parte una salsa al madera, mista con pomidoro succosa ma poco legata. — Questo giambone essendo disposto per servizio alla francese, non deve essere tagliato, che dopo d'averlo messo in tavola. Il piatto è posto sopra uno scaldavivande.

784. — Giambone glassato alla Porte-Maillot. — *Jambon glacé à la Porte-Maillot.*

Fate cuocere un giambone (V. N. 780) quando è acconciato, fatelo glassare con poco vino, misto con *glace* di carne. Al momento di servire, sgocciolatelo, incartocciate il manico; disponetelo sopra un piatto; circondatelo con una guarnizione, composta di gruppi di cavoli abragiati, di lattughe farcite, di carote e di rape glassate. Digrassate il fondo della cozione mescolandolo con spagnuola, indi fatelo ridurre per passarlo allo staccio e colla stessa salsa, mascherate leggermente il giambone, servendo la rimanente in una salsiera.

785. — Giambone alla Camerani. — *Jambon à la Camerani.*

Preparate un giambone, fatelo diguazzare per alcune ore, mettetelo in una stufajuola, bagnatelo fino a coprirlo con alcune bottiglie di vino bianco ed acqua; esponete a fuoco ed al primo bollore ritirate la stufajuola su fuoco moderato; un' ora dopo levatela dal fuoco per lasciar raffreddare il giambone nella sua cozione; quando sia freddo, sgocciolatelo, tagliate il manico molto corto, sopprimete la cotenna, fatelo macerare per 24 ore in una *mirepoix* al vino; sgocciolatelo, di poi asciugatelo, e ravvolgetelo in un foglio di pasta soda apparecchiata con acqua calda; turate bene le commessure della pasta ed inviluppatelo entro carta unta di burro; mettetelo sopra una tegghia per esporlo a forno ben dolce. Tre ore dopo, praticate una piccola apertura sopra la superficie della pasta, per infiltrare nel vuoto una mezza bottiglia di madera; turate l'apertura con un pezzo di pasta cruda; lasciatelo cuocere ancora 3 quarti d'ora, indi levatelo dal forno. — Per servire questo giambone nelle vere condizioni che esige il suo apparecchio, converrà metterlo sopra un piatto nudo, per non toglierlo dall' involucro di pasta che nella sala da pranzo, affine di conservargli tutto il suo aroma. In questo caso, il giambone non dev'essere tagliato a fette che al momento d'essere presentato ai convitati, sia sopra il piatto da *relevé* che sui tondi; in entrambi i casi, le carni devono essere mascherate con un poco di buona salsa madera, accompagnate d' una guarnizione alla Camerani (V. N. 576). Contemporaneamente servite una salsiera di salsa madera, ed un piatto di legumi misti, come fagiuoletti verdi, pisellini, carote e cavoli-fiori cotti nell'acqua salata.

786. — Giambone all'Inglese. — *Jambon à l'Anglaise.*

Preparate un giambone d'Yorkshire, tenero, non troppo grosso; fatelo diguazzare, poi cuocetelo nell'acqua per 2 ore (V. N. 780). Ravvolgetelo in un involucro di pasta fatta con farina ed acqua, coprite la pasta con carta unta di burro, mettete il giambone sullo spiedo all'inglese; cuocetelo per circa 3 ore, bagnandolo di tempo in tempo con grasso; dopo 2 ore e mezzo, levate la carta praticate nella pasta un'apertura circolare in cui introdurrete nell'interno un bicchiere di vino madera; turate l' apertura con un pezzo di pasta, assicurandola con una lista di carta; continuate ancora la cottura per mezz'ora; indi levate il giambone dallo spiedo e disponetelo sopra un piatto.

Servite nell'egual tempo una salsiera di salsa madera, ed un piatto di legumi misti, come fagiuoletti verdi, pisellini, carote e cavoli fiori cotti nell'acqua salata.

787. — Giambone di cinghialetto da latte all'Alemanna.
Jambon de marcassin à l'Allemande.

I giamboni di porcelletto o di cinghialetto da latte si salano con salnitro, precisamente come i giamboni di majale, e si affumicano istessamente. Se tali giamboni provengono da animali giovani, non mancano di pregio. — Preparate il giambone, fatelo diguazzare per alcune ore, cuocetelo senza ebollizione nell'acqua, mista con un terzo di vino bianco; aggiungete dei legumi. Venticinque minuti prima di servire, sgocciolatelo per acconciarlo, sopprimendo la cotenna, mettetelo in una casseruola od in una tegghia concava, bagnatelo con un poco di vino e di buon sugo, fate ridurre il liquido a mezza *glace;* indi esponete il giambone sulla bocca del forno per farlo glassare, bagnandolo col suo sugo; sgocciolatelo, disponetelo sopra un piatto, digrassate per bene il fondo della sua cozione, legatelo con della spagnuola, aggiungete una stilla di aceto, alcuni cucchiai da tavola di gelatina di ribes; fate ridurre la salsa e versatela tosto sopra il giambone, passandola.

788. — Giambone di orsacchiotto, alla Russa. — *Jambon d'ourson, à la Russe.*

I gastronomi russi apprezzano non poco i giamboni d'orsacchini, comunissimi nel loro paese. Le carni di questo animale inspirano qualche ripugnanza a quelli che non hanno l'abitudine di vederne o di mangiarne. Tuttavia la carne fresca degli orsacchiotti è ordinariamente bellissima, gustosa, senza odore disaggradevole, ed è certo che molte persone la troverebbero ottima se non ne conoscessero l'origine. Sui mercati di Pietroburgo, si trovano comunemente dei giamboni d'orso salato ed affumicati; si mangiano cotti o crudi. Anzitutto bisogna farli diguazzare per alcune ore per poi cuocerli senza ebollizione per 4 o 5 ore, secondo la loro grossezza, in acqua salata ed acidula, mista con legumi ed erbe aromatiche; quando sono cotti, sgocciolati, ed acconciati, si dispongono sopra un piatto per mascherarli con una salsa piccante di buon gusto, mista con *agoursis* tagliati a mandorla ed imbianchiti.

789. — Porcelletto da latte arrosto, alla Polacca. — *Cochon de lait rôti, à la Polonaise.*

Nel paese ove si mangiano per abitudine i porchetti da latte, si possono comperare puliti ed apparecchiati per farli cuocere. — Scegliete un piccolo porchetto da latte fresco, ben bianco, riempitegli il ventre con un mazzo di salvia, cucitelo, imbrigliatelo di forma allungata (V. il modello N. 163); lasciatelo all'aria tutta una notte; mettetelo sullo spiedo, inviluppatelo entro carta unta d'olio, fatelo cuocere a fuoco moderato per un'ora e mezza, bagnandolo sovente con *saindoux.* Un'ora dopo disimballatelo, soffregatelo con un pennello bagnato nel burro chiarificato per rendere la pelle secca croccante; salatelo per slegarlo e disporlo sopra un grande piatto lungo; servitelo con una salsa agro dolce o semplicemente una mezza *glace*, mista con sugo di limone. Si ponno pure riempire i porchetti da latte con una *farcia* di pane all'inglese o semplicemente con una pasta da salsiccia.

790. — Peducci di majale alla Perigueux, per grosso pezzo.
Pieds de porc à la Périgueux, pour grosse pièce.

Fiammeggiate 8 peducci di majale, legateli a due a due con un nastro di filo, cuoceteli in un fondo da *poêlér;* cotti a dovere, sgocciolatene quattro per disossarli, tritarli e mischiarli con una egual quantità di pasta da salsiccia all'erbe fine; condite bene il composto, mischiatelo con 250 grammi di tartufi crudi e tritati non che due cucchiai da tavola di salsa madera. Sgocciolate gli altri peducci sopra una tegghia, disossateli attentamente sopprimendo tutte le carni e lasciando solo le parti cartilaginose e cutanee, le quali taglierete a grossi dadi; aggiungete un terzo del loro volume di tartufi crudi, egualmente tagliati a dadi, mischiate allora le carni ed i tartufi colla *farcia*, che poscia dividerete in due parti, dando a ciascuna una forma ovale ed a punta alle estremità. Prendete due pezzi di reticella di majale lunga 30 centimetri e larga 20; collocate su ciascun pezzo una parte della *farcia*, ravvolgendola nella reticella, in modo da formare due grosse *crepinettes* di bella forma; inumidite la superficie con burro sciolto; cuocetele sulla gratella a fuoco moderato per un'ora, indi disponetele sopra un piatto lungo, ben caldo; glassatele, mascherate il fondo del piatto con alcune cucchiaiate di salsa Perigueux e servite la rimanente in salsiera.

791. — Zampini di Modena, all'Italiana. — *Zampini de Modène, à l' Italienne.*

Li **zampini** sono gambe di maiale per intiero disossate, farcite e salate. A Modena si prepararono li zampini con speciale perfezione. Fate diguazzare per 10 o 12 ore, 2 zampini di Modena freschi, vale a dire salati da poco tempo; inviluppateli ciascuno in un pannolino; legateli bene affinchè non si rompino nel cuocere. Metteteli in una casseruola lunga con alcuni legumi, copriteli abbondantemente con acqua fredda; mettete la casseruola in pieno fornello, ma al primo bollore ritiratela da una parte per mantenere il liquido nel medesimo grado di calore, senza ebollizione visibile: tre ore dopo, li zampini devono essere cotti; sgocciolateli per tagliarli a fette, e disporli subito sopra una *purée* di legumi oppure sopra uno strato di buon *sauer-kraut;* glassate li zampini prima di servirli, ed accompagnateli con una salsiera di buona mezza *glace.*

RELEVÉS DI POLLAME E SELVAGGINA.

792. — Capponi poêlés al riso (Modello N. 47). — *Chapons poêlés au riz.*

Allestite due capponi, fiammeggiateli, sopprimete le punte delle ali, disossate lo stomaco dalla parte del gozzo senza guastare i filetti; tagliate le zampe al disotto della giuntura, mozzate l'osso principale, poi spingete la zampa sotto la pelle di questi; riempite lo stomaco con grassa trita o burro, imbrigliateli facendo rialzare lo stomaco e mantenendo le zampe nell'ordine come vedesi nel modello; fasciateli con larghe liste di lardo, metteteli in una casseruola con alcuni legumi, un mazzo di prezzemolo guernito; bagnateli a tre quarti d' altezza con un fondo da *poêlé;* fate bollire, e dopo cinque minuti d' ebollizione ritirate la casseruola su fuoco moderato; terminate di cuocere i capponi rivoltandoli; sgocciolateli sopra una tegghia, slegateli, tagliate li stomachi in fette per lo lungo e rimettetele tosto in posto per riformare i capponi. — In altra parte, incollate sopra un piatto lungo un sostegno di pane, tagliato a piano inclinato in maniera da potere disporre i capponi quasi ritti. Mascherate il sostegno con *farcia quenelles* cruda; fatela essicare sulla bocca del forno. Nel centro del sostegno, fissate solidamente una piccola crostata di pane fritto, rappresentante una corona. Al momento di servire, disponete li capponi, uno per parte, appoggiando lo stomaco sopra il piatto, ed il dorso contro il sostegno. Circondate lo stomaco de' capponi con una corona di tartufi intieri; guernite il vuoto dalle due parti fra i capponi, con una guarnizione composta di creste di pollame, di cappelli di funghi, di piccole *quenelles* al cucchiaio ed infine di piccoli tartufi rotondi; circondate questa guarnizione con piccoli pani di riso, foggiati entro stampi da *dariole*; guernite il vuoto della corona colla medesima guernizione. Glassate i tartufi col pennello, mascherate leggermente lo stomaco dei capponi con un po' di buona vellutata ridotta, mascherate egualmente la guernizione dalle parti colla stessa salsa; servite la rimanente in salsiera. — Sopprimendo la trinciatura de'capponi, questo piatto può essere collocato sulla tavola.

793. — Capponi abragiati, alla Perigord. — *Chapons braisés, à la Périgord.*

Acconciate due capponi, riempite lo stomaco con burro, imbrigliateli come per *entrée*, mascherateli con una *matignon*, sostenendola con liste di lardo, metteteli in una casseruola, bagnandoli a tre quarti d'altezza con buon sugo; fate bollire vivamente il liquido per ridurlo d'un terzo. Ritirate la casseruola sopra fuoco moderato per cuocere i capponi lentamente, passate di poi il fondo della cozione, digras-

satelo, fatelo ridurre a mezza *glace*. Al momento di servire, sgocciolate i capponi, disimbrigliateli, disponeteli sopra un piccolo sostegno in riso od in pane, tagliato a piano inclinato, incollato sopra un piatto da *relevé*; sostenete lo stomaco con un piccolo crostone di pane fritto incollato sul piatto; impiantate nel centro del sostegno, fra i due capponi, 3 asticciuole guernite di grossi tartufi e di creste; circondateli con una ricca guarnizione di tartufi cotti al Madera; servite a parte una salsiera di spagnuola, ridotta colla cottura dei capponi e le minuzie de'tartufi.

794. — Capponi alla Chipolata. — *Chapons à la Chipolata.*

Imbrigliate due capponi come per *entrée*, *bardateli*, metteteli in una casseruola con fondo di lardo aggiungete una cipolla insteccata con due chiovi di garofani, una carota, un mazzolino di prezzemolo guernito; bagnatelo a tre quarti d'altezza con brodo non digrassato, e fatelo ridurre vivamente d'un terzo del suo volume; allora ritirate la casseruola su fuoco moderato, per terminare di cuocere i capponi dolcemente; sgocciolateli, disimbrigliateli per tagliarli distaccando dapprima le coscie, le quali taglierete ciascuna in due o tre pezzi; tagliate lo stomaco in piccoli filetti, lasciandoli sopra l'ossatura; *parate* i carcami, lasciandoli intieri e mettendoli, l'uno vicino all'altro, nel centro d'un piatto da *relevé*; adagiatevi sopra i due stomachi tagliati, sostenendoli colle coscie sui lati; circondate i capponi con una guarnizione alla chipolata leggermente cosparsa di salsa; servite la rimanente salsa a parte.

795. — Capponi alla Tolosa. — *Chapons à la Toulouse.*

Imbrigliate 2 capponi colle zampe in dentro, *bardateli*, fateli cuocere, procedendo come al N. 792. Al momento di servire, sgocciolateli sopra una tegghia, distaccate le coscie dai carcami per dividerle ciascuna in due parti; distaccate i filetti intieri, per dividerli in fette su tutta la loro lunghezza. Stendete sopra un piatto da *relevé* una grande bordura di *farcia* (di forma ovale), sboglientata al bagno maria; nel centro della bordura, disponete dapprima le coscie, e sovr'esse i filetti di cappone, riformando li stomachi; circondate la bordura con una guarnizione alla Tolosa; aggruppate ad ogni estremità delle belle fette di lingua scarlatta, tagliate sopra una lingua, cotta al momento, ben rossa. Mascherate leggermente i capponi con vellutata e servite a parte la rimanente salsa.

796. — Dindo novello alla Reynière. — *Dindonneaux à la Reynière.*

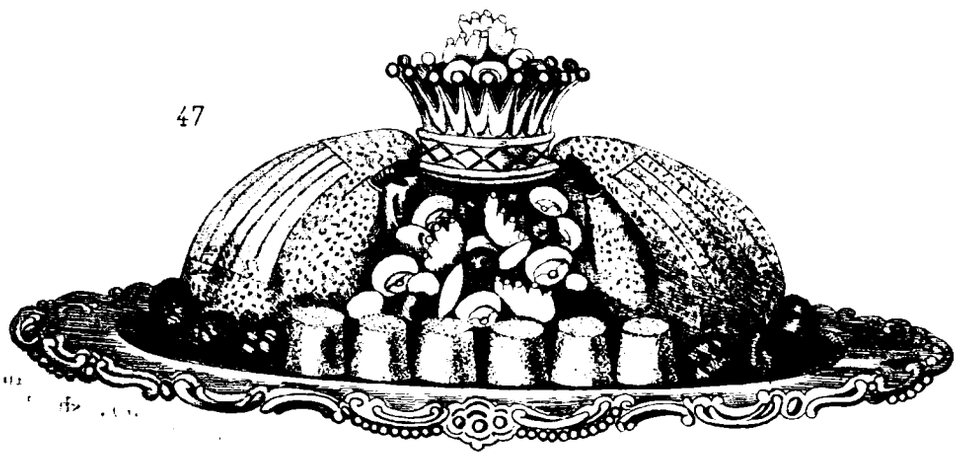
Allestite due dindi novelli, cui riempirete lo stomaco con un pezzo di burro; imbrigliateli come per *entrée*, *bardateli*, metteteli in una casseruola, con fondo di lardo e legumi a fettoline; salateli leggermente, bagnateli a metà altezza con brodo, che farete vivamente ridurre a metà; spingete allora la casseruola nel forno, terminando di cuocere i dindi dolcemente; alcuni minuti prima di servire, sgocciolateli, passate e digrassate il fondo della cozione per ridurlo a mezza *glace* colla quale glasserete i dindi, sulla bocca del forno; distaccate le due coscie, tagliatele ciascuna in due parti, disponetele nel centro d'un piatto da *relevé*; tagliate li stomachi in filetti su tutta la loro lunghezza; accomodate i filetti sopra le coscie, l'uno contro l'altro, poi disponete su ciascun lato del piatto una corona di fette di giambone cotto, tagliate d'eguale forma, e ad ogni estremità un gruppo di creste e d'arnioni; mascherate leggermente i dindi con salsa alla Perigueux; glassate le fette di giambone, lasciando le creste e gli arnioni al naturale. Servite a parte la rimanente salsa ed un piatto di risotto alla Piemontese.

797. — Dindo all'Imperiale (Modello N. 49). *Dinde à l'Imperiale.*

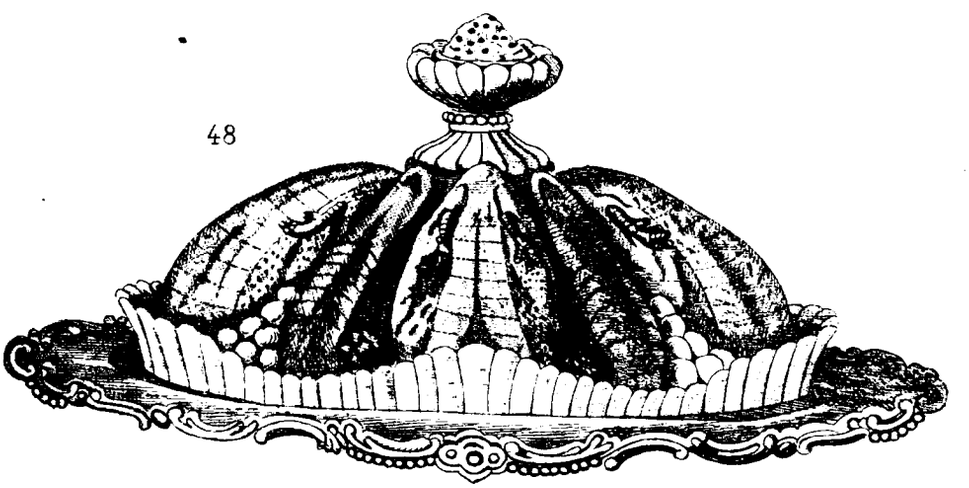
Allestite un dindo, disossatene lo stomaco per riempirlo con una *farcia quenelle* densa, mista con alcuni tartufi tagliati a dadi, imbrigliate il dindo come per *entrée* colle zampe raggiustate; abbrustiatelo e picchiettate lo stomaco con lardo fino; mettetelo in una casseruola oblunga, con fondo di lardo, giambone e legumi a fettoline; bagnatelo fino a metà altezza con buon brodo, fate bollire vivamente il liquido per ridurlo a metà del suo volume; a questo punto aggiungete un bicchiere di Madera, altrettanto di buon sugo, e minuzie di tartufi crudi, coprite il dindo con carta unta di burro, chiudete la casseruola, ritiratela su fuoco moderato (e fuoco sul coperchio) terminando di cuocerlo dolcemente, bagnandolo di tempo in tempo; passate il fondo, digrassatelo, riducetelo a mezza *glace*, colla quale farete prendere colore al dindo, mettendolo sulla bocca del forno; bagnatelo sovente e quando sia di bel

46

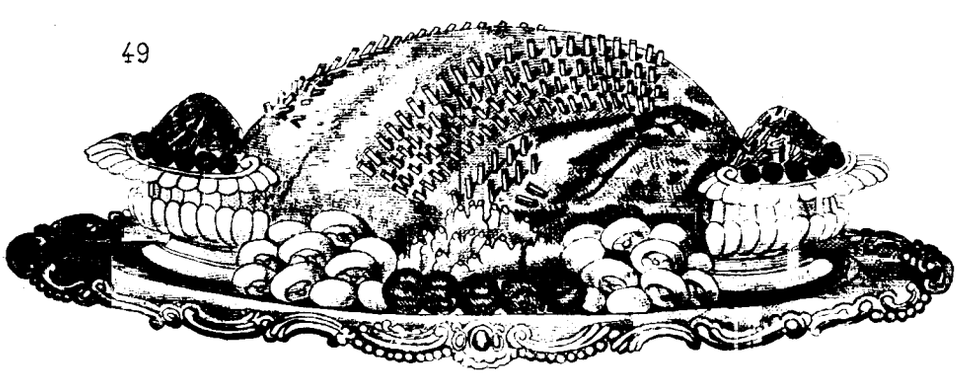
47



48



49



46 Stomachi di dindo all'ambasciatrice. 47 Capponi poèlés al riso.
48 Pollastre alla scozzese. 49 Dindo all'Imperiale.

colore, disponetelo sopra un piatto da *relevé* appoggiandolo sopra un fondo di riso freddo. Fissate sopra ogni estremità del piatto una tazza di riso, tagliata a tre quarti di rotondità, lasciata allo stato naturale, cioè bianca. Riempite le tazze con una *montglas* composta di lingua scarlatta e di funghi; circondate la *montglas* con una ghirlanda di piccoli tartufi rotondi, indi aggruppate intorno al dindo una guarnizione composta di tartufi intieri, di creste di pollame, cappelli di funghi. Glassate i tartufi col pennello, mascherate leggermente le creste ed i funghi con un po' di buona vellutata ridotta col fondo della cozione del dindo e la cozione dei funghi. Servite il di più della salsa a parte.

798. — Dindo poêlée, alli maccheroni. — *Dinde poêlée, au macaroni.*

Allestite un dindo, imbrigliatelo, fasciategli lo stomaco con lardo; mettetelo in una casseruola oblunga con fondo di ritagli di lardo o grassa cruda, bagnatelo a tre quarti d'altezza con fondo a *poêlér*; esponete a fuoco e quando bolle ritirate subito la casseruola su fuoco moderato, terminando di cuocere il dindo dolcemente. Al momento di servire, disimballatelo, distaccate le due coscie, tagliatelo in diversi pezzi, disponetelo sopra un piatto da *relevé*, il cui fondo avrete mascherato con uno strato di *farcia* cotta; staccate allora i due filetti intieri, tagliateli in piccoli filetti su tutta la loro lunghezza indi metteteli sopra le coscie riformando lo stomaco; circondate il dindo con una guarnizione di maccheroni tagliati lunghi 3 centimetri, cotti, conditi con burro, formaggio parmigiano e buona *glace*, mascherate leggermente il dindo con un po' di salsa Perigueux; servite la rimanente a parte. — Questo *relevé* può essere servito senz'essere tagliato.

799. — Stomachi di dindo all'Ambasciatrice (Modello N. 46)
Estomacs de dinde à l'Ambassadrice.

Abbrustiate e disviscerate due buoni dindi di mezzana grossezza, distaccate le coscie che disosserete per farcirle, fiammeggiarle, insteccarle con lardo, ed abragiarle come di pratica. — Separate i carcami dagli stomachi lasciando aderente a questi tutta la pelle del collo e delle reni, spezzate le ossa della struttura, ritirando le parti più sporgenti indi riempite il vuoto al disotto con *farcia quenelle* cruda, un po' solida, assicurandola col ripiegare e cucire la pelle. Imbullettate i filetti degli stomachi su due linee diritte, con tartufi tagliati a filetti a punta da una parte, riquadrati dall'altra; inviluppateli in larghe liste di lardo, metteteli in una casseruola con fondo per cotture abragiate; bagnatele a tutta altezza, con fondo a *poêler*; esponete a fuoco e quando bolle ritirate la casseruola su fuoco moderato, terminando di cuocere li stomachi bagnandoli di tempo in tempo, all'ultimo momento, sgocciolateli, disimballateli, riordinateli, indi disponeteli sopra un piatto lungo, appoggiandoli contro un sostegno tagliato a piano inclinato, avente una piccola tazza, rivestita di pasta, fissa nel centro; la punta de' due stomachi deve giungere precisamente al disotto della tazza. Fra i due stomachi, da ogni lato del piatto, disponete una guarnizione composta di *quenelles*, di creste di pollame e cappelli di funghi e contro essa adagiate le quattro coscie di dindi, due per parte; circondate gli stomachi con una catena di bei tartufi rotondi e cappelli di funghi ben bianchi. Guernite la tazza con piccoli tartufi e *quenelles* rotonde; glassate col pennello i tartufi intieri, glassate anche le coscie de' dindi; mascherate il centro del piatto con un po' di buona spagnuola o di vellutata, ridotta con una parte della cottura de' dindi ed i ritagli dei tartufi. Servite separatamente il di più di questa salsa.

800. — Dindo al sedano. — *Dinde aux céleris.*

Allestite un buon dindo, imbrigliatelo colle zampe in dentro, riempite lo stomaco con una *farcia* al pane all'inglese; fasciate lo stomaco con liste di lardo, assicurandole con funicella; mettete il dindo in una casseruola lunga, con fondo per cottura abragiata; bagnatelo a tre quarti d'altezza con fondo a *poêler*, fate ridurre il liquido d'un quarto del suo volume; ritirate la casseruola su fuoco moderato, per cuocere il dindo lentamente; slegatelo, levate i filetti intieri, tagliateli, rimetteteli al suo posto, indi disponete il dindo sopra un piatto oblungo, appoggiandolo sopra uno strato di *farcia* sboglientata. Disponete ai due lati del dindo due dozzine di gambi di sedano acconciati e glassati; collocate ad una estremità, a foggia di cespuglio, delle belle fette di lingua scarlatta, ed all'estremità opposta una corona di fette di giambone ben glassate. Mascherate leggermente il dindo ed il sedano con una salsa Madera poco legata; servite la rimanente in salsiera. — Si può senza inconveniente, sostituire ai gambi di sedano una *purée* di sedano.

801. — Coscie di dindo all'Italiana. — *Cuisses de dinde à l'Italienne.*

Tagliate 4 grosse coscie di dindo, tenendo la pelle più lunga che sia possibile; disossatele lasciando aderente a ciascuna una estremità dell'osso, in maniera da formare manico; riempitele con una *farcia* di pollame solida, mescolata con tartufi e giambone cotto, tagliato a dadi; cucitele rotonde in forma di *ballotines*, fasciatele di lardo, fatele cuocere con fondo a *poêler;* lasciatele raffreddare per metà sotto leggiera pressione, poi slegatele per tagliarle ad incavo; sciogliete il manico, mettete le *ballotines* in una casseruola col loro fondo di cozione ridotto a mezza *glace*; riscaldatele dolcemente, bagnandole colla cozione ridotta, indi sgocciolatele sopra una tegghia, spolverizzatele con mollica di pane, bagnatele con burro sciolto, e fatele glassare a forno caldo; incartocciate i manichi, adagiatele sopra una guarnizione di riso alla Piemontese disposta in piramide sopra un piatto; servite a parte una salsa spagnuola, ridotta colla cozione del dindo, ma poco legata.

802. — Coscie di dindo alla Russa. — *Cuisses de dinde à là Russe.*

Disossate 6 buone coscie di dindo; salatele, riempitele con una *farcia quenelle* ai tartufi; cucitele, ravvolgetele in piccoli pannolini; cuocetele a guisa di galantine, a fuoco molto moderato, sgocciolatele, disimballatele, lasciatele raff eddare indi tagliatele ad incavo; ripristinatele nella loro forma, riscaldatele sulla bocca del forno glassandole, ed impiantate in ciascuna galantina un osso di gamba che incartoccierete. Al momento di servire, disponete le coscie di dindo sopra un piatto lungo, avente nel centro un sostegno in pane fritto, mascherato di *farcia;* impiantate in cima ad esso un'asticciuola guernita, disponete ai lati una guarnitura composta di fegati di pollastre e di *quenelles* modellate; ad ogni estremità mettete un gruppo di boleti alla Russa; mascherate le *quenelles* con un poco di vellutata, ridotta insieme co' ritagli dei funghi; servite il di più della salsa in una salsiera.

803. — Pollastre alla Scozzese (Modello N. 48). — *Poulardes à l'Écossaise.*

Tagliate un *montante* o sostegno di pane a forma di piramide; friggetelo, incollatelo nel centro d'un piatto da *relevé* e quando sia freddo, mascheratelo con *farcia* ordinaria che farete essicare nel forno; tagliate una bella crostata di riso, nel genere che rappresenta il disegno; fatela friggere, poi collocatela sopra il *montante*, assicurandola con due piccole asticciuole. Tagliate ancora 4 mezzi cerchi di riso per formare una bordura irregolare, sporgente, ed incollateli all'ingiro dell'interno del piatto, affine di tenere in posto le pollastre. Disossate lo stomaco e le reni di 4 mezzane pollastre, riempitele con una *farcia quenelle* cruda, solida, imbrigliatele ben rotonde, colle zampe rientrate sotto la pelle dell'osso principale, mettetele in una casseruola con fondo di lardo e legumi a fettoline; bagnatele a tre quarti d'altezza con ondo a *poêler*, esponete a fuoco e quando bolle ritiratela subito a fuoco moderato, per terminarne la cottura cospargendole; al momento di servire, sgocciolatele per disimbrigliarle; tagliate li stomachi ad incavo; rimetteteli in posto indi disponete le pollastre quasi ritte, appoggiandole contro la piramide; fra l'una e l'altra collocatevi una piccola lingua di manzo allo scarlatto, tagliata a incavo; riempite gli interstizii con funghi e tartufi, riempite la tazza con una piccola guarnizione; glassate le lingue ed i tartufi; mascherate leggermente le pollastre con vellutata ridotta colla cozione dei funghi; servite a parte la rimanente salsa.

804. — Pollastre alle tagliatelle. — *Poulardes aux nouilles.*

Imbrigliate 2 pollastre per *entrée*, bardatele, mettetele in una casseruola; bagnatele a tre quarti d'altezza con un fondo a *poêler*; copritele con carta unta di burro; fate bollire ritirando subito la casseruola da una parte per cuocere le pollastre dolcemente. Al momento di servire, sgocciolatele disimbrigliatele, staccate le coscie dai carcami, tagliatele in diversi pezzi, disponeteli su un piatto da *relevé*, distaccate i carcami dalli stomachi, i quali taglierete in filetti piccoli, lasciandoli sopra la ossatura che collocherete sopra le coscie e colle punte degli stomachi rivolti verso le estremità del piatto; sorreggete i filetti con alcuni funghi posti ai lati; disponete sul fondo del piatto, attorno alle pollastre, una guernizione di *quenelles* foggiate col cucchiaio; mascheratele leggiermente, in un alle coscie ed agli stomachi, con vellutata ridotta all'essenza di funghi. Servite a parte una guernizione di tagliatelle. — Le pollastre così preparate possono essere servite intiere, semplicemente circondate di tagliatelle.

805. — Pollastre alla serpentaria. — *Poulardes a l'estragon.*

Imbrigliate 2 pollastre per *entrée*, mettetele in una casseruola oblunga, con fondo di lardo e legumi a fettoline; bagnatele a tre quarti d'altezza con un fondo a *poêler;* fate bollire. Dieci minuti dopo ritirate la casseruola su fuoco moderato, per terminare di cuocere le pollastre voltandole di tempo in tempo. Al momento diservire, sgocciolatele per disimbrigliarle e tagliarle, lasciando i filetti sopra l'ossatura dello stomaco, dopo averli distaccati; disponeteli di poi simmetricamente sul piatto, gli stomachi appoggiati sopra i carcami, e le coscie ai lati; cospargete le pollastre con un buon consumato preparato col sugo di pollame, infuso alla serpentaria ma leggermente amalgamato con dell'*arrow-root.* Spolverizzate le pollastre con 2 cucchiaiate di foglie di serpentaria, tagliate a mandorla e leggermente *imbianchite;* servite a parte una salsa serpentaria.

806. — Paperi alla Matignon. — *Oisons à la Matignon.*

Imbrigliate due paperi, mascheratene lo stomaco con una *matignon*, che sosterrete con carta unta di burro; mettetele sullo spiedo, fatele cuocere cospargendole, levatele dallo spiedo per disimballarle, tagliarle e disporle, a foggia di cespuglio, in una bordura di *farcia*, di forma ovale, ma bassa; circondate la bordura con piccoli gruppi di granelli tagliati, di salsicciuoli alla *chipolata*, di cipolline *glassate*, di pallottoline di carote egualmente glassate, mascherate queste guerniture con buona spagnuola ridotta e mischiate colla rimanente salsa 2 o 3 cucchiaiate di *soubise*, versatela in una salsiera.

807. — Paperi all'Alsaziana. — *Oisons à l'Alsacienne.*

Disviscerate due paperi, abbrustiateli, imbrigliateli, riempitene il corpo con una *farcia quenelle* cruda, con tartufi; mascherate lo stomaco con una *matignon* che sosterrete con liste di lardo, indi metteteli sullo spiedo, per arrostirli dolcemente; levateli dallo spiedo, disimbrigliateli, tagliateli per disporre le parti tagliate in guisa di cespuglio sopra uno strato di *sauer-kraut* ultimato con un bicchiere di Champagne ed alcuni buoni tartufi a fettoline; circondateli pure con *sauer-kraut* su cui disporrete alcuni piccoli salsicciuoli e fette di ventresca, cotta col *sauer-kraut;* mascherate leggermente i paperi con un po' di salsa madera. Serviteli con una salsiera dell' istessa salsa.

808. — Oca ai marroni. — *Oie aux marrons.*

Scegliete una bell'oca tenera e grassa, allestitela, imbrigliatela per fasciarla di lardo e metterla in un *plafond*, con fondo di lardo e legumi a fettoline, bagnatela con un po' di brodo un bicchiere di Madera, copritela con carta, spingete il *plafond* a forno moderato per cuocere l'oca dolcemente, bagnandola sovente col suo liquido; sgocciolatela, disimbrigliatela, tagliate le coscie in più pezzi per disporle sopra uno strato di *farcia*, rassodata nel forno sopra un piatto da *relevé*. Tagliate lo stomaco in piccoli filetti su tutta la sua lunghezza; disponeteli sopra le coscie; circondate il *relevé* con una guernizione di marroni glassati al sugo, bene intieri; mascherate leggermente le carni e la guarnizione con una salsa madera poco legata. Servite la rimanente salsa in salsiera.

809. — Galline faraone ai tartufi. — *Pintades aux truffes.*

Imbrigliate due galline faraone, mascheratene lo stomaco con una *matignon* asciutta che sosterrete con liste di lardo; collocatele sullo spiedo, e cuocetele a buon fuoco; levatele dallo spiedo, tagliatele per disporle a foggia di cespuglio su uno strato di farcia, sbogliantata su un piatto oblungo; mascheratele con tartufi in fette, amalgamate con un po' di buona spagnuola ridotta; circondatele con una ghirlanda di *quenelles*, modellate col cucchiaio, le quali velerete colla stessa salsa, servendo la rimanente in salsiera.

810. — Fagiani alla Certosina. — *Faisans à la Chartreuse.*

Imbianchite in acqua salata 7 od 8 cavoli di Milano tagliati a quarti; regolateli, fateli abragiare con alcuni salsicciuoli affumicati ed un pezzetto di ventresca affumicata ed *imbianchita*. Cotti che siano,

scolateli e disponeteli simmetricamente in uno stampo da timballo di forma ovale, spalmato di burro serrandoli con cura; copriteli con carta butirrata e tenete lo stampo sulla bocca del forno. — Intanto fate imbianchire ed abragiare 15 o 18 lattughe; cotte che sieno, regolatele, accomodatele in un tegame per glassarle e tenerle nella stufa. — Fate pure abragiare due fagiani entro buon fondo con un po' di madera; cotti e ben glassati passate la cozione allo staccio, digrassatela, fatela ridurre a mezza *glace* indi mescolatela con un po' di salsa madera ridotta. — Al momento di servire slegate i fagiani, trinciateli per membra e disponeteli in cespuglio sui cavoli dopo averli rovesciati sul centro del piatto; attorniateli d'ambo le parti colle lattughe abragiate, ed alle estremità disponete i salsicciuoli da una parte e le fette di ventresca dall'altra. Glassate i fagiani e servite a parte una salsa madera.

811. — Fagiani all'Alsaziana. — *Faisans à l'Alsacienne.*

Fate cuocere in una casseruola del buon *sauer-kraut* con un pezzo di ventresca; scolate tutto il liquido e bagnate con un bicchiere di Champagne, aggiungete 250 grammi di tartufi crudi tagliati a guisa di *julienne*; coprite la casseruola e cuocete il *sauer-kraut* ancora per 7 od 8 minuti a fuoco vivace; indi amalgamatelo con due cucchiaiate di buona vellutata; ritiratelo dal fuoco. — Nel frattempo fate abragiare 2 fagiani lardellati con lardo; cotti a dovere, glassateli sulla bocca del forno col loro fondo ridotto a mezza *glace*. Attaccate all'ingiro d'un piatto da *relevé* una bordura in pasta da tagliatelle o di pezzi di pane tagliati collo stampo; nel centro dello stesso piatto incollate una piramide di pane fritto. Al momento di servire, scolate i fagiani, tagliateli e collocateli sul *sauer-kraut*, impiantate due asticciuole sulla piramide non che una piccola tazza intagliata, attraversata da un asticciuola a soggetto; collocate la ventresca alle due estremità del piatto; servite a parte una salsa Madera al profumo di selvaggina, mescolata e ridotta con alcuni tartufi crudi tagliati a quarti.

812. — Perniciotti alla Diplomatica. — *Perdreaux à la Diplomate.*

Imbrigliate come per *entrée* 5 o 6 perniciotti cui riempirete lo stomaco ed il corpo con una *farcia quenelle* mescolata con un salpicone di tartufi crudi; lardellate lo stomaco con lardo fino, metteteli in un *plafond* con lardo, ortaggi ed erbe aromatiche; cospargeteli con burro e cuoceteli a forno caldo, umettandoli. Al momento di servire slegate i perniciotti, tagliateli ciascuno in tre parti, conservandoli nella lor forma e disponeteli a guisa di rosone su un piatto oblungo appoggiandoli contro un tampone di pane fritto rivestito di *farcia*; attorniateli con una guarnizione mista, composta con cappelli di funghi, *quenelles* al fegato grasso, arselle ed olive prive del nocciolo. Mascherate la guarnizione con una spagnuola ridotta coi ritagli de' tartufi, vino e pomi d'oro; servite la rimanente salsa in salsiera. Impiantate un'asticciuola guarnita in cima al tampone.

813. — Sella di capriolo all'Infante. — *Selle de chevreuil à l'Infante.*

Apparecchiate una bella sella di capriolo insteccandola con lardo; collocatela in un *plafond*, salatela, cospargetela di burro e cuocetela a buon fuoco per 25 minuti, umettandola. Al momento di servire, tagliatela sulle coste, distaccate i filetti dall'ossatura per tagliarli e rimetterli in posto; disponetela su un piatto lungo; attorniatela con una guarnizione composta di maccheroni tagliati, tartufi, in fette, piccole *quenelles* modellate ed olive tornite; mascherate la guarnizione con un po' di buona spagnuola ridotta con vino; glassate i filetti e servite la rimanente salsa in salsiera.

814. — Quarto di capriuolo, in salsa peperata.
Quartier de chevreuil, sauce poivrade.

Fate macerare per 12 ore un quarto di capriuolo in una marinata cotta, indi asciugatelo per accomodarlo e picchiettarlo di lardo dalla parte della noce. Cuocetelo allo spiedo per tre quarti d'ora; tagliatelo a fette, che lascierete aderenti; guernite l'osso con un riccio di carta e adagiate il quarto di capriuolo su un piatto da *relevé* guernendolo all'ingiro di grossi funghi farciti; mascherate leggermente il capriuolo di salsa peperata e servite la rimanente salsa a parte.

815. — Quarto di capriuolo ai tartufi. — *Quartier de chevreuil aux truffes.*

Lardellate un quarto di capriuolo, fatelo marinare a crudo, mettetelo in un *plafond* con un pezzo di burro, salatelo modicamente, copritelo di carta impregnata di burro e fatelo cuocere nel forno ba-

gnandolo di tanto in tanto con poco sugo. Tagliatelo *ad incavo* e disponetelo sul piatto, attorniandolo di tartufi neri in fette all'italiana. Glassatelo leggermente col pennello e servite a parte una salsa spagnuola leggermente legata e ridotta colle minuzie de'tartufi e buon vino. Ornate lo stinco con carta.

816. — Quarto di cinghialetto alle olive. — *Quartier de marcassin aux olives.*

Sopprimete la cotenna d'un quarto di cinghialetto, *paratelo*, salatelo e collocatelo in una terrina bagnandolo fino a coprirlo con una marinata cotta, lasciandolo in infusione per 36 ore, rivoltandolo di tanto in tanto; ravvolgetelo entro carta unta, collocatelo sullo spiedo e cuocetelo a fuoco moderato per un'ora; levatelo dallo spiedo, salatelo e tagliatelo in fette, lasciandole però in posto; disponetelo subito su un piatto da *relevé;* guarnite l'osso con un riccio di carta; attorniatelo con una guarnizione d'olive e mascheratelo leggermente con un po' di salsa selvaggina ridotta con porzione della marinata. Servite la rimanente salsa in salsiera.

817. — Quarto di daino all'Inglese. — *Quartier de daim à l'Anglaise.*

Quello che in Inghilterra si chiama *hunch of venaison*, è il quarto d'un daino al quale si lascia aderente la lombata ossia la metà della sella. È questo un *relevé* assai pregiato da gastronomi inglesi. Ma per spiegare questa preferenza conviene considerare che la selvaggina in Inghilterra è unica in Europa, tanto per bellezza quanto per le sue qualità gastronomiche. — In Inghilterra si mangia selvaggina dal mese di Luglio fino a Dicembre; la carne deve essere infrollita a giusta misura; 12 o 15 giorni sono bene spesso necessarii per ottenere quella infrollitura che migliora evidentemente le qualità delle carni. Ma perchè un così lungo tempo non riesca nocivo alla sua conservazione bisogna avere la precauzione di spolverizzare le parti tagliate con pepe fino e di appendere il pezzo in un luogo asciutto ed aereato. I gastronomi inglesi nulla trascurano per raggiungere il desiderato intento.

Apparecchiate un quarto di daino coperto di grassa; cospargetelo di sale e burro, indi ravvolgetelo in una pasta che avrete preparata con acqua bollente, farina e sale, distesa, ancora calda, in modo d'averla in un sol pezzo dello spessore di mezzo centimetro. Badate che la pasta sia ben congiunta e non rimanga alcuna fessura; inviluppatelo pure con due grandi fogli di carta impregnati di burro, e mettetelo sullo spiedo all'inglese; cuocetelo a fuoco moderato, per due o tre ore, a norma della grossezza; toglietelo dallo spiedo per levare la carta e la pasta; tagliatelo a fette per poi adagiarlo, riformato, sul piatto; cospargetelo di salsa peperata ultimata con un po' di gelatina di ribes; ornate l'osso dello stinco con un riccio di carta e servite a parte la rimanente salsa.

818. — Sella di cinghialetto alla Romana. — *Selle de marcassin à la Romaine.*

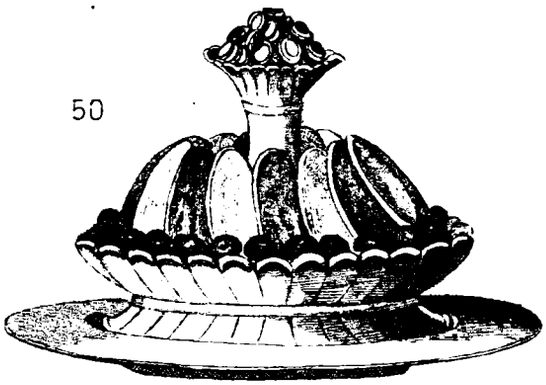
Mettete in infusione per 2 giorni, in una marinata cotta, una sella da cinghialetto; scolatela per collocarla in una casseruola lunga con lardo, legumi tagliuzzati ed erbe aromatiche; bagnatela a metà altezza colla sua marinatura assieme ad un po' di brodo; fate bollire ritirandola poi su fuoco moderato per ultimarne la cottura lentamente. Al momento di servire, scolatela, tagliate i filetti a fette, rimettendoli in posto; mascheratela con salsa romana servendone pure in salsiera.

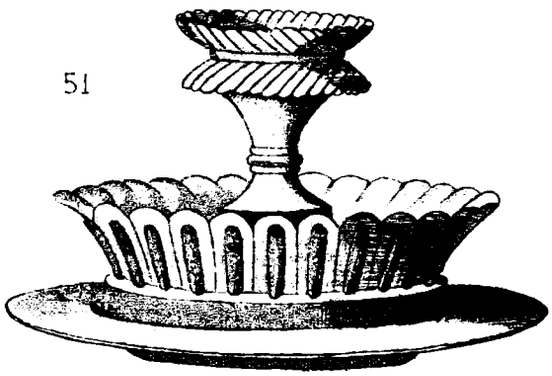
819. — Groppa di culaccio di daino alla Scozzese. — *Cimier de daim à l' Écossaise.*

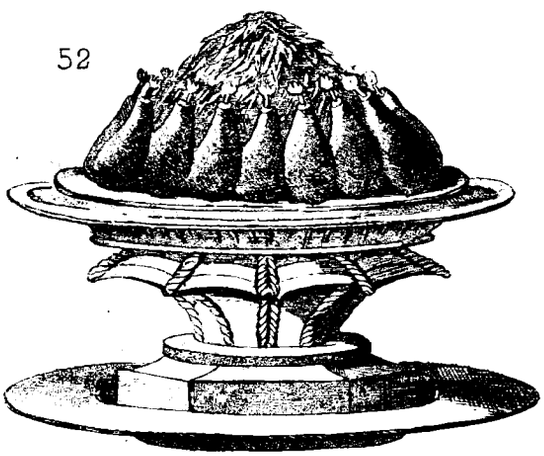
Prendete una groppa di culaccio ed una sella di daino, di cui taglierete le costole molto corte; mettetela in una tegghia con minuzie di lardo, legumi in fette, qualche chiovo di garofano ed erbe odorifere; bagnatela di burro fuso, copritela con carta unta e fatela cuocere a fuoco moderato, cospargendola di burro di tanto in tanto. Quando è cotta, distaccate i filetti che taglierete e disporrete sul piatto, riformandoli, ed attorniandoli con una guernizione di *croquettes* di patate; glassateli col pennello; servite a parte una salsa trita, poco legata, ma succosa.

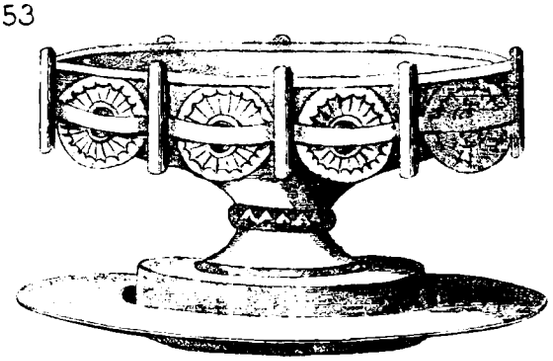
820. — Lombata d'alce, salsa peperata. — *Longe d'élan, sauce poivrade.*

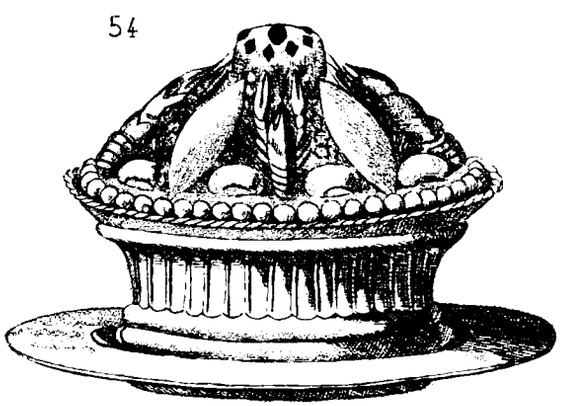
Apparecchiate una mezza sella d'alce, marinatela a crudo per 24 ore; mettetela in una casseruola con lardo e legumi; bagnatela fino a coprirla con metà buon fondo e metà vino bianco; cuocetela a fuoco moderato operando come pel culaccio di manzo abragiato; cotta e ben glassata, scolatela, levate il grosso filetto dell'ossatura, tagliatelo a fette, disponetele sul piatto, mascherandole con salsa peperata. Servite a parte una guarnizione di *croquettes* o di rizzole.

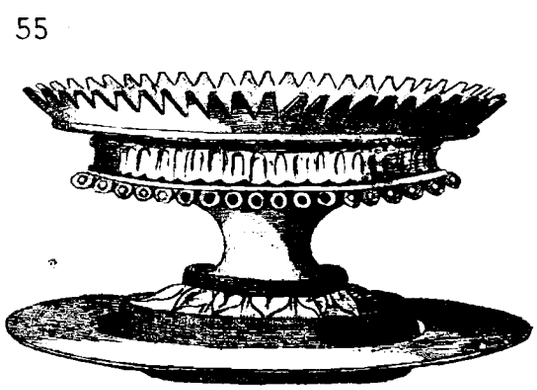












50 Bodini di sandre 51 Doppia crostata non guarnita. 52 Giambonetti di pollo alla Montglas.
53 Crostata non guarnita. 54 Pasticcio caldo alla marinara. 55 Crostata di pane non guarnita.

DEGLI ENTRÉES CALDI

In un pranzo di lusso gli *entrées* caldi occupano, agli occhi dei gastronomi, il più importante posto. Per essere perfetti, è mestieri sieno cotti a giusta misura, graziosamente disposti, serviti caldissimi, ma ciò che sopratutto ne aumenta il pregio sono le salse, le salse succose, vellutate, delicate. La scienza delle salse non appartiene a tutti, non potendosi apprenderla che alla grande scuola della pratica. Noi non sapremmo dunque mai abbastanza raccomandare ai cuochi lo studio profondo di questa parte dell'arte, studio serio ed importante e che dà al pratico il suo primo valore; un pranzo mediocre si compensa del danno se le salse sono succose e ben ultimate.

Gli *entrées* caldi sono per loro natura variati; il loro numero è infinito, però il numero di quelli che convengono ad un grande pranzo non è così illimitato da poterli scegliere a caso. In un pranzo di lusso, ricco, elegante; non si devono servire che *entrées* di scelta accurata, ornati, guarniti, e che rappresentino ad un tempo la ricchezza, l'arte e le cure competenti; ma per raggiungere questo difficile risultato bisogna che il cuoco abbia intera libertà d'azione ed incoraggiamento ne' suoi sforzi; bisogna in una parola ch'egli operi in un centro ove l'abbondanza e le risorse non sieno limitate.

All'invece il bisogno di varietà, la difficoltà di provvigioni, la penuria o la mediocrità delle materie prime, costringono benespesso il cuoco a rimediarvi con laboriosi e sapienti preparati; sono circostanze codeste in cui la volontà arrischia d'infrangersi contro l'ostacolo ove con un supremo sforzo non si sappia dominarlo e vincerlo; ove colle risorse del proprio sapere non si sappia far fronte a momentanei imbarazzi; ma è precisamente in siffatte pericolose circostanze che il cuoco di merito si rivela. Essere un buon cuciniere, riuscire quando tutto si abbia a seconda, quando le provviste sono abbondanti e scelte è certamente molto, ma trovare il mezzo di distinguersi a dispetto degli ostacoli senza avere i mezzi in ragione del bisogno, quando le braccia mancano, quando la materia prima non si trova, ecco ciò che è assai difficile ma più meritorio. Per poco che si voglia immaginare il turbamento e le angoscie che devono assalire le persone dell'arte in tali distrette, si comprenderà quanto sia utile e previdente di prepararsi per tempo alla lotta sorda e lontana dell'avvenire, coll'applicazione, la perseveranza e principalmente collo studio costante di tutto ciò che si connette coll'arte culinare.

Nella grande cucina si distinguono due generi d'*entrées* caldi; gli uni, ricchi, gustosi, ricercati dai gastronomi, stimati anche da quelli che non lo sono; vogliam dire di quelli in cui la rarità o la finezza degli elementi che li compongono ne assicurano il successo. Tali *entrées*, per loro natura, non esigono che un apparecchio semplice, dovendo anzitutto conservare il loro carattere originale; essi si designano col nome di *entrées fini*. Gli altri meno distinti per natura, ma sovente più eleganti dei primi, si compongono di elementi diversi e non acquistano valore che a costo di speciali sagrificii e di studiati preparati. Questi *entrées* sono designati e conosciuti sotto il nome d'*entrées lavorati*; essi riescono di grande sussidio, ma non possono corrispondere allo scopo loro assegnato che a condizione d'essere disposti con un certo lusso e con quella eleganza che gli abili cuochi sanno dare ai più modesti *entrées*.

Non v'è alcuna regola fissa sul modo di disporre gli *entrées*, potendosi servire gli stessi *entrées* senza dargli l'eguale apparenza. Nei pranzi serviti alla russa, gli *entrées* caldi sono tagliati o modellati; in entrambi i casi, devono essere eleganti, disposti in modo da facilitare a' commensali il modo di servirsi, ma sopratutto in maniera da evitare qualsiasi sorta di contrattempo.

Nei pranzi serviti alla francese, si servono sovente gli *entrées* caldi interi, ossia formati con pezzi non tagliati; ma tali *entrées* devono sempre essere disposti con garbo; pel fatto stesso d'essere interi si prestano meglio alla decorazione ed all'eleganza; tuttavia non si dovrà mai perdere di vista che negli *entrées* caldi, la decorazione debba specialmente applicarsi alle parti non mangiabili, vogliamo alludere a quell'ornamentazione minuziosa, artificiale, che i buongustai osservano sempre con una certa diffidenza.

ACCESSORII E GUARNIZIONI PER ENTRÉES CALDI.

821. — Asticciuole guarnite, per entrées caldi. — Queste asticciuole si distinguono da quelle per *relevés* soltanto per essere più piccole. Poichè non tutti gli *entrées* comportano asticciuole guarnite si richiede che siano applicate con discernimento; in ogni caso è raro che si impiantino diverse asticciuole su un *entrée;* è importante che sieno impiantate solidamente, sicchè non abbiano a cadere durante il servizio; onde evitare tale inconveniente converrà impiantarle entro sostegni, indipendenti dagli *entrée*, incollati sul piatto. Per avere norma sulla loro applicazione, basterà studiarli sui modelli stessi delle tavole del presente capitolo.

822. — Bordure di piatto, per entrées caldi. — Le bordure per *entrées* caldi, sono le stesse di quelle pei *relevés;* si compongono sia con ornati di pasta o di pane sovrapposti, sia in pasta da tagliatelle in un sol pezzo; il loro modo d'apparecchio essendo già stato descritto al capitolo dei *relevés*, ci limitiamo a ripetere che il lavoro esige molta cura ed una certa abilità. Le bordure di metallo, quali si vendono dagli orefici, riescono pure di bellissimo effetto e non hanno l'inconveniente di quelle di pasta le quali spezzandosi si frammischiano sovente colla salsa o l'intingolo associato all'*entrée;* è un acquisto che noi raccomandiamo del paro alle persone dell'arte che agli anfitrioni.

823. — Croste per fondi di piatto d'entrées caldi. — Queste croste si applicano a certi *entrées* minuti che non si vogliono circondare con bordure. Sono semplicemente croste da fiano lisce o scanalate, cotte in *bianco*, svuotate e rivestite internamente con un po' di *farcia quenelle*, la quale dovrà essere poi rassodata nella stufa tiepida.

824. — Croste da pasticcio caldo, per entrées caldi. — Si fanno croste per pasticcio caldo entro forme rotonde, scanalate, a cerniera. Devono essere unte di burro depurato mediante pennello, indi collocate su un *plafond* coperto di carta. Si rivestono le forme con pasta spezzata fina; si pinzetta regolarmente la cresta, si mascherano le pareti interne della cassa con carta unta di burro, si riempie il vuoto con farina comune o con nocciuoli secchi di ciliegie. Si fanno cuocere senza coprirle dopo averle superiormente verniciate d'uovo. Da ultimo si svuotano per guarnirle.

825. — Fondi di piatto, per entrées caldi. — I fondi di piatto sono di grande utilità per la montatura degli *entrées* cui si voglia dare eleganza e solidità ad un tempo. La bellezza d'un *entrée* dipende quasi sempre dal modo con cui è disposto. — Tali fondi si preparano con riso, pasta o *farcia*. — I fondi di riso sono preparati con riso cotto nel brodo, denso e consistente poi schiacciato colla mestola per renderlo liscio e compatto; lo si modella in piano, in un cerchio da flano comprimendolo fortemente; lo si copre con carta e lo si lascia rassodare per 10 minuti; su tale fondo si dispone poi l'*entrée*. I fondi di riso possono pure essere foggiati sia ad anello, cioè svuotandoli nel centro, sia finalmente tenendo l'anello di forma concava. — I fondi di pasta si preparano con un semplice sfoglio di pasta d'alzata, che si svuota a guisa d'anello piano o che si lascia pieno; in entrambi i casi, vengono pennellati con uova per cuocerli nel forno senza disseccarli completamente, non essendo questa pasta destinata in nessun modo ad essere mangiata. Se i fondi devono essere guarniti, si copre semplicemente il fondo d'una cassa da flano con pasta spezzata, si riempie con un composto di riso o di maccheroni col quale lo si cuoce; ritirandolo dal forno lo si rovescia sul piatto indi vi si dispone sopra l'*entrée*. — I fondi di *farcia* si preparano con *farcia quenelle* scarsa di burro, di vitello, di pollame, di pesce o di selvaggina. Ove si vogliano disporre sul piatto stesso si stende la *farcia* a guisa di strato liscio, pieno od a grosso anello; in quest'ultimo caso si può spingere la *farcia*, mediante tasca di tela, disponendola sul fondo del piatto lisciandola e di poi comprimendola con un cucchiaio tuffato in acqua tiepida; questi fondi si addattano principalmente per disporre *quenelles*, filetti di pollame o di selvaggina. — Si preparano eziandio fondi di *farcia* stendendola ad anello su carta unta di burro, che s'immerge di poi in un tegame per rassodare la *farcia*, scolarla, ritirare la carta e collocarla sul fondo d'un piatto.

826. — Bordure di farcia, per entrées caldi. — Sono queste un perfezionamento de' fondi di piatto avendo anzi il vantaggio di far parte integrante dell'*entrée*; si formano entro stampi da bordura, piani al disopra o concavi, ma con un largo cilindro; tali bordure servono a disporre filetti, costolette o *quenelles* in corona con una guarnizione nel mezzo; si impiegano parimenti forme fregiate, ma in tal caso l'*entrée* si dispone nel fondo della bordura e non di sopra. — Le bordure formate entro stampi lisci possono venire decorate con tartufi o lingua scarlatta, che si applica dapprima contro il fondo o le pareti dello stampo unto di burro.

827. — Sostegni per entrées caldi. — Questi sostegni o *montanti* sono destinati alla decorazione degli *entrées*; si compongono d'una assicella sottile un po' più larga del diametro della forma o stampo sul cui centro è collocata una colonna mobile un po' più stretta del cilindro della forma che si deve impiegare; la colonna e la tavola sono rivestite di *farcia* o di pasta. La sommità della colonna deve sempre essere forata onde potervi impiantare un'asticciuola guarnita od una tazza; la colonna non deve oltrepassare l'altezza della forma.

828. — Bordure di riso, per entrées caldi. — Le bordure di riso si formano entro stampi lisci, concavi od in rilievo a seconda che si vuol disporre l'*entrée* sulla bordura o nel centro. Il riso deve essere cotto nel brodo, ultimato con burro, ma tenuto un po' consistente. Prima di riempirlo, lo stampo deve essere abbondantemente spalmato di burro; lo si sovrappone sopra un pannolino e si lascia rassodare il riso nella stufa per 8 o 10 minuti.

829. — Casse di carta. — Le casse grandi ripiegate per *entrées* come le piccole per *hors-d'œuvre* o per *dessert*, vengono di solito acquistate già confezionate, il che è preferibile essendo difficile il prepararle in così buone condizioni. Tutt'al più si potranno preparare da sè quelle di forma riquadrata; il procedimento è così semplice e noto da non valere la pena di descriverlo.

830. — Bordure di pasta, per entrées caldi. — Per queste bordure non s'impiegano che forme liscie; si rivestono come i timballi, con pasta d'alzata fina, si riempiono con un composto di riso, di maccheroni oppure con un *godiveau* ai tartufi od alle erbe fine, il quale si copre con una listarella di pasta sottile esponendo poi la forma a fondo caldo per cuocere la pasta; indi si rovescia la bordura sul piatto per disporre l'*entrée* sia nel centro, sia sulla bordura stessa. Tali bordure si ponno ornare, decorando le forme con pasta da tagliatelle, prima di intonacarle.

831. — Bordure di legumi, per entrées caldi. — Di solito queste bordure si preparano entro forme liscie. Si tagliano anzitutto delle carote e rape a bastoncini, mediante un tubo a colonna, oppure in

piccole pallottoline mediante cucchiaio da radici; siffatti legumi vogliono essere *imbianchiti* separatamente in acqua salata, avendo cura di conservare il suo colore naturale. Si fanno cuocere con brodo, burro ed un po' di zuccaro; si scolano e si lasciano raffreddare sopra un pannolino per poi montarli contro il fondo e le pareti dello stampo unto di burro, formando un disegno qualsiasi. Per maggiore varietà vi si possono frammischiare dei pezzetti di legumi verdi, quali piselli, cavoli di Brusselles e fagiuoletti verdi *imbianchiti*. Quando le forme sono ornate si riempie il vuoto con *farcia* da *quenelle* cruda o con *purée* di patate ultimata con burro e tuorli d'uova, la quale si spinge nella forma, coll'ajuto di una *tasca* o di un cornetto, affine di non guastare la decorazione. Le forme si collocano di poi in un *plafond* con acqua bollente fino a metà altezza; si coprono di carta unta di burro per far rassodare la *farcia* al bagno-maria. Tale operazione dovrà effettuarsi poco tempo prima di servire, perocchè il soggiorno nel bagno-maria altera il colore dei legumi. — Si preparano pure bordure di legumi riempiendo le forme, unte di burro, con una *purée* di legumi, ultimata con tuorli d'uova. Le *purées* di castagne, di sedano, di piselli verdi e di spinaci sono le più usate; si coprono con carta unta per farle rassodare a bagno-maria.

832. — Crostate di pane, per entrées caldi. — Queste crostate convengono per gli *entrées* frazionati; ove sieno eseguite con garbo e precisione cotituiscono un ornamento distinto. Le spiegazioni che qui tracciamo se non bastano per rendere famigliare un lavoro così minuzioso, crediamo tuttavia che possano servire di guida; in ogni caso i modelli offerti nelle tavole saranno di grande soccorso.

La crostata rappresentata dal disegno N. 52 si compone di tre pezzi; la tazza, la parte sporgente del centro e finalmente la base. Per operare conviene anzitutto disporre di due pani, de' quali uno largo, di forma rotonda ed alta, l'altro più piccolo; il pane deve essere raffermo, avere la mollica serrata e bianca. Si taglia il pane più largo in due pel traverso, si leva la crosta all'ingiro tagliando poi colla mollica d'una di dette parti, un sostegno di forma esagona, avendo cura di riservare sull'alto un piano rotondo più piccolo dell'esagono perfettamente liscio, il che costituisce la base della crostata la quale dovrà essere tosto chiusa entro una casseruola per tenerla riparata dall'aria ed in luogo fresco.

Coll'altra parte del pane si taglia un piano liscio e diritto, poi lo si allarga in forma di tazza, procurando di renderla leggera e graziosa e formando superiormente un anello liscio, leggermente concavo nel mezzo, il qual pezzo è destinato a formare l'alto della crostata che rinchiuderete parimenti entro una casseruola.

Il pane più piccolo viene allora tagliato di forma esagona ad angoli inclinati e ricurvi formante nel suo assieme una specie di capitello. È assolutamente indispensabile che questi pezzi sieno tagliati con precisione. Non appena tagliati vi si conficca, mano mano, nel centro una piccola verga di ferro per immergerli l'uno dopo l'altro in una padella di *frittura* bianca, pura, bollente ma sopratutto abbondante, per modo che i pezzi sieno sommersi nel liquido; è l'unico mezzo per ottenerli colorati di tinta eguale. È importantissimo che la tinta de' pezzi riesca eguale e d'un bel colore biondo.

Quando sieno interamente colorati e freddi, si incollerà il pezzo formante la base su un piatto, mediante densa pastina, senza trascurare di riscaldare il disotto del piatto in modo da consolidare la pastina. Nel centro della base e ben ritta si attacca egualmente la parte centrale pure con pastina, ma sorreggendola con due o tre piccole asticciuole che attraversino i pezzi dall'alto in basso. Su quest'ultimo pezzo, si colloca allora la parte superiore formante la tazza della crostata, avendo cura di incollarla e di mantenerla ritta coll'aiuto di piccole asticciuole.

La colorazione dei pezzi nella *frittura*, del pari che la loro riunione, non deve effettuarsi che poco prima del momento di servire, perocchè essendo il pane, fritto soltanto superficialmente, tende naturalmente ad incurvarsi, ostacolo che bisogna evitare colla maggior cura. — Quando la crostata è montata bisogna tenerla alcuni minuti nella stufa per asciugarla e servirla al più presto.

La crostata rappresentata dal N. 53 può parimenti essere eseguita in pane. Come la precedente è formata di 3 pezzi; la base ed il piede sono di forma rotonda, la fascia è ottagona; le faccie laterali sono divise da un listello perpendicolare ed eguale; ogni faccia è ornata con una decorazione in rilievo. La superficie della fascia deve essere segnata colla punta di un coltello prima di colorarla nella *frittura* onde poter inciderla leggermente, non appena fredda. La superficie scoperta viene allora rivestita con un sottile strato di *farcia quenelle* cruda, consistente, che si fa rassodare sulla bocca del forno. La farcia ha per iscopo di prevenire il rammollimento del pane, dall'istante che entra in contatto colle parti umide dell'*entrée*, cui la crostata deve sostenere; in generale però si dovrà evitare di salsare gli *entrées* disposti su crostate.

La crostata offerta dal modello N. 55 è in pane e si compone di tre pezzi; gli ornamenti sono

sovrapposti. Questa crostata è di bellissimo effetto, ma di un minuzioso lavoro reclamante pratica e precisione. Colorati che sieno i pezzi, la base dovrà essere solidamente incollata sul piatto e gli altri pezzi congiunti con essa mediante piccole asticciuole nascoste. Gli ornati si applicano da ultimo mediante pastina.

La crostata rappresentata dal modello N. 50 può parimenti essere eseguita in pane ma in un sol pezzo. La sua forma semplice, non offre grandi difficoltà; non occorre che un po' di buon gusto per renderla elegantissima. La fascia superiore deve essere distaccata dalla superficie e conservare uno spessore regolare.

Oltre alle crostate, il cui modello è offerto nella tavola speciale, molte altre se ne trovano nei modelli d'*entrées* caldi e dei *relevés*.

Il loro apparecchio è questione di gusto; chi si accinge a tale lavoro deve dar prova di buon senso, limitandosi a quei soggetti che sieno in rapporto colle proprie cognizioni.

833. — Crostate di riso, per entrées caldi. — Le crostate di pane, ove sieno eseguite in ben intese condizioni, sono indubbiamente d'un magnifico effetto; ma le crostate di riso sono pel fatto stesso più pratiche, avendo altresì il vantaggio grandissimo di poter essere predisposte molto tempo prima; esse offrono inoltre una maggiore sicurezza. Una crostata di riso, diligentemente tagliata, di forma elegante è sempre un soggetto che piace agli occhi, ed aumenta splendore in un pranzo. È un lavoro non scevro di difficoltà, ma di un merito incontestabile per una persona dell'arte. I giovani dovranno dunque fare ogni sforzo per addestrarsi per tempo in tali lavori.

Per eseguire una crostata di riso giusta il modello N. 53, bisogna anzitutto mondare due chilogrammi di riso scelto, lavarlo in diverse acque, collocarlo in una grande casseruola di grosso fondo; bagnatelo in acqua fredda, fino all'incirca il triplo della sua altezza, mescolandovi un grano di sale ed un pezzo di burro od anche soltanto un pezzo di lardo fresco. Collocate la casseruola sul fuoco e dopo 10 minuti d'ebollizione, chiudetela ermeticamente, collocandovi un peso sul coperchio ed esponetela a forno dolce; 40 o 50 minuti dopo, il riso sarà cotto a dovere, rammorbidito ed asciutto; distaccate allora colla mestola lo strato superiore, disseccato dall'azione del fuoco, e versate il rimanente in un mortajo per pestarlo e convertirlo in pasta liscia; mettetelo sopra un *plafond*, inumidito d'acqua fredda, per poi lavorarlo vivamente colle mani affine di fargli prendere consistenza e modellarlo come si modella la pasta spezzata *(brisée)*; collocatelo in una casseruola ben stagnata ed unta di burro, adatta alle proporzioni che si vuol dare alla crostata, comprimendo bene la pasta; eguagliate la superficie, copritela con un rotondo di carta unta di burro e sovr'essa collocate una casseruola d'acqua fredda del diametro preciso dell'interno della prima casseruola, per modo che il riso abbia a divenir freddo al più presto sotto pressione. Ove riescisse comodo di tenerlo sul ghiaccio, tanto meglio; in ogni caso bisognerà serbarlo sotto pressione ed in sito fresco, per 10 o 12 ore, cioè fino a che la pasta si sia raffreddata e consolidata.

Per estrarre il riso sarà mestieri riscaldare la casseruola, sul fondo ed all'ingiro, rovesciandolo poi sopra un *plafond* ove tostamente lo si uguaglierà superiormente, disegnando di poi la forma, dandole il profilo che la crostata deve avere, formando cioè la base arrotondata e la fascia ottagona. Collocate allora la crostata sopra un *plafond* rovesciato od una grande forma; scavate gl'intervalli riservando i rosoni delle faccie, indi rivolgete la crostata per tagliare la base rotonda ed il piede formante tazza; le scanalature, i mezzi rosoni in rilievo e gli altri particolari d'ornamento vengono terminati da ultimo. Non appena la crostata è tagliata dovrà essere rinchiusa in un recipiente e tenuta coperta. È preferibile di non svuotare la superficie superiore della crostata che al momento d'essere incollata sul piatto. — Questa crostata, ove sia eseguita con diligenza riescirà di magnifico effetto.

La doppia crostata rappresentata dal modello N. 51, quantunque d'apparenza molto graziosa non è di difficile esecuzione. Per operare bisogna far cuocere tre chilogrammi di riso nel modo indicato dianzi; ottenuta la pasta liscia e compatta si riempie dapprima un bagno-maria unto di burro del diametro da 12 a 15 centimetri; col rimanente riso, si riempie una casseruola spalmata di burro del diametro da 24 a 25 centimetri ma di forma più larga che alta. Quando il riso siasi sufficientemente indurito lo si estrae per tagliarlo, mano mano, nell'ordine indicato dal modello. Si taglia dapprima, col riso divenuto freddo nel bagno-maria, la piccola crostata formante tazza. — Per tagliare la grande crostata, bisognerà collocarla sopra un *plafond* rovesciato, per tracciarne le grosse scanalature diritte, dandole il maggior rilievo possibile; si scavano poscia colla maggior regolarità indi si liberano le scanalature sulla parte superiore approfondendo leggermente la superficie del riso. Il modo di tagliare il riso è invariabile e

riposa sempre sullo stesso principio; soltanto il disegno e la forma modificano l'espressione dei soggetti; operare celeremente e con sicurezza, saper imprimere ai soggetti il rilievo che reclamano sono questi i risultati che conviene ricercare.

Voltachè, per l'imperfezione del riso, una crostata riesce male tagliata, si può dissimularne i difetti pennellandola con uova su tutta la superficie per impanarla e friggerla a grande *frittura;* è un espediente codesto a cui i cuochi ricorrono spesso con vantaggio.

La crostata rappresentata dal disegno N. 50, è di forma semplice ma elegante e senza grandi difficoltà può riescire utilissima. Il riso è modellato in una casseruola più larga che alta; quando è freddo e rovesciato, si abbozza il profilo della crostata, disponendo un cordone sulla congiunzione delle due fasce. Si rovescia allora il riso su una grande forma per scanalare un lato della fascia, poi lo si rivolge per scanalare l'altro lato. Si assicura la crostata sopra un piatto e la si svuota superiormente senza toccare le scanalature in rilievo. La crostata più piccola, è assicurata sul centro della grande, mediante piccole asticciuole.

La crostata rappresentata dal disegno N. 52 può parimenti essere eseguita in riso, ma in un sol pezzo. Quantunque complicata nelle sue parti, non è di difficile esecuzione, inquantochè il riso si presta assai meglio del pane ai piccoli particolari del lavoro.

834. — Tazze per centro d'entrées caldi. — Le tazze di latta saldate col loro piede, rivestite di pasta, sono da preferire come quelle che offrono maggiore garanzia di solidità, avendo inoltre il vantaggio d'essere leggiere e di poter venire decorate colla maggiore eleganza. — Per operare bisogna anzitutto inumidire la latta con gomma o pastina liquida indi rivestire la tazza con pasta da tagliatelle, spianata sottilissima, o di pasta cotta all'inglese. Non appena le tazze sono ricoperte, si decorano con ornati di pasta tagliati collo stampo indi si pennellano con uovo sbattuto; si lasciano asciugare, lontano dal fuoco, affinchè la pasta non si restringa; si assicurano sul centro del piatto per riempirle colle guarnizioni dell'*entrée.*

835. — Crostatine per centro d'entrées caldi. — I modelli di crostatine sono numerosi e svariati nelle tavole della presente opera. — Si servono crostatine di riso, di pane, di grosse rape, tagliandole rotonde od a 3 quarti di cerchio precisamente come le grandi crostate. Per quelle di pane, bisognerà sempre evitare ogni complicazione d'ornamento e gli intagli fini, che scompaiono nel cuocere e non rendono un effetto corrispondente al lavoro. — Le crostate di rape e di riso si servono nel loro stato naturale; quelle di pane si fanno colorare a grande *frittura.*

836. — Crostate di polenta, per entreés caldi. — Colla polenta di grano turco cotta in acqua, liscia, densa, ben fredda si ponno apparecchiare crostate di forma meno leggiera di quelle di riso ma non prive di utilità. Si modella il composto in una casseruola, proporzionata alle dimensioni che si vuol dare alla crostata, lo si lascia raffreddare sotto pressione per estrarlo e tagliarlo dappoi col coltello, procedendo come per le crostate di riso o di pane, evitando ogni lavoro minuzioso. Queste crostate si inverniciano d'uovo, per impanarle e friggerle a grande *frittura* per colorarle. — Si opera istessamente con pasta cotta all'inglese.

PURÉES PER GUARNIZIONI D'ENTREÉS CALDI

837. — Purée di funghi, per guarnizione d'entrées caldi. — Ripulite senza tornirli de' funghi scelti piccoli ma ben freschi; lavateli, tritateli, per cuocerli a fuoco vivace con burro, sale e sugo di limone, quando abbiano assorbita l'umidità, amalgamateli con alcune cucchiaiate di besciamella ridotta, molto concentrata; fate ridurre ancora il composto per alcuni minuti indi versatelo nel mortaio onde pestarlo

aggiungendovi 100 grammi di *farcia* di pollame sbogliantata e fredda; passate il composto, dapprima allo staccio poscia alla stamigna e collocatelo in una casseruola che serberete sul ghiaccio fino al momento di servire; mescolate allora colla *purée* un pezzo di burro fino, riscaldatela senza che abbia a bollire, rimestandola.

838. — Purée di perniciotti, per guarnizione d'entrées caldi. — Pestate le carni di tre perniciotti cotti e freddi; quando sieno ridotte in pasta aggiungete da 100 a 150 grammi di *farcia quenelle*, sbogliantata e fredda, non che alcune cucchiaiate di spagnuola fredda, ridotta con un po' di profumo di perniciotto. Condite il composto per passarlo allo staccio indi rinchiudete la *purée* in una casseruola per serbarla al fresco. — Al momento di servire, mescolate colla *purée* un pezzo di burro, un po' di *glace*, indi riscaldatela, rimestandola col mestolino, ma senza farla bollire.

839. — Purée di pollame per guarnizione, d'entrées caldi. — *Parate* le carni bianche di due polli cotti e freddi, tagliatele a dadi per pestarle aggiungendovi due decilitri di besciamella ridotta colla cozione di funghi, ma condensatissima. Condite il preparato con un bricciolo di moscata; passatelo allo staccio per collocarlo in una casseruola. — Al momento di servire mescolate colla *purée* un pezzo di burro e riscaldatela, operando come si disse nell' istruzione precedente.

840. — Purée di citriuoli per guarnizione d'entrées caldi. — Pelate 6 citriuoli, divideteli ciascuno in due parti per levare i semi e tagliarli a fette; *imbianchiteli* per alcuni minuti, scolateli su uno staccio, rimettendoli in un tegame con un pezzo di burro ed una fetta di giambone crudo; salateli e fategli assorbire l'umidità, indi aggiungetevi 4 o 5 decilitri di besciamella ristretta; fate ridurre il composto, rimestandolo fino a che sia consistente, per poi passarlo alla stamigna. Versate la *purée* in una casseruola per riscardarla senza ebollizione, condirla ed ultimarla con un pezzo di burro fresco.

841. — Purée di carciofi per guarnizione d'entrées caldi. — Tagliuzzate 10 o 12 girelli di carciofo a mezza cottura, fateli saltare per alcuni minuti in un tegame, salateli e bagnateli con 4 o 5 decilitri di vellutata ridotta ed alcune cucchiaiate di *glace*; riducete il composto fino a che i carciofi sieno interamente cotti; passateli allo staccio e di poi alla stamigna. Versate la *purée* in una casseruola per serbarla al fresco; al momento di servire, mescolatela con un pezzo di burro fino ed un po' di *glace* sciolta per riscaldarla.

842. — Purée di cardoni per guarnizione d'entrées caldi. — Cuocete, come di pratica, un gambo di cardone ben bianco diviso in pezzi; lasciatelo divenir freddo per tagliarlo in fette, farlo rinvenire nel burro, salarlo, e passarlo allo staccio. Versate la *purée* in una casseruola con qualche cucchiaiata di salsa ben ridotta, riscaldatela senza che abbia a bollire ed ultimatela con un po' di *glace* ed un pezzo di burro.

843. — Purée di pere di terra per guarnizione d'entrées caldi. — Pelate 2 o 3 dozzine di pere di terra, tagliatele a fette per farle rinvenire nel burro; conditele e bagnatele con un po' di buon fondo che farete ridurre a *glace* cuocendo le pere di terra, passatele allo staccio. Mettete la *purée* in un tegame, mescolandola con 2 decilitri di besciamella, un pizzico di zuccaro affine di ristringerla per 8 o 10 minuti; passatela alla stamigna; al momento di servire riscaldatela coll'addizione di un pezzo di burro ed un po' di *glace* sciolta.

844. — Purée di cipolle per guarnizione d'entrées caldi. — Tagliuzzate una dozzina di grosse cipolle bianche; gettatele in acqua bollente e cuocetele per 10 minuti; scolatele spremendo fuori tutta l'acqua per collocarle in una casseruola con due decilitri di buon brodo, un po' di sale, un pizzico di zuccaro, un pezzo di burro; coprite la casseruola e terminate di cuocere lentamente le cipolle, amalgamatele allora con 4 decilitri di vellutata o di besciamella ristretta e fate ridurre, rimestando il composto fino a che sia della consistenza voluta; passatelo alla stamigna, versate la *purée* in una casseruolina per riscardarla ed ultimarla al momento con un pezzo di burro.

845. — Purée di cipolle bruna per guarnizione d'entrées caldi. — Fate rinvenire, a lento fuoco, in un tegame con burro, una dozzina di grosse cipolle tagliate a fette; conditele con sale ed un nonnulla di zuccaro; quando incominciano a prendere colore, bagnatele con un po' di buon brodo ritirandole tosto

su fuoco moderato per ridurre il liquido a *glace*, ed ultimarne la cottura; bagnatelo allora con 4 decilitri di spagnuola, indi fate restringere l'intingolo a fuoco vivace sino a che sia della densità voluta, passatelo alla stamigna. Condite la *purée* per versarla in una casseruola, riscaldandola senza ebollizione ed amalgamandola con un pezzo di burro ed un po' di *glace*.

846. — Purée d'aglio per guarnizione d'entrées caldi. — Pelate una dozzina di capi d'aglio, gettateli in acqua bollente e salata ma abbondante, coprite la casseruola, continuando l'ebollizione rapida fino a completa cottura; scolatelo, collocatelo in un tegame con un pezzo di burro e fatelo rinvenire a fuoco vivace fino a che abbia assorbita l'umidità; conditelo per passarlo allo staccio. — Versate la *purée* in una casseruolina aggiungendovi, un bricciolo di caienna, un po' di *glace*, ed un po' di spagnuola ridotta condensatissima; ultimatela con un pezzo di burro fino.

847. — Purée di sedano per guarnizione d'entrées caldi. — Ripulite alcuni gambi di sedano, tagliateli a fette per *imbianchirli* a fondo; scolateli, metteteli in una casseruola con un pezzo di burro ed una fetta di giambone crudo; conditeli con sale, noce moscata ed un pizzico di zuccaro, fateli rinvenire per alcuni minuti, indi bagnateli con brodo che farete ridurre lentamente a *glace*. Cotti che sieno, legateli con alcune cucchiaiate di besciamella ristretta, indi passateli allo staccio fino, od alla stamigna. Versate la *purée* in una casseruola, riscaldatela ed ultimatela con un pezzo di burro ed un po' di *glace*.

848. — Purée di rape per guarnizione d'entrées caldi. — Pelate e tagliate alcune rape di buona qualità, gettatele in acqua bollente e salata, e quando sono quasi cotte, scolatele e collocatele in una casseruola con un pezzo di burro, sale, ed un nonnulla di zuccaro; fatele rinvenire fino a che sia consunta l'umidità indi bagnatele con un po' di buon brodo per ultimarne la cottura, glassandole; bagnatele allora di nuovo con 4 decilitri di besciamella e quando il preparato è perfetto, passatelo dapprima allo staccio poscia alla stamigna; collocate la *purée* in una casseruola per riscaldarla al momento, ultimandola con un pezzo di burro.

849. — Purée di patate per guarnizione d'entrées caldi. — Pelate le patate, tagliatele a quarti, cuocetele in acqua e sale, indi scolate l'acqua, coprite la casseruola che metterete sulla bocca del forno per 7 od 8 minuti, il tempo necessario cioè per asciugare tutta l'umidità delle patate, le quali passerete tosto allo staccio, poche alla volta; mettete la *purée* in una casseruola per condirla aggiungendovi, a poco a poco, alcune cucchiaiate di crema doppia, indi un grosso pezzo di burro diviso in particelle. Lavorate la *purée* sul fuoco per lisciarla, ma senza farla bollire. Ultimatela con un nonnulla di moscata.

850. — Purée di castagne per guarnizione d'entrées caldi. — Fendete la buccia di alcune dozzine di marroni che farete saltare sul fuoco, in una padella bucherellata, fino a che si distacchi la buccia; pelatele, collocatele in una casseruola, bagnandole fino a tutta altezza con brodo, per cuocerle lentamente; da ultimo lasciate ristringere il liquido senza tuttavia lasciarlo colorare di troppo; quando le castagne saranno asciutte, passatele allo staccio, collocando la *purée* in una casseruola per ultimarla al momento, con un pezzo di burro ed alcune cucchiaiate di crema o di *glace* sciolta.

851. — Purée di piselli verdi per guarnizione d'entrées caldi. — Cuocete in acqua salata, con un mazzolino di prezzemolo, un litro di piselli da *purée*, ben freschi e verdi; scolateli su un colatoio per pestarli in un mortaio e passarli allo staccio. Versate la *purée* in una casseruola per condirla; aggiungete un pizzico di zuccaro, un pezzo di burro e fatela riscaldare senza ebollizione; all'ultimo istante, ultimatela con alcune cucchiaiate di vellutata o di crema fresca e cruda.

852. — Purée di lenti per guarnizione d'entrées caldi. — Cuocete mezzo litro di lenti in acqua con legumi tagliuzzati, un pezzo di giambone o di ventresca imbianchita; scolate le lenti, levando i legumi ed il giambone e passatele allo staccio; versate la *purée* in una casseruola per riscaldarla senza ebollizione, ultimandola con un pezzo di burro, un po' di spagnuola ed alcune cucchiaiate di *glace* sciolta.

853. — Purée di fagiuoli per guarnizione d'entrées caldi. — Le *purées* di fagiuoli bianchi, rossi e neri, si preparano nell'istesso modo, cuocendoli cioè in acqua salata; quando sono scolati si passano allo staccio, si versa la *purée* in una casseruola per riscaldarla, al momento, incorporandovi un pezzo di burro, un po' di *glace* ed alcune cucchiaiate di crema fresca e cruda.

854. — Purée di spinaci per guarnizione d'entrées caldi. — Fate imbianchire gli spinaci a fuoco vivissimo ed in molt' acqua salata, tenendoli ben verdi; scolateli, rinfrescateli e spremete fuori l'acqua per poscia tritarli, pestarli e passarli allo staccio. — Dieci minuti prima di servire, fate sciogliere un pezzo di burro, cuocendolo color nocciuola, aggiungete gli spinaci onde asciugarli per alcuni minuti, conditeli con sale, pepe e noce moscata; mescolateli con alcune cucchiaiate di vellutata e cuoceteli per 7 od 8 minuti rimestandoli; finalmente, ultimateli con un pezzo di burro fino ed un po' di *glace* sciolta o di crema cruda.

855. — Purée d'indivia per guarnizione d'entrées caldi. — Cuocete in acqua salata una dozzina di grumoli d'indivia molto bianca; quando sieno ridotti ben teneri, scolateli e tritateli finissimi; conditeli e fateli rinvenire nel burro per asciugarli, indi bagnateli con tre decilitri di besciamella, che farete ridurre per alcuni minuti senza abbandonarla; passatela allo staccio per metterla in una casseruola con un pizzico di zuccaro, sale, pepe, noce moscata; riscaldatela rimestandola, poscia ritiratela dal fuoco per ultimarla, incorporandovi un pezzo di burro fresco.

856. — Purée d'acetosa per guarnizione d'entrées caldi. — Imbianchite l'acetosa in acqua salata, scolatela tosto e passatela allo staccio. Preparate un piccolo *rosso* biondo, con un pezzo di burro ed una cucchiaiata di farina; cuocetelo per alcuni secondi rimestandolo, indi aggiungete la *purée;* lavoratela sul fuoco per alcuni minuti, bagnatela con 2 o 3 decilitri di vellutata per farla ridurre alla voluta consistenza, ultimandola con un po' di *glace* ed un pezzo di burro fresco.

857. — Purée di pomi d'oro per guarnizione d'entrées caldi. — Tagliate in mezzo 8 o 10 pomi d'oro ben in carne, levate i semi e divideteli a pezzi. Fate rinvenire nel burro una *mirepoix* di legumi, aggiungete i pomi d'oro, un pezzo di giambone tagliato a dadolini, un mazzetto guernito, pepe grosso, chiovi di garofano, ed uno spicchio d'aglio; l'aglio è facoltativo. Cuocete i pomi d'oro, a fuoco vivace, fino a che siasi quasi interamente consunta l'umidità, passateli allo staccio per poi amalgamarvi assieme un pezzo di burro manipolato; fate cuocere alcuni minuti ed ultimate la *purée* con un pezzo di *glace.*

858. — Purée di pomi acidi. — Pelate e tagliate a quarti alcuni pomi acerbi, cuoceteli in una casseruola con alcune cucchiaiate d'acqua, un grano di sale ed un pezzo di zuccaro; quando sieno disciolti e la umidità ridotta, passateli allo staccio. Servite la *purée* nel suo stato naturale.

ENTRÉES CALDI.

859. — Costolette di vitello alla gratella, all' indivia

Côtelettes de veau grillées, à la chicorée.

Tagliate 10 o 12 piccole costolette di vitello, acconciatele, ritirando le parti nervose, liberate la estremità delle costole, battete il filetto per diminuirne lo spessore, arrotondando la carne; salatele d'ambo le parti, rotolatele nel burro sciolto per disporle sulla gratella; cuocetele lentamente rivoltandole, badando che la carne deve essere ben cotta ma non secca; glassatele, ad una ad una, e disponetele in corona sul fondo d'un piatto d'*entrée*; guarnite il centro con una *purée* d'indivia, servitele con una salsiera di buon sugo ristretto.

860. — Costolette di vitello impanate alla purée di carciofi.
Côtelettes de veau panées, à la purée d'artichauts.

Apparecchiate una dozzina di piccole costolette di vitello, battetele per renderle sottili e rotonde di forma eguale; salatele, immergetele nell'uovo sbattuto per passarle nel pane bianco e fino, uguagliatele colla lama d'un coltello e disponetele su un piatto spolverizzato di mollica di pane. Versate in una tegghia 200 grammi di burro depurato, mettetela a fuoco e disponetevi entro le costolette in piano, l'una accanto all'altra, per cuocerle a buon fuoco, rivoltandole; asciugatele su un pannolino, glassatele col pennello, incartocciate le ossa e disponetele in corona su un piatto d'*entrée*, guarnendo il centro con una *purée* di carciofi che cospargerete con un po' di *glace;* servitele con una salsiera di spagnuola ridotta, ma poco legata.

861. — Costolette di vitello all'Alemanna. — *Côtelettes de veau à l'Allemande.*

Apparecchiate un dozzina di piccole costolette di vitello sopprimendo le parti nervose; battete leggermente le carni dei filetti col manico del coltello, ravvicinando le parti sottili; salatele, immergetele nell'uovo sbattuto, passatele nel pane bianco e fino, arrotondatele e cuocetele in una tegghia con burro depurato; ottenutele di bel colore, scolatele, glassatele col pennello e disponetele in corona su un piatto d'*entrée*, guernendo il centro con una *purée* di patate; servitele con una salsiera di spagnuola ridotta, ma poco legata.

862. — Costolette di vitello alla Zingara. — *Côtelettes de veau à la Zingara.*

Apparecchiate una dozzina di piccole costolette di vitello, avendo cura di tenerne 6 più grosse, salatele, immergetele nel burro sciolto e disponetele, mano mano, sulla gratella per cuocerle. Intanto salate le costolette più sottili, spolverizzatele leggermente di farina, immergetele nell'uovo sbattuto ed impanatele d'ambo le parti con tartufi tritati e crudi; uguagliatele, comprimendole colla lama del coltello e cuocetele con burro chiarificato. — Incollate sul centro d'un piatto d'*entrée*, una piccola tazza di latta, rivestita di pasta, decorata; scolate le costolette per glassarle col pennello, disponetele in corona all'ingiro della crostata alternandole; incartocciate l'osso; riempite la tazza con una *julienne* di giambone magro cotto, legata con un po' di salsa madera; servite la stessa salsa in salsiera.

863. — Costolette di vitello lardellate, ai fagiuoletti verdi.
Côtelettes de veau piquées aux haricots verts.

Tagliate 10 o 12 piccole costolette di vitello, tenendo le ossa molto corte; battetele leggermente, *paratele*, lardellatele con lardo fino, tutte nello stesso senso e mettetele in una tegghia con lardo e legumi in fette; salatele scarsamente, bagnatele a tutta altezza con buon brodo bianco e chiaro, copritele di lardo e fate ridurre il liquido a *glace;* bagnatele di nuovo a metà altezza, con brodo chiaro, ritirandole però su fuoco moderato ed ultimandone la cottura con fuoco sul coperchio, per glassarle. All'ultimo momento scolatele e disponetele in corona su un piatto d'*entrée*, guarnendo il centro con fagiuoletti verdi saltati al burro; servite a parte una salsa spagnuola ultimata col fondo di cozione delle costolette, digrassato e passato allo staccio.

864. — Costolette di vitello abragiate alla Dreux. — *Côtelettes de veau braisées, à la Dreux.*

Tagliate 10 costolette di vitello di doppia grossezza dell'ordinario, accorciate le ossa, lardellatele, attraversandole da parte a parte, con filetti di giambone, di tartufi, e di zinna di vitello, cotti, ma disponendo i filetti stessi in corona; mettete le costolette in una tegghia con fondo di lardo e di legumi tagliuzzati assieme ai ritagli delle costolette; salatele leggermente, bagnatele con buon brodo e un bicchiere di vino bianco; copritele di lardo, fate bollire, ultimandone la cottura lentamente; lasciatele raffreddare a mezzo, nella loro cozione, indi scolatele per lasciarle raffreddare del tutto sotto pressione. Passate, digrassate la cozione mescolandola con un po' di madera e fatela ridurre a *glace*; acconciate di bella forma le costolette, disponetele in un tegame, cospargendole colla cozione ridotta, riscaldatele

sulla bocca del forno inumidendole sovente colla loro cozione affine di glassarle di bel colore; disponetele in corona su un piatto d'*entrée*, guarnendo il centro con una *montglas* composta, di tartufi, di funghi e di giambone magro cotto; cospargete la *montglas* con un po' di salsa madera; servite a parte una salsiera dell'istessa salsa.

865. — Costolette di vitello al riso all'Italiana. — *Côtelettes de veau au riz à l'Italienne.*

Preparate 10 o 12 piccole costolette di vitello, salatele, disponetele in un tegame con burro; cuocetele lentamente d'ambo le parti, scolate il burro e cospargetele con un po' di mezza *glace*, la quale, farete ridurre, glassando per bene le costolette; disponetele in corona sul piatto guarnendo il centro con un buon risotto; servite a parte una salsiera di salsa pomi d'oro.

866. — Costolette di vitello alla Pojarski. — *Côtelettes de veau à la Pojarski.*

Preparate due piccoli filetti, sopprimendo la pelle e le parti nervose; tagliate la carne a dadi per tritarla finissima; mescolatela con un quarto del suo volume di grassa d'arnione di manzo o di vitello, tritate ancora il tutto assieme per alcuni minuti; aggiungete sale e noce moscata; dividete il battuto in particelle che rotolerete sulla tavola umida per darle la forma e la dimensione di costolette; passatele nel pane grattugiato, indi nell'uovo sbattuto e di nuovo nel pane; uguagliatele colla lama del coltello, indi mettetele in un tegame con burro chiarificato, per cuocerle di bel colore, rivoltandole; al momento di servire, disponete le costolette in corona sul fondo d'un piatto d'*entrée*, glassandole col pennello; riempite il centro con una guarnizione di patate tagliate a pallottoline e fritte con burro; servitele con una salsiera di mezza *glace*.

867. — Costolette di vitello incartocciate. — *Côtelettes de veau en papillottes.*

Preparate 12 piccole costolette di vitello, tenendo l'osso molto corto; salatele e fatele saltare nel burro, tenendole scarse di cottura; ritiratele per collocarle su un piatto; mescolate col burro della tegghia alcune cucchiaiate d'erbe fine cotte e metà del loro volume di lardo; lasciate raffreddare il composto. — Intanto piegate trasversalmente 12 mezzi fogli di carta, tagliateli a forma di cuore, untateli d'olio, copriteli da una parte con una sottile fetta di zinna o di lardo *imbianchito*, che mascherete con porzione delle erbe fine preparate per poi collocarvi sopra una costoletta, la quale coprirete tosto con un altro strato di erbe fine; ripiegate la carta il più strettamente possibile affine di rinchiudere interamente la costoletta. Stendete sulla gratella un grosso foglio di carta unto d'olio, disponetevi sopra le costolette per riscaldarle sulla bocca del forno, di calore moderato, senza annerire la carta che serve di cartoccio alle costolette; quando sieno ben calde, disponetele in corona su un piatto d'*entrée*; riempite il centro con una guarnizione di piccole *croquettes* rotonde di patate.

868. — Costolette di montone alla gratella con purée di castagne.
Côtelettes de mouton grillées a la purée de marrons.

Per un *entrée* occorrono 14 costolette, le quali taglierete in isbieco sul *carré*, non prendendo che quelle che sono coperte; battetele leggermente per spianarle d'eguale grossezza, sopprimete la pelle nervosa dei filetti e quella aderente al manico; tagliate diritta l'estremità delle costole sciogliendole; salatele, immergetele nel burro sciolto, disponetele sulla gratella per cuocerle a fuoco vivace, tenendole sanguigne; glassatele tosto col pennello, disponetele in corona su un piatto d'*entrée*, incartocciate l'osso, guarnite il centro con una *purée* di funghi e servitele con una salsiera di buona spagnuola ridotta colle minuzie di funghi.

869. — Costolette di montone all'Inglese. — *Côtelettes de mouton à l'Anglaise.*

Preparate una quindicina di costolette di montone, salatele ed immergetele nel burro sciolto; passatele nel pane grattuggiato bianco e fino, indi cuocetele sulla gratella, rivoltandole, ma tenendole sanguigne, salatele incartocciate l'osso e disponetele in corona su un piatto d'*entrée*, guarnendo il centro con una macedonia di piccoli legumi salsati alla besciamella; servitela con una salsiera di spagnuola ridotta ma poco legata.

870. — Costolette di montone alla Maintenon. — *Côtelettes de mouton à la Maintenon.*

Tagliate 12 o 14 costolette di montone, tenendo l'osso un po' corto ed i filetti sottili; *paratele* con diligenza, salatele, e rotolatele nel burro sciolto; disponetele in un *plafond* con burro, per cuocerle da una parte; non appena siano penetrate, voltatele; mascherate la noce di ogni costoletta con una piccola porzione di fettoline o di *purée soubise*, assai ristretta e fredda; spolverizzate la *purée* con un po' di mollica di pane; esponete il *plafond* nel forno per finire di cuocere le costolette, facendo prendere un bel colore al composto; al momento di servire, ritirate le costolette con una forchetta, disponetele in corona sul piatto ma colla parte dell'osso al disotto ed il filetto in alto; disponete nel centro una guarnizione di pomi d'oro tagliati in mezzo, cotti nel forno con erbe fine; mascherate il fondo del piatto con un po' di spagnuola ridotta ma leggera; servitele con una salsiera dell'istessa salsa.

871. — Costolette di montone abragiate alla Soubise.
Côtelettes de mouton braisées à la Soubise.

Apparecchiate 12 o 14 costolette, battetele leggermente, disponetele in una tegghia con fondo di lardo, salatele, copritele con lardo e bagnatele, fino a coprirle, con buon brodo bianco non digrassato ed un quarto di bicchiere di vino bianco; fatele cuocere lentamente, scolatele e lasciatele raffreddare sotto pressione; passate la cozione per digrassarla e di poi ridurla a mezza *glace*. Date bella forma alle costolette che disporrete, mano mano, in una tegghia, cospargendole colla cozione ridotta; riscaldatele sulla bocca del forno inumidendole sovente, e lorquando siano ben glassate, disponetele in corona sul piatto guarnendo il centro con una *purée soubise;* servitele con una salsiera di spagnuola ridotta.

872. — Costolette di montone alla Valois. — *Côtelettes de mouton à la Valois.*

Tagliate una dozzina di costolette infrollite a dovere; battetele e regolatele, sopprimendo la parte grassa aderente all'osso; fendete la noce delle costolette senza staccare le parti, battetele leggermente, spingetevi entro una piccola porzione di erbe fine ai tartufi, cotte, fredde e legate con un po' di *farcia quenelle* cruda. Fate leggermente rinvenire le costolette d'ambo le parti, in una tegghia, con burro, indi scolatele per mascherarle interamente con un sottile strato delle erbe fine preparate; ravvolgetele entro un pezzo di reticella di majale lasciando fuori l'estremità dell'osso; immergetele nel burro già impiegato per farle rinvenire, impanatele, e cuocetele a fuoco lento, sulla gratella, per un quarto d'ora, rivoltandole. — Intanto avrete preparato una guarnizione d'olive tornite ripiene di *farcia quenelle* al cajenna, sbogliantate senza ebollizione. Al momento di servire disponete le costolette in corona coll'osso in basso, riempite il centro con olive cosparse di salsa spagnuola, ridotta coi ritagli de' tartufi, un po' di pomi d'oro ed un bricciolo di cajenna. Servitele con una salsiera dell'istessa salsa.

873. — Costolette di montone alla purée di fave d'orto.
Côtelettes de mouton à la purée de fèves de marais.

Tagliate in isbieco 14 costolette di montone, battetele, regolatele rotonde e d'eguale grossezza, salatele, immergetele nell'uovo sbattuto, rotolatele nel pane grattugiato, uguagliatele e disponetele in un tegame con burro depurato; cuocetele a fuoco vivace, rivoltandole; ottenutele di bel colore, scolatele per glassarle e disporle in corona su un piatto d'*entrée*; incartocciate i manichi, riempite il centro con una *purée* di fave da orto e servitele con una salsiera di spagnuola ridotta con vino.

874. — Costolette di montone, saltate ai piselline.
Côtelettes de mouton sautées au petits pois.

Tagliate in isbieco 14 costolette, battetele ed acconciatele come di pratica, salatele, disponetele in una tegghia con burro e cuocetele a buon fuoco, rivoltandole; scolate il burro per bagnarle con due o tre cucchiaiate di mezza *glace*, che farete ridurre glassando le costolette d'ambo le parti; disponetele in corona, incartocciate i manichi e riempite il centro con una guarnizione di piselli ben verdi cotti all'inglese al momento, mescolati con un pezzo di burro fino; serviteli con una salsiera di mezza spagnuola.

875. — Costolette di montone, salsa peperata. — *Côtelettes de mouton, sauce poivrade.*

Tagliate 14 costolette di montone, *paratele* e mettetele in infusione per 5 o 6 ore in una marinata cotta; scolatele per asciugarle su un pannolino; disponetele in un tegame con metà olio e metà burro sciolto e cuocetele, a fuoco vivace, rivoltandole; scolate il grasso, e bagnate le costolette con due cucchiaiate di mezza *glace* che farete vivamente ridurre; cospargete le costolette con un po' di salsa peperata, rotolatele nell'istessa salsa, disponetele in corona sul piatto guernendo il centro con una guarnizione d'olive mascherata con un po' di salsa peperata; servite la rimanente in salsiera.

876. — Costolette d'agnello alla gratella, alla giardiniera.
Côtelettes d'agneau grillés à la jardinière.

Tagliate in isbieco 16 costolette d'agnello, battetele leggermente e mettete a nudo l'estremità delle costole; sopprimete l'epidermide dei filetti arrotondandoli; salatele, immergetele nel burro fuso e cuocetele d'ambo le parti, a buon fuoco, sulla gratella; glassatele, disponetele in corona su una bordura di patate, messa su un piatto d'*entrée*, riempite il centro con una guarnizione alla giardiniera e servitele con una salsiera di vellutata ridotta all'essenza o con cozione di funghi freschi.

877. — Costolette d'agnello saltate, alle punte d'asparagi.
Côtellettes d'agneau sautées, aux pointes d'asperges.

Tagliate in isbieco 16 costolette, *paratele*, salatele ed esponetele a fuoco per cuocerle d'ambo le parti, in un tegame, con burro; quando siano ben penetrate, scolate il burro e cospargetele con alcune cucchiaiate di *glace* sciolta; agitate la tegghia affinchè riescano ben intrise, indi collocatele in corona su una bordura di *farcia*, disposta sul piatto; incartocciate l'osso, riempite il centro della corona con una guarnizione di punte d'asparagi bianche legate con vellutata, ultimata con burro. Servite a parte una salsiera di spagnuola ridotta.

878. — Costolette d'agnello alla Villeroi. — *Côtelettes d'agneau à la Villeroi.*

Tagliate 15 o 16 costolette d'agnello, *paratele*, salatele e fatele cuocere con burro, nel modo indicato nell'istruzione precedente; cotte a dovere, salatele e lasciatele divenir fredde sotto pressione, arrotondatele, immergetele in una salsa alla *Villeroi*, ultimata al momento con due cucchiaiate di funghi cotti e triti; collocatele mano mano su una lastra, lasciate raffreddare la salsa, regolatele, levando il di più dell'istessa salsa, passatele nel pane grattugiato bianco e fino, immergetele, ad una ad una, nell'uovo sbattuto per scolarle ed impanarle di nuovo; uguagliatele colla lama d'un coltello e mettetele su una lastra coperta di carta. Al momento di servire gettatele, due alla volta, nella *frittura* calda per friggerle di bel colore; scolatele, incartocciate l'osso e disponetele in corona sopra un fondo di *farcia* che avrete fatto rappigliare sul piatto; riempite il centro con una guarnizione di piselli all'inglese; servite a parte una salsiera di salsa Alemanna.

879. — Costolette d'agnello alla Périgueux (Modello N. 76). — *Côtelettes d'agneau à la Périgueux.*

Tagliate una quindicina di costolette d'agnello, battetele tenendo la carne della noce sottile; *paratele*, salatele indi immergetele nell'uovo sbattuto per comprimerle tosto d'ambo le parti su de' tartufi triti in modo da coprirle interamente. — Alcuni minuti prima di servire, fate riscaldare, in una tegghia, del burro depurato, accomodatevi sul fondo le costolette per cuocerle, a fuoco vivace, rivoltandole; disponetele tosto in corona su una bordura di *farcia*, decorata, rovesciata su un piatto avente una piccola crostata incollata nel centro. Questa crostata è di pane a 6 facce; sul suo centro è assicurato un piccolo tronco rivestito di *farcia* attorniato con *quenelles* di forma ovale ed imbullettato di tartufi. Sulla sommità del tronco è impiantata un' asticciuola guarnita d'un tartufo e d'una bella cresta. Coprite il fondo del piatto con una buona spagnuola ridotta coi ritagli de' tartufi; mescolate colla rimanente salsa una guarnizione di piccole *quenelles*, modellate al cucchiaio, sbogliantate; versatela in una salsiera.

880. — Costolette d'agnello alla Cussy. — *Côtelettes d'agneau à la Cussy.*

Apparecchiate una quindicina di costolette d'agnello; salatele e mettetele in un tegame con burro depurato; fatele rinvenire d'ambo le parti, rivoltandole; quando sono quasi cotte, scolate il burro e cospargetele con 4 o 5 cucchiaiate di buon sugo ridotto a mezza *glace;* fate ridurre il liquido a fuoco vivace, rivoltando le costolette, scolatele per disporle in corona su uno strato di *farcia*, sboglientata sul piatto. Guarnite il centro con un intingolo composto, di scalopini di animelle d'agnello, funghi e lingua scarlatta. Mescolate colla cozione delle costolette due cucchiaiate di madera, 6 di buona vellutata ed un pezzo di buona *glace;* al primo bollore ritirate la casseruola dal fuoco, per passare la salsa, ultimatela incorporandovi un pezzo di buon burro diviso in particelle; quando la salsa è ben legata, ultimatela col sugo di due limoni, per poi colla stessa salsa mascherare le costolette e la guarnizione.

881. — Costolette d'agnello alla Maresciallà. — *Côtelettes d'agneau à la Maréchale.*

Tagliate 14 o 15 costolette d'agnello, *paratele*, salatele e fatele leggermente saltare con burro, tenendole scarse di cottura; scolatele e lasciatele divenir fredde sotto leggera pressione; regolatele e ricopritele da una parte, ciascuna con una piccola cucchiaiata di *duxelles*, copritele tosto con un sottile strato di *farcia quenelle* cruda, impanate le costolette all'inglese, collocatele in una tegghia con burro depurato e fatele colorare sulla bocca del forno, cospargendole sovente. Quando le costolette saranno scolate, incartocciate il manico, e disponetele in corona su una crostata di riso, tagliata di forma bassa; riempite il centro con una guarnizione di tartufi torniti; servite a parte una salsiera di spagnuola ridotta col fondo di cozione de' tartufi.

882. — Costolette di capriolo alla cacciatore. — *Côtelettes de chevreuil au Chasseur.*

Tagliate in isbieco 14 costolette di capriolo, battetele leggermente, acconciatele di bella forma, mettetele in infusione, per alcune ore, in un piatto, con sale, pepe, olio, una stilla d'aceto, carote, cipolle in fette e prezzemolo in ramoscelli; scolatele su un pannolino e disponetele in una tegghia con metà burro chiarificato e metà olio; esponetele a fuoco vivace per farle rappigliare dalle due parti; quando siano ben penetrate, scolate il grasso e cospargete le costolette con alcune cucchiaiate di *glace* liquida la quale farete ridurre; adagiate le costolette sopra una bordura di *farcia* di selvaggina, sboglientata, di forma liscia e concava superiormente; riempite il centro della bordura con un intingolo composto di *quenelles* di selvaggina modellate al cucchiaio e di funghi; velate la guarnizione con un po' di salsa finanziera e servite la rimanente a parte.

883. — Costolette di capriolo alla Napoletana. — *Côtelettes de chevreuil à la Napolitaine.*

Tagliate una quindicina di costolette di capriolo, *paratele* con cura, salatele, lardellatele con lardo fino; mettetele in una terrina, bagnandole fino a coprirle, con una piccola marinata cotta; lasciatele in infusione per 3 o 4 ore e di poi scolatele per collocarle in una tegghia con fondo di lardo; copritele con metà della loro marinata e metà sugo; salatele leggermente, copritele con carta unta e fate bollire il liquido a fuoco vivace, per ridurlo alla metà, ritirando allora il tegame su fuoco moderato affine di cuocere le costolette lentamente; da ultimo glassatele per bene, scolatele sopra un *plafond*, incartocciate il manico, e disponetele in corona su una bordura di *farcia* sboglientata, guernendo il centro con una salsa *agro-dolce* descritta al N. 339.

884. — Costolette di capriolo alla Périgueux. — *Côtelettes de chevreuil à la Périgueux.*

Apparecchiate 18 costolette di capriolo, salatele, mettetele in una tegghia con burro depurato e fatele saltare, rivoltandole; quando sono cotte, scolate il burro, cospargetele con alcune cucchiaiate di *glace* e madera; fate ridurre il liquido, e ritirate tosto le costolette dal fuoco; incartocciate il manico, disponetele in corona su una bordura di *farcia* sboglientata, di forma bassa, rovesciata sul piatto; riempite il centro con una guarnizione di piccole *quenelles* di selvaggina, le quali maschererete leggermente con una salsa Perigueux; servite la rimanente salsa in salsiera.

885. — Costolette di capriolo lardellate, alla purée di castagne.
Côtelettes de chevreuil piquées, à la purée de marrons.

Tagliate in isbieco una quindicina di costolette di capriolo, *paratele* regolarmente per lardellarle (da una parte soltanto) con lardo fino; salatele e mettetele in una tegghia, spalmata di burro, colla lardellatura all'insù; cospargetele con burro e cuocetele a forno caldo; da ultimo scolate il burro, glassate le costolette col pennello, incartocciate l'osso e adagiatele in corona su un fondo di *farcia*, rappigliata sul piatto; riempite il centro con una *purée* di castagne; servitele con una salsiera di spagnuola ridotta al Madera ed al profumo di selvaggina.

886. — Costolette di capriolo lardellate, alle olive.
Côtelettes de chevreuil piquées aux olives.

Apparecchiate una quindicina di costolette di capriolo; lardellatele da una parte, tutte nello stesso senso, con lardo fino; salatele e mettele in una tegghia con lardo trito e sciolto; fatele cuocere a forno caldo cospargendole, indi glassatele, scolatele per disporle in corona su un fondo di *farcia*, rappigliata sul piatto; riempite il centro con una guarnizione d'olive tornite ed *imbianchite;* mascheratele con salsa selvaggina e servitele con una salsiera dell'istessa salsa.

887. — Costolette di cinghialetto alla Romana. — *Côtelettes de marcassin à la Romaine.*

Tagliate in isbieco 12 piccole costolette di cinghialetto, sopprimetene l'epidermide nervosa, sciogliete l'estremità delle costole, e mettetele in infusione per 24 ore in una marinata cotta; scolatele ed asciugatele per disporle in un tegame con olio e burro, facendole cuocere vivamente, rivoltandole; cotte a dovere, scolate il grasso, cospargetele con un po' di *glace*, fate ridurre l'umidità, indi scolatele per disporle in corona su un fondo di *farcia*, rappigliata sul piatto; versate nel centro della corona una salsa romana e servitele con una salsiera dell'istessa salsa.

888. — Costolette di pollo alle spagnuole. — *Côtelettes de poulets aux morilles.*

Disossate una dozzina di coscie di pollo, lasciandovi l'osso del pilone; salatele internamente, riempitele con un po' di *farcia quenelle*, ultimata con un piccolo salpicone di giambone; cucitele ed accomodatele in una tegghia concava, il cui fondo sia mascherato di lardo; bagnatele fino, a coprirle, con un fondo di *mirepoix;* copritele con carta unta di burro e cuocetele lentamente per poi scolarle e lasciarle divenir fredde sotto pressione affine di ottenerle dello spessore d'una costoletta di montone; acconciatele allora di forma eguale, disponetele in una tegghia, cospargetele con alcune cucchiaiate di mezza *glace*, e riscaldatele sulla bocca del forno, glassandole; adagiatele in corona su un fondo di *farcia* rappigliata sul piatto d'*entrée*; ornate l'osso con carta; riempite il centro con una guernizione di spugnuole saltate alle erbe fine; mascheratele leggermente con salsa pomi d'oro; servite a parte una salsiera dell'istessa salsa.

889. — Costolette di pollame alla Polacca. — *Côtelettes de volaille à la Polonaise.*

Tagliate a dadolini le carni bianche d'un pollo cotto; metteteli in una casseruola, mescolandoli con metà del loro volume di tartufi crudi, altrettanta lingua scarlatta, ed alcune cucchiaiate di funghi egualmente tagliati a dadi; amalgamate il tutto con 4 cucchiaiate di *farcia quenelle* cruda, e 2 di vellutata ridotta; dividete il composto in 16 o 18 parti eguali, che rotolerete sulla tavola infarinata, dando a ciascuna parte la forma d'una costoletta; immergetele mano mano nell'uovo sbattuto, rotolatele nel pane grattugiato bianco, regolatele colla lama del coltello e, 10 minuti prima di servire, friggetele di bel colore con burro chiarificato; scolatele su un pannolino, applicate a ciascuna un manichino, disponetele in corona sopra un fondo di *farcia* rappigliata sul piatto d'*entrée*, guernendo il centro con una guarnizione di cappelli di fungo. Servite a parte una salsiera di vellutata ridotta colla cozione dei tartufi.

890. — Costolette di pollo all'Imperatrice. — *Côtelettes de volaille à l' Imperatrice.*

Apparecchiate 12 piccoli filetti di pollo, ritirando il moncone, pestatele colla costa del coltello, d'ambo le parti, senza separarne le carni, conditele con sale e noce moscata, inumiditele leggermente su una superficie con un po' di albume che coprirete con un piccolo strato di tartufi triti, amalgamati con un po' di *glace*, lisciate il preparato e mascheratelo con un sottile intonaco di *farcia quenelles* cruda la quale spolverizzerete di pane grattugiato, immergete i filetti nell'uovo sbattuto e di poi nella mollica di pane bianco; applicate all'estremità di ogni filetto un ossicino di pollo, a guisa di costoletta, fatele colorare nel burro chiarificato, scolatele su un pannolino, disponetele in corona su un fondo di pasta cotta che collocherete su un piatto d'*entrée*; guernite il centro con una *purée* di sedano. Servite a parte una salsiera di mezza *glace*.

891. — Costolette di pollame alla Parigina. — *Côtelettes de volaille à la Parisienne.*

Tagliate a piccoli dadi le carni bianche di due polli cotti, mettetelì in una terrina, mischiate con questo salpicone la metà del suo volume di tartufi neri cotti, egualmente tagliati a dadi. — Fate ridurre da 4 a 5 decilitri di buona besciamella con alcune cucchiaiate di *glace* e un poco di cozione di tartufi, affine d'ottenere una salsa succosa e nel medesimo tempo molto ristretta; a tal punto, ritiratela dal fuoco per mischiarla col salpicone; versate il composto sopra un piatto, copritelo con carta unta di burro, fatelo raffreddare sul ghiaccio; quando siasi rassodato, dividetelo in 15 parti che rotolerete sopra la tavola spolverizzata di mollica di pane, dando a ciascuna la forma di una costoletta, ma arrotondando leggermente l'estremità a punta; immergetele nelle uova, ravvolgetele nella mollica di pane eguagliatele, disponetele sopra una lastra. Al momento di servire, gettatele nella *frittura* calda, per friggerle di bel colore, asciugatele sopra un pannolino, poi mettete a ciascuna un piccolo manichino sull'estremità a punta, disponetele in corona sopra un piatto d'*entrée*; guernite il centro con una macedonia di legumi legati alla besciamella; servite a parte una salsiera di vellutata ridotta.

892. — Costolette di pollame alla Sévigné. — *Côtelettes de volaille à la Sévigné.*

Preparate da 5 a 600 grammi di *farcia quenelle* di pollame; quando sia passata, esperimentatela, mischiatela con un salpicone composto di filetti di pollame e di tartufi cotti; dividete il composto in 14 parti eguali, rotolatele di mano in mano sopra la tavola infarinata, dando a ciascuna la forma d'una costoletta, cioè colla punta ricurva, mettetele in una tegghia, con burro chiarificato, cuocetele d'ambo le parti a fuoco moderato. Quando la *farcia* sia rassodata, sgocciolate le costolette, mettete a ciascuna un piccolo manichino e disponetele in corona sopra un piatto d'*entrée*, guernite il centro con un guernizione di creste di pollame; mascheratele con un po' di salsa alla finanziera; servitele con una salsiera della stessa salsa.

893. — Costolette di pollame alla Russa. — *Côtelettes de volaille à la Russe.*

Parate 5 o 6 filetti di pollo, tritate le carni, aggiungendo a poco a poco, metà del loro volume di burro ben sodo, salate il composto e dividetelo in 15 parti, formando con queste, sopra la tavola infarinata, delle piccole costolette di mezzana grossezza; immergetele nell'uova sbattute, per impanarle con mollica di pane fresco; conficcate entro a ciascuna un piccolo osso di pollo. Qualche minuto prima di servirle fate riscaldare del burro depurato, in una tegghia, mettete le costolette sul fondo per farle cuocere, a fuoco vivace, dalle due parti, rivoltandole. Sgocciolatele, disponetele in corona sopra uno strato di *farcia* rassodata sul piatto; riempite il centro con una guarnitura di punte di asparagi bianche, le quali velerete con un po' di buona vellutata; servitele con una salsiera della stessa salsa.

894. — Costolette di pollame alla Villeroi. — *Côtelettes de volaille à la Villeroi.*

Disossate una quindicina di coscie di pollame, lasciandovi solo l'osso grosso; salatele internamente, riempitele con un poco di *farcia quenelle* cruda, ai tartufi ed erbe fine; cucite la pelle e disponetele in una tegghia profonda; bagnatele con fondo a *poêler*, fatele cuocere ma non troppo rapidamente, sgocciolatele per farle raffreddare sotto pressione, affine di ottenerle dello spessore di una costoletta comune,

slegatele per arrotondarle, sciogliete leggermente l'osso che forma manico. Immergetele in una salsa Villeroi, ridotta al momento; accomodatele di mano in mano sopra una lastra, e lasciate raffreddare la salsa. Rotolate allora le costolette nel pane, passatele nell'uovo sbattuto per impanarle. Al momento di servirle, gettatele poche per volta in grande *frittura* calda per farle colorire; sgocciolatele subito, incartocciate l'osso, disponetele in corona sopra un piatto d'*entrée*, riempite il centro con una guernizione di cappelli di funghi; servite a parte una salsiera di vellutata ridotta con cozione di funghi.

895. — Costolette di piccioni con piselli. — *Côtelettes de pigeons aux petits pois.*

Disviscerate 6 teneri piccioni, fiammeggiateli, tagliate le ali sino al moncone e le zampe a metà lunghezza, dividete i piccioni ciascuno in due parti; ritirate il meglio possibile le ossa dello stomaco, come pure quelli della prima giuntura della coscia, tagliate la pelle di questa sino all'altezza dell'osso principale, spingendo il dito fra la carne e la pelle, e fate entrare l'estremità della zampa. Condite i piccioni, fateli rinvenire con burro in una tegghia, per indurire le carni; sgocciolateli subito, fateli raffreddare sotto pressione, acconciate ogni metà di piccione in forma di costoletta, mascheratele dalla parte interna, con uno strato di *farcia* cruda, mista con erbe fine cotte, ravvolgetele nella mollica di pane, impanatele all'inglese, passandole all'uova e di poi al pane; cuocetele sulla gratellla d' ambo le parti, a fuoco moderato, rivoltandole e bagnandole con burro sciolto; cotte a dovere, disponete le costolette in corona sopra un piatto d'*entrée*, riempiendo il centro con una guernizione di piselli.

896. — Costolette di gallina regina alla Pojarsky.
Côtelettes de gelinottes à la Pojarsky.

Levate i filetti di 4 galline regine, sopprimendo la pelle ed i nervi; tagliate le carni in pezzi, tritatele, mischiatele con un quinto del loro volume di burro; salate e mettete il tritume in una terrina, mescolandolo con un cucchiaio di besciamella ridotta, un po' di crema doppia; dividete il composto, in 15 parti eguali, rotolatele sulla tavola spolverizzata di pane, dando a ciascuna la forma d'una costoletta, immergetele nell'uovo sbattuto, rotolatele nella mollica di pane, uguagliatele, fatele colorare a fuoco vivace in una tegghia con burro chiarificato; cotte a dovere, asciugatele sopra una salvietta, applicate a ciascuna un piccolo manico, disponetele in corona sopra un fondo di *farcia*, rassodata sopra un piatto d'*entrée*, guernite il centro della corona con un intingolo di boleti in fette alla polacca; servite a parte una salsa spagnuola ridotta.

897. — Costolette di tordi alla Ciambellana. — *Côtelettes de grives à la Chambellane.*

Fate arrostire 18 tordi, lasciateli raffreddare, disviscerateli conservando i fegati, ritirate i filetti per tagliarli a piccoli dadi, mettendoli poi in una casseruola, per amalgamarli con alcune cucchiajate di *farcia* cruda, ultimata con un po'di spagnuola ridotta all'essenza di selvaggina. In altra parte ricoprite soltanto a metà, con *farcia quenelle* cruda, 18 stampi da tartoline in forma di costolette, e sovr' essa disponetevi una piccola parte del *salpicone* di tordi, che alla sua volta coprirete con altro strato di *farcia*, riempiendo li stampi; collocateli di mano in mano, sopra una tegghia, copriteli con carta unta di burro, esponeteli a forno vivace per rassodare la *farcia*, indi ritirateli, lasciate raffreddare la *farcia* per estrarre le costolette; ravvolgetele nella mollica di pane, passatele nelle uova sbattute e di nuovo nel pane; uguagliatele colla lama d'un coltello; fatele colorare nel burro chiarificato, mettendo a ciascuna un piccolo manico; disponetele in corona sopra uno strato di *farcia* rassodata sul piatto; riempite il centro della corona con una guernitura d'olive, la quale maschererete con un po' di salsa madera; servite la rimanente salsa in salsiera.

898. — Costolette di astachi o gamberi di mare alla Vittoria (Modello N. 88).
Côtelettes de homards à la Victoria.

Levate le carni di due astachi cotti, lasciando le code intiere, le quali *parerete* rinchiudendole di poi in una casseruola. Tagliate le carni delle zampe non che le minuzie a dadolini; metteteli in una casseruola aggiungendovi metà del loro volume di tartufi e funghi pure tagliati a dadi, un pizzico di prezzemolo; legate questo salpicone con alcune cucchiajate di besciamella ridotta con un po' di *glace*,

procedendo come per le *croquettes*. Lasciate raffreddare il composto, indi dividetelo in 18 parti eguali, che rotolerete sulla tavola infarinata dando a ciascuna la forma d'una costoletta; immergetele nell'uovo sbattuto, impanatele, e fatele friggere di bel colore; asciugatele per applicare a ciascuna un manichino, disponetele in corona sul giro d'una crostata di pane, tagliata in due pezzi orlata di pasta inglese. Tagliate in scalopini le code degli astachi, riscaldateli con burro chiarificato, disponeteli in piramide nel centro delle costolette, mascherateli leggermente con salsa *cary* e servite a parte una salsiera dell'istessa salsa.

899. — Costolette di gamberi alla Piemontese.

Côtelettes d'écrévisses à la Piémontaise.

Tagliate un salpicone di code di gamberi, mettetelo in una terrina, mischiatelo con metà del suo volume di funghi cotti, tagliati egualmente a dadolini, legatelo con alcuni cucchiai di buona besciamella ridotta; lasciatelo raffreddare, indi dividetelo in 18 parti eguali, rotolatele sulla tavola infarinata; dando a ciascuna la forma d'una costoletta; bagnatele nell'uovo sbattuto, impanatele, friggetele di bel colore; asciugatele sopra un pannolino, conficcate in ciascuna costoletta una piccola zampa di gambero non pelata; disponetele in corona sopra uno sfoglio di pasta cotta, disposta sul piatto; riempite il centro con una guernizione di tartufi bianchi, a fettoline, semplicemente gettati nell'olio caldo con qualche acciuga fritta; i tartufi non devono cuocere, ma soltanto essere riscaldati; servite con una salsiera di mezza spagnuola.

900. — Costolette di luccio ai funghi. — *Côtelettes de brochets aux champignons.*

Levate i filetti di due lucci, lasciando aderente alla spina centrale, sul dorso, le carni sparse di spine; dividete i filetti pel traverso, lasciando così da parte le carni ove le spine abbondano e tagliate da essi una quindicina di pezzi, per formare costolette; battetele, acconciatele di bella forma, salatele, infarinatele, impanatele con uova, uguagliatele colla lama del coltello, cuocetele in una tegghia con burro chiarificato; asciugatele sopra un pannolino, applicate a ciascuna un piccolo manichino; disponetele in corona sopra uno strato di *farcia* rassodata sullo stesso piatto d'*entrée*; riempite il centro con una guernizione di funghi a fettoline; servite a parte una salsiera di vellutata ridotta co'ritagli freschi dei funghi.

901. — Costolette di luccio alla crema. — *Côtelettes de brochet à la crème.*

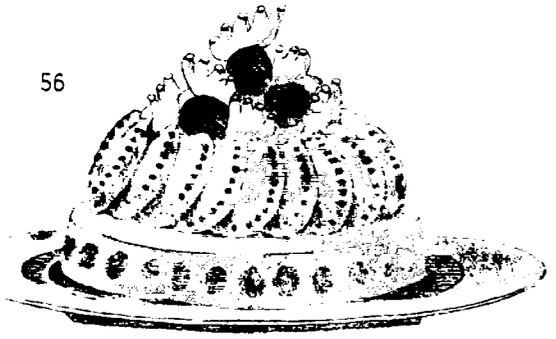
Levate due filetti d'un luccio, le cui carni sieno sode, sopprimendo tutte le parti sparse di spine e tritateli con un pezzo di burro fresco; metteteli in una terrina per salarli e mischiarli con alcune cucchiaiate di buona crema cruda; dividete di poi l'apparecchio in quindici parti eguali; rotolatele sopra la tavola infarinata, per formare le costolette; immergetele nell'uovo sbattuto, impanatele con mollica di pane, poscia intrise di burro sciolto, disponetele sopra una gratella per farle cuocere d'ambo le parti, a buon fuoco, rivoltandole; applicate a ciascuna costoletta un manichino; disponetele in corona sopra un piatto; riempite il centro con una guernizione di funghi commestibili o di boleti alla crema, tagliati a fettoline. Mascherate il fondo del piatto con un po' di buona vellutata.

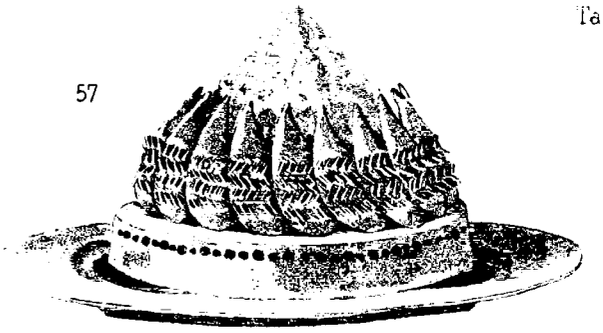
902. — Costolette di salmone alla Dartois. — *Côtelettes de saumon à la Dartois.*

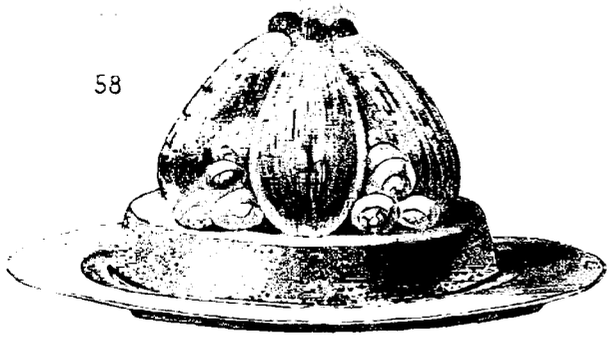
Tagliate da un filetto di salmone 14 pezzi nel senso del filo delle carni; batteteli leggermente, acconciateli in forma di costolette; salatele, fatele rassodare con burro in una tegghia, sgocciolatele, lasciatele raffreddare sotto leggiera pressione, regolatele di nuovo per mascherarle con una salsa Villeroi, mescolata con alcuni tartufi tritati, collocandole, di mano in mano, sopra una lastra. Quando la salsa sarà fredda, riordinatele levando il di più della salsa che vi fosse sulle costolette; immergetele nelle uova sbattute per impanarle; al momento di servirle, gettatele entro *frittura* calda per colorarle, asciugatele sopra un pannolino, disponetele in corona sopra un piatto, riempite il centro con fettoline di tartufi neri all'italiana. Servite a parte una salsiera di salsa *Colbert*, ultimata con un pezzo di burro di gambero.

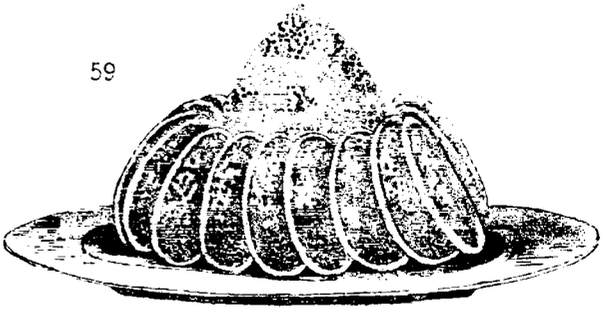
903. — Costolette di sogliole alla Chevreuse. — *Côtelettes de soles à la Chevreuse.*

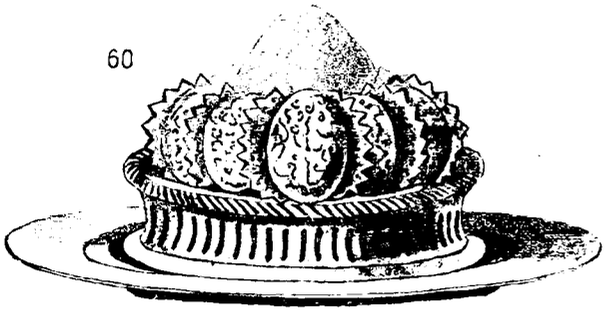
Levate la pelle a quattro grosse sogliole, levate i filetti, batteteli leggermente, salateli; stendete sopra ciascuno un leggiero strato di *farcia quenelle* cruda, piegateli in due dalla parte della *farcia* in

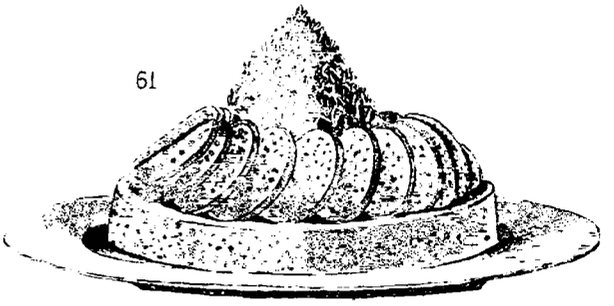


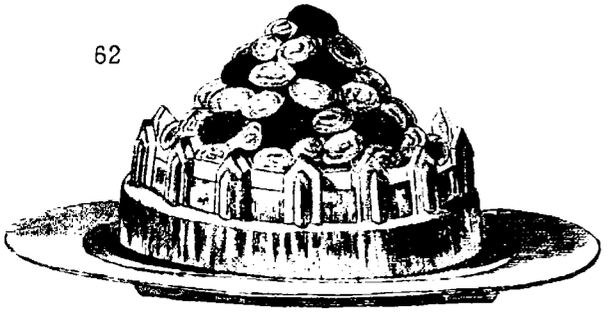


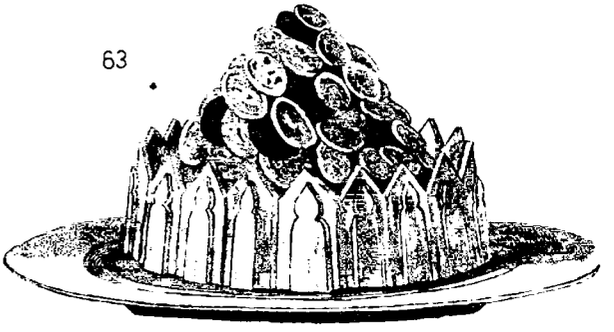












56 Quenelles di fagiano alla finanziera 57 Filetti di perniciotti, purée di lenti. 58 Piccioni farciti ai funghi
59 Scalopini di animelle di vitello alla Colbert. 60 Cervelle di vitello all'Italiana. 61 Bodini di leprotto alla purée di [illegible]
62 Fettoline di capriuolo in bordura. 63 Armoni saltati al madera.

maniera che le due estremità del filetto si congiungano; metteteli in una tegghia con burro per far rapprendere le carni e riscaldare la *farcia*; sgocciolateli, lasciateli raffreddare sotto leggiera pressione; acconciateli di poi correttamente d'eguale forma; mascherateli dalle due parti, con un leggiero strato di *farcia quenelle* cruda, ravvolgete di poi le costolette prima nell'albume d'uovo sbattuto, indi nei tartufi tritolati per sabbiarle; accomodatele in una tegghia con burro chiarificato, riscaldatele dolcemente, rivoltandole; asciugatele, applicate a ciascuna sulla punta, una zampa di gambero col guscio; disponete le costolette in corona sopra uno strato di *farcia*, rassodata sopra un piatto d'*entrée;* disponete nel centro della corona una guernizione composta di code di granchiolini e d'ostriche, salsata alla Normanna. Servite a parte la rimanente salsa.

904. — Scalopini di filetto di manzo alla Bordelese.
Escalopes de filet de bœuf à la Bordelaise.

Prendete il terzo d'un filetto di manzo *parato*, dividetelo in due parti nella sua lunghezza, le quali taglierete trasversalmente in fette d'un centimetro di spessore; battetele leggermente, regolatele di forma rotonda, eguali; salatele, mettetele in una tegghia con burro chiarificato caldo; fatele cuocere vivamente rivoltandole non appena cominciano a friggere; quando sono cotte, sgocciolate il burro, per bagnarle con alcune cucchiaiate di mezza *glace*, la quale farete ridurre, ritirando di poi la tegghia dal fuoco. Intanto scegliete de' cappelli di funghi, un po' più larghi degli scalopini; *parateli* senza tornirli e fateli rinvenire nell'olio in una padella con uno spicchio d'aglio; salateli, fate ridurre l'umidità, indi scolateli; prendeteli, ad uno ad uno, per disporli in corona nel centro d'una bordura di *farcia*, scottata e rovesciata sul piatto, alternandoli cogli scalopini; mascherate subito l'intingolo con un poco di salsa madera poco legata. Servite la rimanente salsa in una salsiera.

905. — Scalopini di vitello alla Piémontese. — *Escalopes de veau à la Piémontaise.*

Tagliate in fette 3 o 4 filetti piccoli di vitello; battetele per renderle sottili, acconciatele in scalopini di forma ovale, salateli, metteteli in una tegghia con burro chiarificato, e fateli cuocere lestamente per colorirli dalle due parti, rivoltandoli; scolate il burro, bagnateli con alcuni cucchiaiate di *glace*, che amalgamerete con un pezzo di burro; aggiungete un pizzico di prezzemolo trito. Disponete gli scalopini in foggia di cespuglio sopra una bordura di riso alla Piemontese. Servite a parte una salsa Piemontese ai tartufi.

906. — Scalopini di animelle di vitello alla Colbert (Modello 59).
Escalopes de ris de veau à la Colbert.

Scegliete 5 o 6 animelle di vitello d'eguale grossezza, fatele imbianchire per rassodarle, rinfrescatele e lasciatele raffreddare sotto pressione; *paratele* e tagliatele in due sulla loro larghezza. Salate gli scalopini infarinateli, immergeteli nell'uovo sbattuto per impanarli; fateli colorire d'ambo le parti, in una tegghia con burro chiarificato; quando siano di bel colore, asciugateli sopra un pannolino, disponeteli in corona sopra un piatto d'*entrée*; mascherateli leggermente con una salsa *Colbert*, riempite il centro della corona con una guernitura di pisellini. Servite a parte una salsiera di salsa *Colbert*.

907. — Scalopini di vitello alla Milanese. — *Escalopes de veau à la Milanaise.*

Tagliate, ciascuno in due parti, ma leggermente in isbieco, 6 filetti piccoli di vitello; batteteli per diminuire lo spessore, acconciateli di forma ovale; salateli, infarinateli, tuffateli nelle uova sbattute, per impanarli con mollica di pane bianco misto con formaggio parmigiano grattugiato; eguagliateli colla lama del coltello; metteteli in una tegghia con burro chiarificato, per cuocerli di bel colore; sgocciolateli, disponeteli in corona sopra un piatto, riempiendo il centro della corona con una guernizione di risotto alla milanese. Servite a parte una salsiera di pomi d'oro.

908. — Scalopini di fegato grasso alla purée di selvaggina (Modello N. 63).
Escalopes de foie-gras à la purée de gibier.

Scegliete uno o due fegati grassi che non siano stati messi nell'acqua; distribuiteli in fette, acconciateli di forma ovale, salateli, infarinateli, passateli nell'uova sbattute per impanarli; metteteli in

una tegghia con burro chiarificato caldo, fateli cuocere lestamente dalle due parti; quando sieno di bel colore, disponeteli in corona sopra una bordura di *farcia*, decorata ai tartufi; riempite il vuoto della corona con una *purée* di selvaggina riscaldata al momento; cospargetela con un po' di *glace*; mascherate il fondo del piatto con un po' di salsa madera e servite la rimanente in una salsiera.

909. — Scalopini di pollame al riso (Modello N. 71). — *Escalopes de volaille au riz.*

Mettete in una tegghia, una guernitura, composta di cappelli di funghi tagliati in due sulla loro larghezza, tartufi in fette un po' grosse, lingua allo scarlatto tagliata a dischi mediante *colonna*. — *Parate* 6 filetti di pollo, salateli, metteteli a fuoco con burro senza batterli, cioè in tutto il loro spessore, ma tenendoli di scarsa cottura; scolateli, tagliateli in traverso a scalopini un poco in isbieco acconciateli il più in fretta che sia possibile, e mescolateli colle altre guarnizioni nella tegghia; amalgamateli con un po' di buona alemanna calda; riscaldateli senza farli bollire, disponeteli sopra una bordura di riso al grasso; servite la rimanente salsa a parte.

910. — Scalopini di daino al cacciatore (Modello N. 93). — *Escalopes de daim, au chasseur.*

Tagliate in isbieco sul traverso d'un filetto di daino, una dozzina di scalopini, batteteli leggermente; *parateli*, salateli e fateli marinare a crudo per 2 ore; sgocciolateli per picchiettarli con lardo, metteteli in una tegghia con fondo di lardo, legumi ed erbe aromatiche, bagnateli quasi interamente con vino ed un poco di fondo non digrassato; fate consumare la metà del liquido a fuoco vivace, terminate di cuocere li scalopini, glassateli, scolateli per regolarli di forma ovale, disponeteli in corona sopra una bordura di *farcia* di selvaggina decorata, rassodata e rovesciata sopra un piatto con bordo; guernite il centro con una guernizione di cappelli di funghi; salsateli leggermente con una buona spagnuola, ridotta all'essenza di selvaggina; servite la rimanente salsa in una salsiera.

911. — Scalopini di locuste di mare alla Beauharnais.
Escalopes de langoustes à la Beauharnais.

Levate la carne a due code di locuste; tagliatele in scalopini, mettetele in una tegghia. — Cogli avanzi e le piccole zampe, preparate un salpicone, mescolatelo col doppio del suo volume di *farcia quenelle* cruda e due cucchiaiate di buona besciamella; con questo intingolo, riempite 12 timbaletti montate a lumaca con de' maccheroni; mettete di mano in mano, li stampi in una tegghia, con acqua calda, fateli riscaldare al *bagno-maria*. Al momento di servire, mascherate li scalopini con salsa alla parigina ben calda, riscaldateli senza farli bollire, estraete dagli stampi i timbaletti, e collocateli l'uno a fianco dell'altro, intorno e sul fondo d'un piatto d'*entrée*; disponete li scalopini a foggia di cespuglio nel centro, mascherate leggermente i timbaletti. Servite la rimanente salsa in una salsiera.

912. — Scalopini di locuste di mare all'indiana. — *Escalopes de langoustes all'Indienne.*

Cuocete 2 locuste, lasciatele raffreddare a metà; distaccate le code per tagliare le carni a scalopini; accomodateli in una tegghia, con burro chiarificato. Al momento di servire riscaldateli, disponeteli a foggia di cespuglio in una bordura di riso, mascherateli con salsa *Cary*, servendo la stessa salsa in una salsiera.

913. — Scalopini di salmone alla Ravigote. — *Escalopes de saumon à la Ravigote.*

Prendete un pezzo di salmone crudo, distaccate le carni dalla spina per tagliarle sul traverso ed in isbieco; battete leggermente questi scalopini per regolarli; metteteli in una tegghia con burro, bagnateli con mezzo bicchiere di vino bianco, ed il sugo di un limone, salateli, fateli cuocere a fuoco vivace; sgocciolateli subito, per adagiarli sopra una bordura di *farcia* di pesce, rovesciata sul piatto; mascherate leggermente tanto li scalopini quanto la bordura con salsa *ravigote* calda. Servite la stessa salsa in una salsiera.

914. — Scalopini di sgombro all'Italiana. — *Escalopes de maquereaux à l'Italienne.*

Untate di burro 10 stampi da *dariole*, riempiteli con *farcia* di pesce; fate rappigliare i piccoli pani al bagno-maria; teneteli al caldo. — Levate i filetti di 4 sgombri, tagliateli trasversalmente, cia-

scuno in 3 parti, acconciandoli a scalopini; marinateli in una terrina con sale, pepe, olio e sugo di limone; indi sgocciolateli per metterli in una tegghia con burro e cuocerli a fuoco moderato; appena sieno induriti asciugateli. Estraete dagli stampi i piccoli pani; metteteli in corona sul fondo di un piatto caldo; disponete li scalopini nel centro della corona e mascherateli in un ai piccoli pani con una salsa all'Italiana; servite a parte una salsiera della stessa salsa.

915. — Scalopini di dragone marino alla Nantese. — *Escalopes de vives à la Nantaise.*

Fate *imbianchire* 4 dozzine d'ostriche, sgocciolatele, *paratele*, tenetele coperte. — Levate i filetti di 6 dragori marini dividendo ogni filetto a scalopini; metteteli in un tegghia, con burro e vino bianco, poco sale, aggiungete un mazzetto di prezzemolo, cuoceteli lestamente, indi scolateli e disponeteli a foggia di cespuglio nel centro d'una bordura di riso di magro; accomodate intorno alli scalopini una corona d'ostriche, mascheratele con un po' di *vellutata* ridotta con parte della cozione delle ostriche; servite la rimanente salsa e le ostriche in una salsiera.

916. — Scalopini di leprotto alla Vernon. — *Escalopes de levrauts à la Vernon.*

Levate i grossi filetti di 2 leprotti ben nutriti; *parateli* e tagliateli trasversalmente a scalopini, batteteli leggermente, arrotondateli, salateli per metterli in una tegghia con burro chiarificato. Cogli avanzi de' scalopini, i filetti piccoli ed una parte delle carni delle coscie dei leprotti, preparate una *farcia quenelle*, e con essa riempite una dozzina di piccoli stampi a *dariole* unti di burro; fateli rassodare al *bagno-maria*, levatela dalli stampi, e fate vivamente saltare li scalopini rivoltandoli; non appena cotti, scolate il burro e mischiateli con alcuni cappelli di funghi tagliati in isbieco; cospargeteli con un po' di spagnuola, ridotta all'essenza di selvaggina, terminata con un bricciolo di cajenna; disponete subito li scalopini, a foggia di cespuglio, nel centro formato dai timbaletti di *farcia*, i quali maschererete leggermente con un po' di salsa; servite la rimanente in una salsiera.

917. — Fettoline di capriolo in bordura. — *Émincé de chevreuil en bordure.*

Cuocete allo spiedo, ma un po' scarsamente, una mezza sella di capriolo, non lardellata; salatela, levatela dallo spiedo, distaccate i filetti, che taglierete lestamente in fette sottili e metterete in una tegghia con tartufi tagliati in fette rotonde; ravvolgetele entro un po' di salsa madera calda. Rovesciate sopra un piatto caldo, una bordura di *farcia* di selvaggina, dapprima rassodata al *bagno-maria*; disponete le fettoline nel centro della bordura; mascherate tanto queste come la bordura con salsa madera e servite la stessa salsa in una salsiera.

918. — Fettoline di pollastra alla Maintenon. — *Émincé de poularde à la Maintenon.*

Preparate 6 filetti piccoli di pollastra, metteteli in una tegghia con burro, dandogli la forma d'una mezza luna; levate i filetti d'una pollastra o di due polli, *parateli*. Cogli avanzi, preparate 6 piccoli bodini di *farcia quenelle* di pollame, della medesima grossezza e forma dei filetti piccoli; quando sono rassodati, asciugateli sopra un pannolino, inumiditeli con albume d'uovo, impanateli con tartufi triti, uguagliateli colla lama d'un coltello e metteteli in una tegghia unta di burro. Salate i filetti di pollame, fateli saltare con burro; non appena siano rinvenuti, sgocciolateli per tagliarli a scalopini, e metterli in una casseruola; mescolateli col terzo del loro volume di cappelli di funghi tagliati per metà, mascherateli con un poco di buona vellutata ridotta colla cozione dei funghi; riscaldateli senza farli bollire; riscaldate i bodini nel forno; cuocete pure i filetti piccoli; sgocciolateli subito, per disporli in corona sopra un piatto, alternandoli con un bodino impanato ai tartufi, disponete allora l'*intingolo* nel centro formato dai bodini e dai filetti piccoli; servite a parte una salsiera di vellutata, ultimata con un pizzico di polvere di *cary*.

919. — Paupiettes di vitello alla purée di piselli. — *Paupiettes de veau à la purée de pois.*

Parate 3 filetti piccoli di vitello, divideteli ciascuno in tre parti, sulla loro lunghezza; batteteli col coltello da cucina per ridurli dello spessore di 4 a 5 millimetri; dategli forma rettangolare, insteccateli da una parte con due linee di lardelli. Tritate finissimo gli avanzi con eguale quantità

di lardo fresco, condite il tritume con sale, pepe, noce moscata, aggiungete alcune cucchiaiate d'erbe fine cotte; mascherate ogni filetto con uno strato di questa *farcia*; rotolateli in forma di piccoli barili; legateli con filo, metteteli in una tegghia con fondo di lardo e di legumi a fettoline collocando le *paupiettes* le une vicino alle altre; bagnatele a tutta altezza con brodo chiaro e fate bollire rapidamente; quando il liquido sia ridotto a metà, coprite le *paupiettes* con carta unta di burro, ultimandone la cottura a forno moderato, bagnandole col sugo della loro cozione per glassarle; sgocciolatele, slegatele, accomodatele intorno ad una *purée* di piselli verdi, disposta in piramide sopra un piatto d'*entrée*; mascherate il centro del piatto con un poco di salsa napoletana o salsa madera; servite la stessa salsa in una salsiera.

990. — Paupiettes di filetti di coniglioli alla Richelieu.
Paupiettes de filets de lapereaux, à la Richelieu.

Levate i filetti di 6 coniglioli, distaccate le coscie, fatene arrostire 6, e cogli altri 6 preparate una *farcia quenelle*, terminata con alcune cucchiaiate di tartufi triti. *Parate* i filetti piccoli, rotolateli ad anelli, metteteli in una tegghia unta di burro; spingete nel centro di ciascuno d'essi, un bottoncino di *farcia*, su cui collocherete un piccolo tartufo rotondo; cospargete i filetti con burro chiarificato; teneteli al fresco. — *Parate* i grossi filetti de' coniglioli, batteteli per diminuirne lo spessore ed allargarli, mascherateli, da una parte, con uno strato di *farcia*, rotolateli a guisa di piccoli barili; legateli con filo, e metteteli in una tegghia unta di burro, accomodando le *paupiettes* l'una vicino all'altra; salatele, bagnatele ad un quarto d'altezza con vino madera e buon sugo; fate bollire rapidamente ultimandone la cottura nel forno; quando siano ben glassate, acconciatele regolarmente, slegatele, collocatele ritte, in corona sul fondo d'un piatto; mascheratele con salsa madera; sopra ciascuna *paupiette*, mettete un filetto piccolo sbogliantato al momento; riempite il centro con una *montglas*, composta colle migliori parti delle coscie di lepre arrostite, e dei funghi; mascherate parimenti la *montglas* con salsa madera. Servite la rimanente salsa in una salsiera.

991. — Paupiettes di sogliole. — *Paupiettes de soles.*

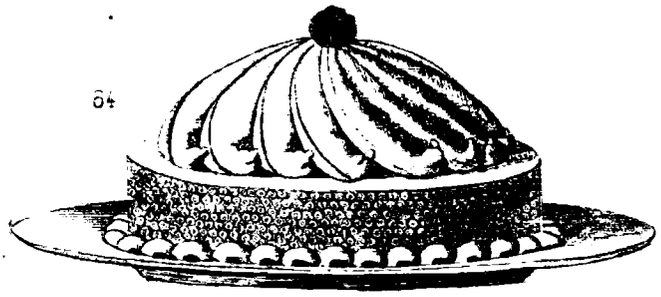
Levate i filetti di 4 grosse sogliole, riquadrateli e tagliateli ciascuno in due parti, sul traverso; salateli, mascherateli con un leggiero strato di *farcia quenelle* cruda, ultimata con funghi triti e cotti; rotolateli in forma di piccoli barili; inviluppate le *paupiettes* con una lista di carta unta di burro; metteteli in una tegghia unta di burro, con fondo di lardo e di legumi affettati, serrando le une contro le altre; bagnatele quasi ad altezza, con metà vino bianco e buon fondo di pesce; esponete la tegghia a fuoco vivace per ridurre la cozione a mezza *glacè*. Terminate di cuocere le *paupiettes* sulla bocca del forno, cospargendole; al momento di servirle, scolatele, slegatele, acconciatele regolarmente, disponetele ritte in piramide sopra un piatto, mascherandole subito con una salsa bruna alle erbe fine, ridotta colla cozione delle *paupiettes;* circondatele alla base con una corona di datteri di mare fritti alla *Villeroi;* servite a parte una salsiera di salsa alle erbe fine.

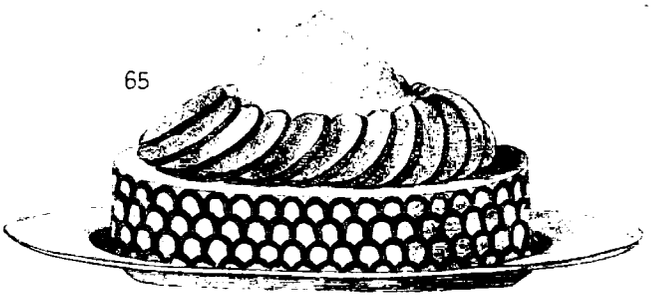
992. — Paupiettes di sogliole ai funghi (Modello N. 83). — *Paupiettes de soles aux champignons.*

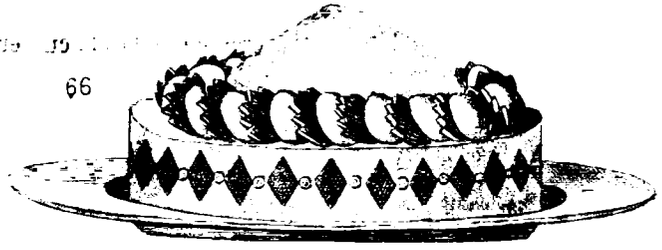
Levate i filetti di 4 grosse sogliole, batteteli per renderli sottili, tagliateli d'eguale lunghezza, mascherateli da una parte, con una strato di *farcia* cruda ai funghi; rotolateli in forma di barile; ravvolgete ogni *paupiette* in una lista di carta unta di burro; mettetele in una tegghia, l'una a fianco all'altra; bagnatele a metà altezza con vino bianco, un poco di sugo di pesce; copritele con carta unta di burro, cuocetele a fuoco ardente, con fuoco sul coperchio. Quando le *paupiettes* siano cotte, scolatele, acconciatele, disponetele in piramide sopra una bordura di *farcia* decorata, rovesciata sul piatto, nel centro del quale avrete previamente assicurato un sostegno di pane fritto, ricoperto di *farcia*. Mascherate leggermente le *paupiettes* con un po' di buona salsa normanna, ultimata con burro di gamberi. Conficcate in cima del montante un'asticciuola guernita con un tartufo e un gambero: mascherate leggermente il centro del piatto con un poco della stessa salsa, la quale servirete pure in una salsiera.

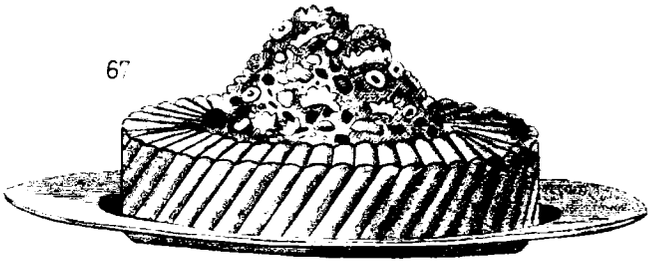
993. — Testa di vitello, con salsa madera. — *Tête di veau, sauce madère.*

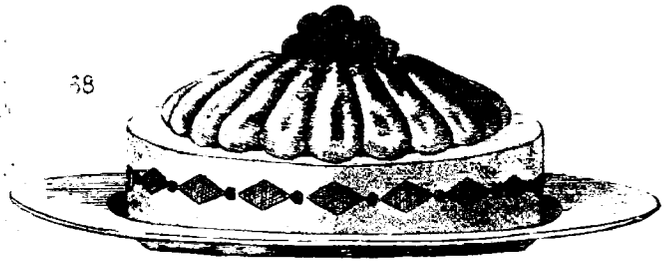
Disossate una testa di vitello, fatela *imbianchire*, tagliatela in pezzi rotondi, lasciando le orecchie intiere, fiammeggiate tutte le parti, cuocetele in un fondo bianco, indi asciugatele su un pannolino,

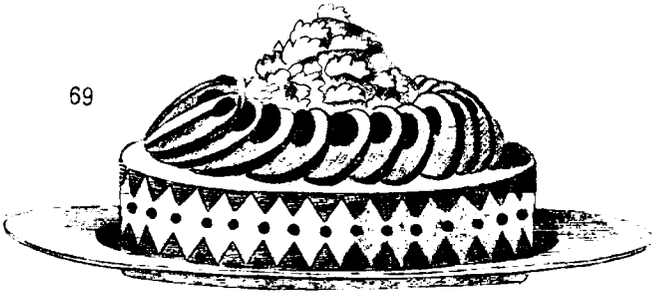


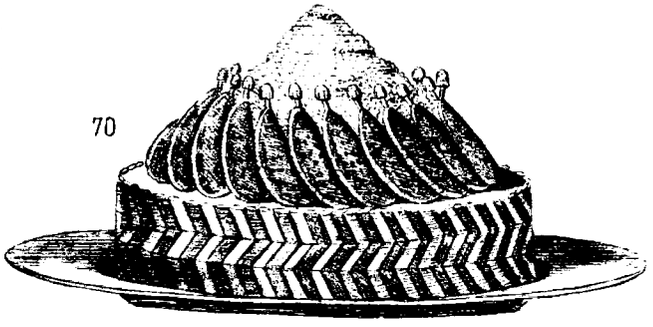


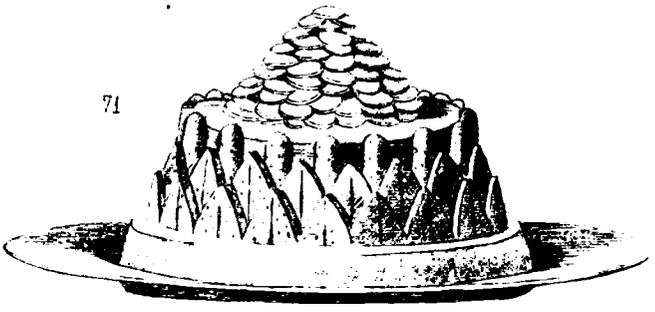


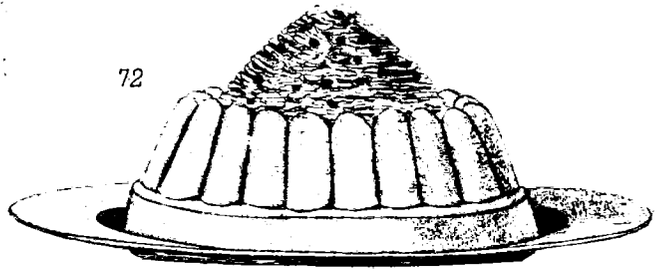


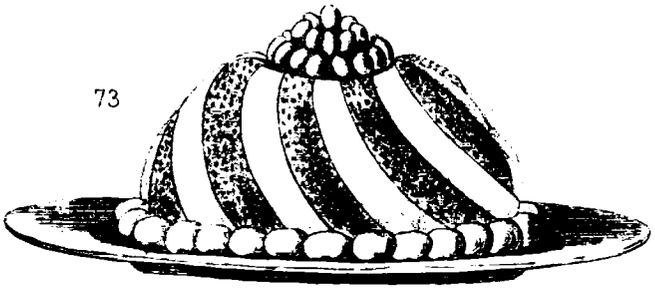












64 Sautè di polli alla parigina 65 Scalopini di fegato grasso, purée di selvaggina 66 Purée di pollame alla Talleyrand
67 Bordura alla Tolosa. 68 Tordi alla Medici. 69 Filetti di pollo ai tartufi
70 Epigrammi d' agnello alla giardiniera 71 Scalopini di pollame al riso
72 Pani di pollame alla Montglas 73 Turbante di filetti di merlango alla moderna

paratele con cura; svuotatele con un tubo a colonna e disponetele sopra una bordura di *farcia*, oppure sopra una crostata di pane di forma bassa, incollata sopra un piatto; frammezzate i pezzi di testa, con tartufi, *quenelles* e cappelli di funghi, mascherateli con salsa madera; servite a parte una salsiera della medesima salsa, mescolata col resto delle guerniture.

924. — Orecchie di vitello alla Finanziera. — *Oreilles de veau à la Financière.*

Fiammeggiate 7 od 8 orecchie di vitello; quando siano ben pulite, cuocetele in un fondo bianco; asciugatele sopra un pannolino, acconciatele con garbo ben rotonde, incidete il *padiglione* esterno, poi disponetele ritte sopra un fondo di *farcia*, rassodata sul piatto; mettete in ciascuna orecchia un tartufo tornito, mascheratele con salsa alla Finanziera e servite a parte una salsiera della stessa salsa.

925. — Tenerumi di vitello ai piselli. — *Tendons de veau aux petits pois.*

Levate i tenerumi di due stomachi di vitello, guazzateli per due ore in acqua tiepida; *imbianchiteli*, rinfrescateli, ed asciugateli per tagliarli trasversalmente ed in isbieco; metteteli in una tegghia con fondo di lardo, e legumi a fettoline, bagnateli sino a coprirli, con fondo a *poêler*, copriteli con carta, fateli cuocere lentamente; sgocciolateli e lasciateli raffreddare sotto pressione; passate il fondo, digrassatelo, fatelo ridurre a mezza *glace;* regolate i tenerumi, in forma ovale, bagnateli col fondo ridotto per riscaldarli, facendoli glassare sulla bocca del forno. Rovesciate su un piatto una bordura di legumi (V. N. 831), sulla quale disporrete i tenerumi in corona; riempite il centro della corona con piselli. Servite a parte una salsa spagnuola ridotta, ma poco legata.

926. — Tenerumi di vitello ai citriuoli. — *Tendons de veau aux concombres.*

Tagliate una quindicina di tenerumi di vitello, diguazzateli in acqua, *parateli*, metteteli in una tegghia e cuoceteli giusta l'istruzione precedente; quando siano ben glassati, disponeteli in corona sopra un piatto; riempite il centro della corona con una guernizione di citriuoli glassati, cospargeteli col fondo de' tenerumi, passato e digrassato. Serviteli con una salsiera di vellutata ridotta con un poco di crema, ultimata con un pezzo di burro fresco.

927. — Tenerumi di vitello alla Villeroi. — *Tendons de veau à la Villeroi.*

Tagliate 16 tenerumi di vitello, diguazzateli ed *imbianchiteli;* cuoceteli in un buon fondo di *mirepoix* senza glassarli, lasciateli raffreddare sotto leggiera pressione; acconciateli d'egual forma, immergeteli di mano in mano, in un salsa *Villeroi* per mascherarli; accomodateli sopra una lastra; lasciate raffreddare la salsa, indi levateli per regolarli e rotolarli nella mollica di pane; immergeteli nell'uova sbattute, impanateli, uguagliateli colla lama del coltello, ed al momento di servirli, metteteli, pochi per volta, nella *frittura* calda, per friggerli di bel colore; scolateli sopra un pannolino, adagiateli su un fondo di pasta cotta, disposta sul piatto; riempite il centro della corona con una *purée* di funghi, la quale cospargerete con un po' di *glace;* servite a parte una mezza *glace.*

928. — Animelle di vitello alla Montpensier (Modello N. 79).
Ris de veau à la Montpensier.

Scegliete 6 animelle di vitello d'eguale grossezza, diguazzatele per qualche ora in acqua fredda, mettetetele in una casseruola con acqua e tenetele sul fuoco fino a che sieno leggermente rassodate; rinfrescatele, lasciatele raffreddare sotto leggiera pressione in mezzo a due pannolini; quando sono ben fredde, *paratele*, lardellatene tre con lardo, ed imbullettate le altre tre con una corona di filetti di tartufi neri, riquadrati; mettete allora le animelle in una tegghia con fondo di lardo e legumi in fettoline, salate scarsamente, bagnatele a metà altezza con un fondo bianco di vitello o con consumato; fate bollire a fuoco vivace, per ridurlo d'un terzo; coprite subito le animelle con lardo, ultimandone la cottura lestamente sulla bocca del forno, cospargendole col loro sugo; quando siano di bel colore, levate il lardo, passate e digrassate il fondo che farete ridurre a mezza *glace*, rimettetelo nella tegghia colle animelle per glassarle di bel colore sulla bocca del forno, bagnandole col pennello; scolatele per dividerle, ciascuna in due parti, sulla loro larghezza, senza separare i pezzi. Nell'intervallo, fate cuo-

cere del riso al grasso ultimandolo con un pezzo di burro fresco; disponetelo col cucchiaio, contro le le pareti ed il fondo d'uno stampo liscio in forma di piramide, lasciando un vuoto nel mezzo, il quale riempirete con fettoline di pollame ai tartufi, coprite questo intingolo con uno strato di riso; tenete lo stampo nella stufa per 10 minuti indi rovesciatelo nel centro d'una crostata di riso di forma bassa, intagliata con 6 larghe scanalature a guisa di cestella; la crostata dev'essere dapprima assicurata sul piatto. Collocate un'animella di vitello in ciascuna scanalatura, alternando quelle lardellate colle altre; disponete alcuni cappelli di funghi fra le animelle e la piramide sulla cui sommità metterete alcuni tartufi; glassate per bene le animelle col pennello. Servite a parte una salsiera di buona vellutata ridotta o di salsa alemanna.

929. — Animelle di vitello alla Tolosa. — *Ris de veau à la Tolouse.*

Lardellate 6 animelle di vitello, *imbianchitele* e lasciate raffreddare sotto pressione; fatele cuocere procedendo come nell'istruzione precedente.

Al momento di servirle, scolatele per accomodarle, e glassarle col pennello; disponetele contro un piccolo pane di *farcia* rassodata sul piatto, cinque all'ingiro, una nel mezzo; glassatele, circondatele con un intingolo alla Tolosa (V. N. 531).

930. — Animelle di vitello alla Perigueux. — *Ris de veau à la Périgueux.*

Imbianchite 6 animelle di vitello, rinfrescatele, lasciatele raffeddare sotto pressione, insteccatele con filetti quadrati di tartufi. Mettetele in una tegghia con fondo di lardo e legumi a fettoline; bagnatele a tutta altezza con consumato e, fatele abragiare, glassandole. Cotte, dividetele, ciascuna in due parti, sulla loro larghezza senza distaccarle; disponetene 5 attorno ad un cerchio di *farcia*, rassodata sul piatto, riempite il vuoto con piccole *quenelle* modellate ed affogate, poscia collocate l'altra sulla sommità; cospargete il fondo del piatto con una mezza *glace*; servite a parte una salsa Perigueux N. 330.

931. — Animelle di vitello al gratin. — *Ris di veau au gratin.*

Fate *imbianchire* 6 animelle di vitello; lasciatele divenir fredde sotto pressione, *paratele* e cuocetele con fondo a *pôeler*, tenendole scarse di cottura. Al momento di servirle, sgocciolatele per tagliarle in isbieco, ciascuna in due parti; disponetele in corona sopra uno strato di *farcia* rassodata sul piatto, alternando ogni fetta d'animella, con una grossa fetta di tartufo; mascheratele in seguito con uno strato di *farcia* cruda all'erbe fine, lisciando la *farcia* in maniera da coprire la corona; spingete il piatto nel forno per far rappigliare la *farcia*; riempite il centro della corona con un intingolo di tartufi in fette all'Italiana, che cospargerete in un alle animelle, con una buona salsa madera; servite la rimanente salsa in una salsiera.

932. — Animelle di vitello alla Napoletana. — *Ris de veau à la Napolitaine.*

Fate *imbianchire* 6 animelle di vitello, mettetele in una tegghia, bagnatele a tutta altezza con un fondo a *pôeler*; mascheratele con lardo, fatele cuocere ma un po' scarsamente; lasciatele raffreddare nella cozione, col lardo di sopra; tagliatele di poi, ciascuna in due parti, sulla loro larghezza; acconciate ciascuna metà d'eguale forma; mascheratele dalla parte tagliata, con uno strato di erbe fine cotte, che sosterrete con un po' di *farcia* cruda. Rotolatele nella impanatura, poi nelle uova sbattute, per impanarle di nuovo; uguagliatele colla lama del coltello, gettatele in piccola quantità per volta nella *frittura* calda per friggerle di bel colore; asciugatele sopra un pannolino, disponetele in corona sul piatto e riempite il centro con una guernitura, composta di maccheroni tagliati a piccoli pezzi, misti con filetti di pollo e di funghi, tagliati come i maccheroni; mascherate leggermente la guernizione con una salsa pomidoro; servite la rimanente a parte.

933. — Animelle di vitello alla Macedonia. — *Ris de veau à la Macedoine.*

Diguazzate nell'acqua e di poi *imbianchite* 6 animelle di vitello; lasciatele raffreddare sotto pressione, insteccatele regolarmente con lardo fino; mettetele in una tegghia con de' ritagli di lardo e legumi a fettoline; salatele leggermente, bagnatele fino a coprirle con fondo di *mirepoix*; copritele con

carta unta di burro, e fatele cuocere dolcemente; indi passate allo staccio la cozione, digrassatela, fatela ridurre a mezza *glace* per mischiarla colle animelle nella tegghia; glassate le animelle sulla bocca del forno, cospargendole col loro fondo. — Al momento di servire, tagliate le animelle sulla loro larghezza senza sformarle. Incollate sul centro d'un piatto d'*entrée* una tazza di latta, rivestita di pasta e decorata con gusto, riempitela con una piccola macedonia di legumi, disponete la stessa guernizione al piede ed all'ingiro della tazza; collocate le animelle sopra questi legumi, l'una a fianco dell'altra; servite a parte una salsiera di mezza spagnuola.

934. — Epigrammi d'agnello alla giardiniera (Modello N. 70).
Épigrammes d'agneau à la Jardinière.

Tagliate 8 costolette d'agnello, allestitele, battetele, salatele, mettetele in tegghia con burro chiarificato; fate cuocere li due stomachi dei *carré* d'agnello: quando sono cotti, disossateli per lasciarli raffreddare sotto pressione, avendo cura di mettere da parte 8 ossa di punta di costa; regolate gli stomachi, divideteli ciascuno in maniera d'ottenere 4 o 5 tenerumi, cui darete forma e dimensione di costolette d'agnello; mettete in ciascuno d'essi un piccolo osso, poi immergeteli, ad uno ad uno, nella salsa *Villeroi*, disponendoli sopra una lastra. Quando la salsa è ben fredda, distaccate i tenerumi dalla lastra, impanateli due volte. Qualche minuto prima di servire fate vivamente saltare le costolette; non appena cotte, scolate il burro, bagnatele con qualche cucchiaiata di *glace* sciolta; per ritirarle dal fuoco, e rotolarle nella stessa *glace*. Intanto fate friggere i tenerumi; asciugateli su un pannolino; incartocciate l'osso, metteteli in corona, alternandoli colle costolette, sopra una bordura alla *Chartreuse* decorata con legumi variati; riempite il centro, con una guernitura alla giardiniera ultimata con salsa besciamella, bagnatela con un po' di *glace;* servite separatamente una salsa spagnuola ridotta, ma poco legata.

935. — Epigrammi di pollame alla Tolosa. — *Épigrammes des volaille à la Toulouse.*

Levate i filetti di 4 polli, lasciando unito il filetto piccolo; preparate gli uni e gli altri secondo la regola, salateli, mettetelì in tegghia con burro chiarificato, per farli rinvenire; lasciateli raffreddare poi acconciateli in forma di costolette, copritele con una salsa *Villeroi*; quando la salsa è fredda, impanatele due volte. Distaccate le coscie dai carcami, lasciandovi la maggior parte di pelle possibile; disossatele senza levare l'osso del pilone, salatele internamente, riempitele con *farcia* cruda, mescolata con un terzo del suo volume di tartufi tagliati a piccoli dadi, cucite la pelle e fate cuocere le galantine in un fondo a *pôeler;* lasciatele raffreddare sotto pressione per acconciarle poi ben rotonde della medesima forma, accomodatele in una tegghia bagnatele con qualche cucchiaiata di *glace*, riscaldatele dolcemente sulla bocca del forno, col bagnarle sovente col loro fondo. Al momento di servire, fate friggere i filetti di pollame per poi asciugarli, applicate a ciascuno un piccolo osso di pollame incartocciato; incartocciate pure l'osso della coscia; disponeteli in corona sopra uno strato di *farcia* rappigliata sul piatto, alternandoli a due a due; riempite il centro della corona con un intingolo composto di creste, di tartufi, di funghi tagliati in fette grosse; coprite la guarnitura con un poco di salsa Tolosa; servite a parte la rimanente salsa.

936. — Epigrammi di leprotto ai tartufi. — *Épigrammes de levrauts aux truffes.*

Levate i filetti di 3 leprotti acconciateli, tagliateli ciascuno in 3 parti ma un poco in isbieco; battete ciascun pezzo, regolateli dandogli la forma di filetti di pollame, salateli; mettete i più belli in una tegghia con burro chiarificato, copriteli con carta unta di burro. Saltate nel burro il restante dei filetti per farli rinvenire, lasciateli raffreddare sotto pressione, indi regolateli, copriteli con salsa *Villeroi* ridotta all'essenza di selvaggina, ultimata con qualche cucchiaiata di erbe fine cotte; lasciate raffreddare la salsa, impanate i filetti due volte. Al momento di servirli, friggeteli a grande *frittura*. Nell'intervallo fate cuocere un istante al burro i filetti messi nel tegame, indi asciugateli per cospargerli con qualche cucchiaiata di salsa, ridotta all'essenza di leprotto; applicate a ciascuno, come ai filetti fritti un piccolo osso di stomaco; disponeteli in corona sopra una bordura di *farcia*, rappigliata e rovesciata sul piatto, alternandole a due a due; guarnite il centro della corona con tartufi in fette, cotti al momento con madera e un po' di *glace;* servite a parte una salsiera di spagnuola ridotta all'essenza di leprotto.

937. — Epigrammi di perniciotti rossi alla Reale.
Épigrammes de perdreaux rouges à la Royale.

Levate i filetti di 4 perniciotti rossi, lasciandovi unito a ciascuno il piccolo filetto; sopprimete l'epidermide ed applicate a ciascuno un osso di punta d'ala; metteteli in una tegghia con burro chiarificato; disossate le coscie de' perniciotti lasciandovi l'osso del pilone, stendetele sopra una tavola allargando la pelle; salatele, riempitele con salpicone composto di tartufi e fegato grasso, amalgamato con un po' di *farcia* cruda, cucitele in forma di *ballottines* lunghe, mettetele in una tegghia, copritele con lardo bagnatele a tutta altezza con buon fondo, per cuocerle a fuoco moderato; scolatele, lasciatele raffreddare sotto pressione, indi slegatele, regolatele, mascheratele con una salsa Villeroi bruna, ultimata con qualche cucchiaiata d'erbe fine cotte, disponendole di mano in mano sopra una lastra. Quando la salsa sarà fredda impanatele due volte, friggetele di bel colore, asciugatele per poscia incartocciare l'osso. — Intanto fate saltare i filetti tenendoli di scarsa cottura, scolate il burro per rotolarli in un poco di spagnuola ridotta all'essenza di selvaggina, incartocciateli, disponeteli in corona alternandoli colle coscie sopra un fondo di *farcia*, a foggia d'anello, rappigliata sul piatto. Incollate nel centro del piatto una piccola tazza rivestita di pasta, entro la quale disporrete una guernizione di piccoli tartufi neri; glassateli, mascherate il fondo del piatto con un po' di salsa ridotta all'essenza di perniciotto; servite il di più della salsa in una salsiera.

938. — Epigrammi di filetti di sogliole alla Delfina.
Épigrammes de filets de soles à la Dauphine.

Levate i filetti di 4 sogliole, batteteli, salateli, mascherateli con un leggiero strato d'erbe fine cotte, legate con un po' di *farcia* cruda; raddoppiatele, riconducendo le due estremità, una sopra l'altra, acccomodatele nella tegghia con burro ed il sugo di due limoni, per farli rinvenire a fuoco vivace, copriteli poscia con carta unta di burro e lasciateli divenir freddi sotto leggera pressione, regolateli in forma di costolette, indi prendetene metà per mascherarle ancora su tutta la superficie con un leggiero strato della stessa *farcia* cruda, alle erbe fine; passatele nel pane, poscia nell'uovo sbattuto, e di nuovo nel pane, mettetele in un tegame con burro chiarificato e fateli colorire d'ambo le parti; mascherate egualmente le altre costolette con la medesima *farcia* su tutta la superficie, immergetele nell'uova sbattute per impanarle intieramente con tartufi triti che comprimerete colla lama d'un coltello; mettete le costolette in un tegame con burro chiarificato, riscaldatele dolcemente, applicate a ciascuna di esse una piccola zampa di gambero non sgusciata, disponetele in corona sopra un strato di *farcia* rassodata sul piatto, alternandole colle altre; riempite il centro con una guarnizione di code di gamberi, mascherate con buona vellutata, ridotta co'ritagli de'tartufi, un po' di buon fondo di pesce, ed alcune cucchiaiate di vino bianco di Bordeaux; servite l'istessa salsa nella salsiera.

939. — Giambonetti di pollo alle erbe fine.
Jambonneaux de poulets aux fines herbes.

Disossate una dozzina di coscie di pollo lasciandole l'osso del pilone, salatele internamente, guernitele con un po' di *farcia* cruda, ultimata con erbe fine cotte, cucitele, mettetele in un tegame con fondo di legumi in fette, copritele con lardo, bagnatele a tutta altezza con una *mirepoix*; fate bollire, indi ritirate il tegame su fuoco moderato per ultimarne la cottura lentamente, asciugatele, lasciatele divenir fredde sotto pressione; slegatele, arrotondatele, sciogliete la punta delle ossa, rotolate i giambonetti nel burro liquefatto, per accomodarli sopra una gratella, riscaldarli a fuoco moderatissimo, cospargendoli e rivoltandoli. Al momento di servire, disponeteli in corona sopra un fondo di *farcia* rassodata sul piatto; mascherateli leggermente con salsa alle erbe fine, incartocciate le ossa, guarnite il centro del piatto con una guernitura di funghi tagliati in due pel traverso; servite separatamente una salsiera di salsa all'erbe fine.

940. — Giambonetti di pollo alla Montglas (Modello. N. 52).
Jambonneaux de poulets à la Montglas.

Disossate 12 o 14 coscie di pollo, salatele, riempitele con *farcia quenelle* di pollame, mista con tartufi crudi, tagliati a dadi; cucitele, mettetele in un largo tegame, bagnatele fino a coprirle con buon fondo a *poêler*, copritele con carta unta di burro e fatele cuocere a fuoco moderato; lasciatele a metà

raffreddare nella cozione, indi asciugatele, datele bella forma, applicate a ciascuna un piccolo osso di pollo, accomodatele in un tegame, bagnatele con un poco di *glace* sciolta, riscaldatele, cospargendole; indi asciugatele ed incartocciatele per metterle in corona sopra una crostata di pane, oppure di riso, incollata sul piatto. Guarnite il centro con una *montglas*, composta di filetti di pollo, di funghi cotti legati con un po' di buona velutata ridotta. Glassate di nuovo i giambonetti e serviteli con una salsiera di vellutata ridotta colla cozione de' funghi.

941. — Giambonetti di fagiani alla purée di castagne

Jambonneaux de faisans à la purée de marrons.

Disossate 10 o 12 coscie di fagiano, lasciando l'osso del pilone molto corto; salateli internamente, riempitele con *farcia quenelle* cruda, mischiata con un piccolo *salpicone* di giambone cotto; cucitele dandole una forma rotonda; mettetele in una tegghia con fondo di lardo e di legumi in fette; copritele con lardo e carta unta di burro; bagnatele a tutta altezza con buon brodo non digrassato ed un bicchiere di Madera; fate bollire, ritirando tosto la casseruola sopra fuoco moderato. Quando i giambonetti sono cotti, asciugateli, slegateli, glassateli sulla bocca del forno, disponeteli in corona, appoggiandoli contro una *purée* di castagne, disposta a cupola nel mezzo d'un piatto caldo, mascherate leggermente i giambonetti con salsa spagnuola ridotta con una parte del fondo di cozione ben digrassato; servite il resto della salsa a parte.

942. — Fritto di pollo alla Francese. — *Fritot de poulets à la Française.*

Fiammeggiate 3 piccoli polli ben nutriti, tagliateli ciascuno in 5 parti, mozzate le zampe, levate l'osso della prima giuntura della coscia; sopprimete i moncherini dei filetti e lo sterno dello stomaco; mettete tutti i pezzi in una terrina con sale, pepe, foglie di prezzemolo, cipolle in fette, alcune fette di limone spoglie della pelle; bagnateli con olio d'oliva, lasciateli macerare in tale condimento per due ore; scolateli su un pannolino ritirando il prezzemolo, il limone, le cipolle, infarinate subito le coscie che getterete in grande *frittura* calda, per cuocerle a fuoco moderato; 5 o 6 minuti dopo gettatevi entro i filetti e gli stomachi, ultimandone la cottura insieme; asciugateli di poi sopra un pannolino, disponeteli a guisa di cespuglio sopra un piatto il cui fondo sia mascherato con uno strato di *farcia*; rassodata al forno; mascherate i polli con una leggera salsa peperata; mettetevi intorno delle uova fritte; servite a parte la rimanente salsa peperata.

943. — Fritto di polli con salsa pomidoro. — *Fritot de poulets, sauce tomate.*

Fiammeggiate 3 polli; staccate le coscie, spezzate l'osso della seconda giuntura, tagliate le zampe al principio dell'osso del pilone. Accomodatele in una tegghia, copritele con brodo e fatele cuocere a metà; asciugatele sopra un pannolino, e datele forma rotonda, sciogliete le carni del manico e marinatele in una terrina con sale, pepe, cipolle, prezzemolo ed olio. — Separate i carcami dagli stomachi e tuffateli in acqua bollente per ritirarli non appena le carni sieno rapprese; lasciateli raffreddare nell'acqua fredda. Distaccate allora i due filetti di ciascun stomaco per *pararli* con cura in un all'alto del petto; fateli marinare colle coscie. Un quarto d'ora avanti di servirli, asciugate i pezzi su un pannolino, infarinateli leggermente, bagnateli nella pastina da friggere, per gettarli subito nella *frittura* calda, cuoceteli in piccola quantità per volta, di bel colore e crostiglianti; asciugateli sopra un pannolino, salateli scarsamente, disponeteli in cespuglio su un tovagliuolo, attorniateli con prezzemolo fritto, servite a parte una salsa pomidoro.

944. — Fritto di perniciotti alla Colbert. — *Fritot de perdreaux à la Colbert.*

Ritirate le coscie di 4 pernici, separate i carcami dagli stomachi, tuffate questi ultimi nell'acqua bollente per indurire la carne, lasciateli raffreddare, divideteli di poi ciascuno in tre parti: 2 filetti e l'alto dello stomaco; *parateli* e marinateli per un'ora con sale, cipolle, prezzemolo, aromi ed olio. All'ultimo momento, asciugateli per poi infarinarli e gettarli nella *frittura* calda; quando sono cotti, asciugateli su un pannolino, disponeteli in cespuglio sopra uno strato di *farcia* rassodata sul piatto; mascherateli con una salsa Colbert.

945. — Fritto di filetti di sogliole alla Parigina
Fritot de filets de soles à la Parisienne.

Levate i filetti di 4 sogliole, batteteli, accomodateli in forma rettangolare, salateli, mascherateli con un leggiero strato di *farcia* di pesce con erbe fine, rotolate ciascun filetto sopra sè stesso in forma di *paupiettes*, infilzateli a due a due, su una piccola asticciuola di legno, accomodateli in una casseruola con un poco di burro sciolto per farli rinvenire a fuoco moderato; quando sono freddi, *parateli*, immergeteli nell'uovo sbattuto per impanarli e gettarli nella *frittura* calda. Quando i filetti avranno preso bel colore, asciugateli, salateli leggermente; disponeteli in piramide sopra un piatto il cui fondo cospargerete di salsa pomidoro; servite la rimanente in una salsiera.

946. — Sauté di polli alla Marengo. — *Sauté de poulets à la Marengo.*

Tagliate 3 polli mezzani, ciascuno in 4 parti; alle coscie mozzate le zampe, levate l'osso della polpa della coscia. *Parate* i filetti senza levare la pelle, metteteli assieme alle coscie in una grande tegghia, con metà olio e burro sciolto, salateli leggermente, aggiungete un mazzetto di prezzemolo guernito con una foglia di lauro ed un spicchio d'aglio; esponete la tegghia a fuoco vivace, fate rinvenire i polli, rivoltando mano mano le coscie ed i filetti; subito che questi ultimi sono cotti, asciugateli per regolarli; continuate a far cuocere le coscie per le quali naturalmente si richiede maggior tempo; scolate il burro dalla tegghia, indi aggiungete i filetti alle coscie; bagnatele con un poco di *glace* sciolta e qualche cucchiaiata di madera, esponete la tegghia a fuoco vicace, fate ridurre il liquido sino a che le membra de'polli sieno ben glassati; disponeteli allora in piramide, sopra crostoni di pane fritti, previamente accomodati sul fondo del piatto; mascherateli con un po' di salsa napolitana, ultimata col sugo di un limone e di prezzemolo trito, circondate l'*entrée* con uova fritte e ritagliate; servite separatamente il resto della salsa dopo d'averla mischiata con alcuni piccoli cappelli di funghi tagliati in mezzo.

947. — Sauté di polli alla Paesana. — *Sauté de poulets à la Paysanne.*

Tagliate in fette sottili od a dadolini, una piccola guernitura composta di radici di sedano, carote, cipolle, osservando che i legumi sieno freschi e teneri, metteteli in una tegghia, cospargeteli con 2 decilitri d'olio d'olivo, un mazzetto guarnito, uno spicchio d'aglio non pelato. — Tagliate 3 mezzi polli lasciando lo stomaco intiero, le cui carni farete rinvenire nella pentola indi lasciateli raffreddare, per tagliarli ciascuno in 3 parti. Disponete le coscie di pollo sui legumi, conditele con sale ed un pizzico di cajenna, cospargetele con burro; mettete la tegghia su fuoco vivace e 5 o 6 minuti dopo, copritela ed esponetela a forno ben caldo. Fate cuocere le coscie a tre quarti, rivoltandole, aggiungete i filetti e gli stomachi e nel tempo stesso due pomidoro pelati e tagliati ciascuno in 6 pezzi; coprite la tegghia, mettetela di nuovo nel forno e dopo un quarto d'ora, levate i pezzi di pollo con una forchetta, disponeteli in cespuglio sopra un piatto. Scolate il grasso dei legumi, levate il mazzetto, aggiungete alcune olive imbianchite, legate i legumi, con un po' di *glace* sciolta; date un sol sobboglio alla salsa, ultimandola con un pizzico di foglie di serpentaria tritata, versatela in un coi legumi sui polli.

948. — Sautè di polli alla Primaverile. — *Sautè de poulets à la Printanière.*

Tagliate 3 mezzani polli, ciascuno in 5 parti; accomodateli in una tegghia con burro, salateli, cuoceteli a buon fuoco rivoltandoli; asciugate i filetti di mano in mano che sono cotti, bagnateli con un po' di *glace* sciolta, riscaldateli senza far bollire il liquido; disponeteli in piramide sopra un piccolo fondo di *farcia*, rappigliata sul piatto. Versate nella tegghia alcune cucchiaiate di besciamella, riducetela per qualche minuto ed aggiungete alla salsa una macedonia di legumi primaverili, composta con punte di asparagi, pisellini, fagiuoletti verdi, e carotoline tenere; questi legumi devono essere imbianchiti indi saltati nel burro con un bricciolo di zuccaro. Disponete l'intingolo attorno ai polli.

949. — Sauté di polli alla Demidoff. — *Sauté de poulets à la Demidoff.*

Tagliate 3 polli ciascuno in 5 parti, fateli saltare procedendo come al N. 946; quando sono cotti asciugateli, *parateli*, rimetteteli in una tegghia, bagnateli con alcune cucchiaiate di spagnuola ridotta

rotolateli nella salsa senza farla bollire. — Cuocete 300 grammi di riso al grasso, indi aggiungete un salpicone, composto di giambone cotto magro ben rosso, tagliato a piccoli dadi; col riso riempite una forma di bordura; mascheratela leggermente con un poco di spagnuola ridotta, ultimata con un nonnulla di cajenna. Servite il di più della salsa in una salsiera.

950. — Sauté di pollo ai pomidoro. — *Sauté de poulets aux tomates.*

Tagliate 6 bei pomidoro, ciascuno in due parti, levate i semi, salateli leggermente, fateli asciugare su uno staccio. Trigliate 3 mezzani polli, ciascuno in 5 parti; collocate le coscie in una tegghia con metà burro e metà olio; fateli cuocere a tre quarti con fuoco sopra il coperchio; aggiungete i filetti e gli stomachi, salateli ed ultimatene la cottura insieme alle coscie; indi scolatelo lasciando il grasso nella tegghia. Acconciate mano mano i diversi pezzi collocandoli in una casseruola e cospargendoli con un po' di *glace*. Tagliate ogni mezzo pomidoro in due parti, metteteli nella medesima tegghia ove vennero cotti i polli; salateli, aggiungete uno spicchio d'aglio e fateli cuocere a fuoco vivace con fuoco sopra il coperchio, senza frantumarli; non appena consunta l'umidità, levate l'aglio e cospargeteli con un pizzico di prezzemolo trito. Disponete i polli in piramide su un piatto, circondateli col pomidoro, cospargendoli semplicemente col loro fondo di cozione. Servite a parte una salsa spagnuola ridotta.

951. — Sauté di polli alla Parigina (Modello N. 64). — *Sauté de poulets à la Parisienne.*

Abbrustiate 4 mezzi polli ben nutriti, tagliate le zampe e le estremità delle ali; staccate le coscie dai carcami, levate l'osso della polpa della coscia. — Distaccate lo stomaco dal carcame nel suo intiero; gettateli nel brodo in ebollizione per rappigliare le carni; ritirateli subito per farli raffreddare in un recipiente d'acqua fredda; asciugateli in seguito sopra un pannolino, tagliateli ciascuno in 3 parti; *parateli* regolarmente e metteteli da parte. Collocate le coscie de' polli in una tegghia con burro, aggiungete alcuni dadi di giambone crudo, un mazzo guernito d'uno spicchio d'aglio e 2 piccole cipolle, salatele, fatele rinvenire rivoltandole; quando sono a metà cotte, aggiungete i pezzi alti dello stomaco; 5 minuti dopo aggiungete i filetti ultimandone la cottura insieme con fuoco sopra il coperchio. Al momento di servirli, scolate i polli, accomodateli nel centro d'una bordura di *farcia*, montata con maccaroni, rassodata e predisposta sul piatto, disponendo le coscie sul fondo ed i filetti in alto; mettete un tartufo intiero sopra il centro, attorniate la bordura alla base con cappelli di funghi bianchissimi. — In altra parte, scolate il grasso della tegghia ove vennero cotti i polli, versatevi entro mezzo bicchiere di Madera, fate ridurre il liquido a metà, aggiungete un bicchiere di buona vellutata, ed alcune cucchiaiate della cozione di funghi; fate ridurre la salsa, passatela alla stamigna con una parte di essa, mascherate leggermente i polli e servite la rimanente in una salsiera. — Per servire un *sauté* di polli quale è rappresentato nel disegno, è necessario di avere da disporre due *entrées*, perocchè in tali condizioni è facile scegliere i filetti rivolti nel medesimo senso per disporli in corona. Quando non si abbia che un solo *entrée* da servire, converrà disporli semplicemente a rosoni.

952. — Sauté di pollo alla Provenzale. — *Sauté de poulets à la Provençale.*

Tagliate 3 polli mezzani, salateli e fateli saltare in una tegghia con metà burro e metà olio rivoltandoli, (vedi N. 950); quando sono cotti, aggiungete 500 grammi di tartufi crudi, pelati, in fettoline, conditeli, fateli rinvenire in fretta per qualche minuto, indi scolate il grasso della tegghia; bagnate i polli ed i tartufi con un bicchiere di Madera, che farete ridurre rapidamente; cospargete l'intingolo con *glace* sciolta ed alcune cucchiaiate di salsa di pomidoro; date un solo sobboglio alla salsa. Disponete i polli in piramide sopra un piatto, il cui fondo sia mascherato con crostoni di pane fritto; circondate i polli coi tartufi, mascherateli con parte della salsa; servite la rimanente in una salsiera.

953. — Sauté di polli all'Indiana. — *Sauté de poulets à l'Indienne.*

Trinciate 3 polli, *parateli*, spolverizzateli con sale e polvere di *Cary*; metteteli su un piatto. Tagliate a dadi una grossa cipolla bianca, fatela rinvenire lentamente in una tegghia con burro; quando sia di colore biondo, aggiungete i polli tagliati, fateli colorire rivoltandoli, bagnateli a metà altezza con

brodo e fateli cuocere a fuoco moderato; quando il fondo sarà ridotto, bagnateli ancora alla medesima altezza, e terminatene la cottura tenendoli coperti. Di mano in mano che i filetti e gli stomachi sono cotti, ritirateli, e quando le coscie sono pur esse a dovere, aggiungete le altre parti; spolverizzatele con una cucchiaiata di polvere di *cary*; cospargetele con alcune cucchiaiate di vellutata; date qualche minuto di bollitura alla salsa, passatela alla stamigna, per legarla con 3 tuorli d'uova sbattute con un poco di crema, disponete i polli in cespuglio sul piatto, mascherateli con parte della salsa, circondateli alla base, con una corona di cappelli di funghi; servite il di più della salsa a parte, non che un piatto di riso cotto all'Indiana. La salsa che si serve a parte, può essere un po' più piccante di *cary*, mentre quella con cui si mascherano i polli sarà di gusto più moderata.

954. — Sauté di perniciotti alla Montglas. — *Sauté de perdreaux à la Montglas.*

Tagliate 3 perniciotti, ciascuno in 3 parti, sopprimete l'osso della polpa delle coscie, tagliate le zampe al disotto del ginocchio; accomodate subito i pezzi de'perniciotti in una tegghia con burro; salateli, aggiungete due piccole cipolle, un mazzetto guarnito, fateli rinvenire in fretta dalle due parti, rivoltandoli, avendo cura di ritirare le parti più tenere mano mano che sono cotte; quando le coscie sono cotte a dovere, asciugatele, *paratele* contemporaneamente ai filetti ed agli stomachi; scolate il grasso della tegghia, accomodatevi entro i perniciotti; aggiungete 4 cucchiaiate di tartufi crudi, tagliati in *montglas*, bagnateli con mezzo bicchiere di Madera, ed alcune cucchiaiate di *glace* sciolta; riducete il liquido a fuoco vivace, indi aggiungete 4 cucchiaiate di funghi, egual quantità di giambone magro l'uno e gli altri cotti, tagliati come i tartufi; due minuti dopo, cospargete i perniciotti e le guerniture con alcune cucchiaiate di spagnuola ridotta, senza farla bollire. Disponete i perniciotti in piramide su una crosta da flano previamente cotta, incollata sul piatto; mascherateli colla *montglas*, cospargeteli con un poco di salsa e servite la rimanente in una salsiera.

955. — Sauté di fagiani all'Ungherese. — *Sauté de faisans à la Hongroise.*

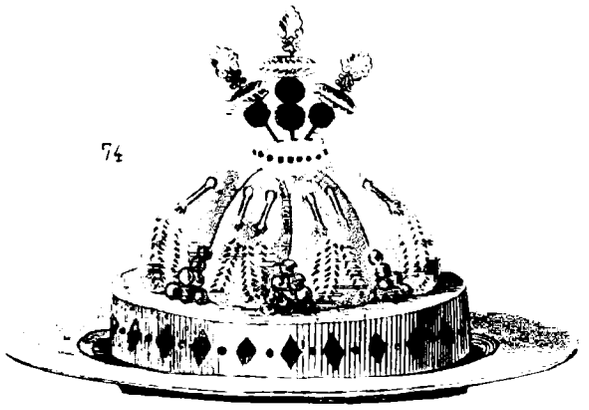
Trinciate 2 fagiani giovani; metteteli in una tegghia con burro, aggiungete un mazzetto di prezzemolo guernito; conditeli, fateli cuocere a fuoco moderato rivoltandoli; non appena i pezzi dell'alto degli stomachi ed i filetti sono cotti, asciugateli per regolarli; terminate di cuocere le coscie e quando anch'esse son cotte, scolate il burro della tegghia e rimettetevi entro gli stomachi ed i filetti; bagnateli con un po' di *glace* disciolta, rotolandoli entro, indi disponeteli in cespuglio sopra un piccolo strato di *farcia*, rassodata sul piatto; mascherateli con salsa spagnuola ridotta all'essenza di fagiano, servite a parte una *purée* di pomi acidi, (vedi N. 858).

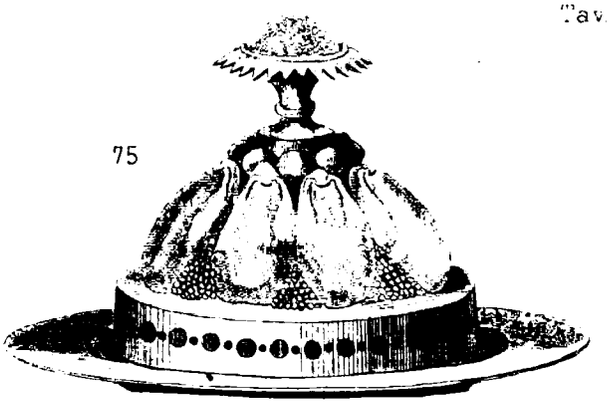
956. — Sauté di fagiani ai tartufi. — *Sauté de faisans aux truffes.*

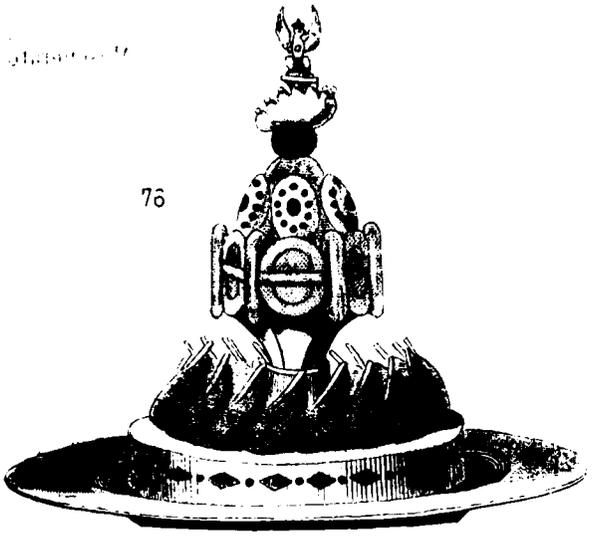
Tagliate due piccoli fagiani, teneri e giovani: fateli saltare nel burro, procedendo come nell'istruzione precedente. — Pelate 5 o 600 grammi di tartufi crudi, tagliateli in fette sottili, teneteli coperti in una casseruolina — Colle frastaglie ed i carcami dei fagiani, un poco di Madera un mazzetto guernito, un po' di buon fondo, fate un essenza di selvaggina; quando è passata e ben digrassata, aggiungete al liquido i ritagli dei tartufi, fateli ridurre a mezza *glace*: legatela con eguale quantità di vellutata e fate ridurre anche la salsa, indi passatene parte sopra i tartufi in fette che farete cuocere a fuoco vivace per 3 o 4 minuti, disponete le membra de'fagiani in cespuglio sopra uno strato di *farcia* rassodata sul piatto; mascherateli coll'intingolo di tartufi. Servite il più della salsa in una salsiera.

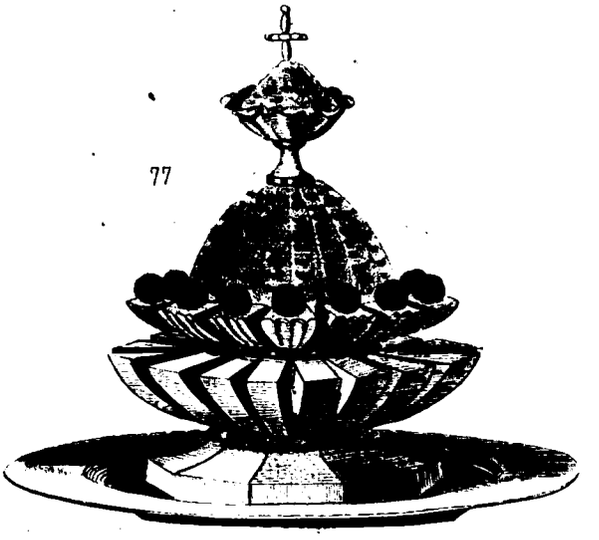
957. — Sauté di leprotti alla Bretone. — *Sauté de levrauts à la Bretonne.*

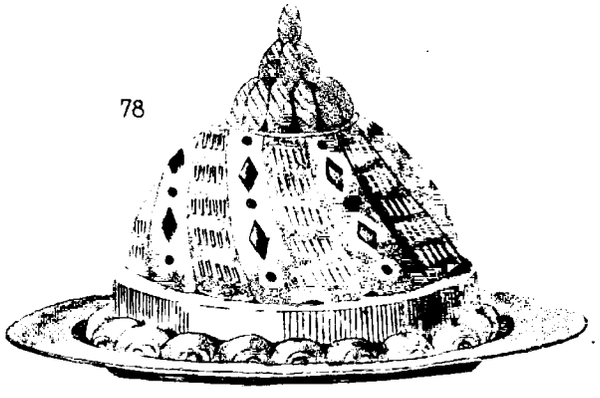
Tagliate in pezzi mezzani le coscie ed il lombo di 2 leprotti, sopprimete per quanto è possibile le parti ossee, fateli rinvenire a fuoco vivace con lardo raschiato sciolto; salateli, aggiungete una cipolla, un mazzetto guernito e quando sono cotti per bene, scolate il grasso, bagnateli con un bicchiere di Sauterne; quando il vino sia ridotto, bagnateli con un po' di *glace* e rotolateli entro; disponete allora i pezzi di leprotto in cespuglio sopra un piatto; mascherateli con un intingolo di cipolle in fette, cotte al burro, legato con spagnuola ridotta al Madera. Servite la stessa salsa in una salsiera.

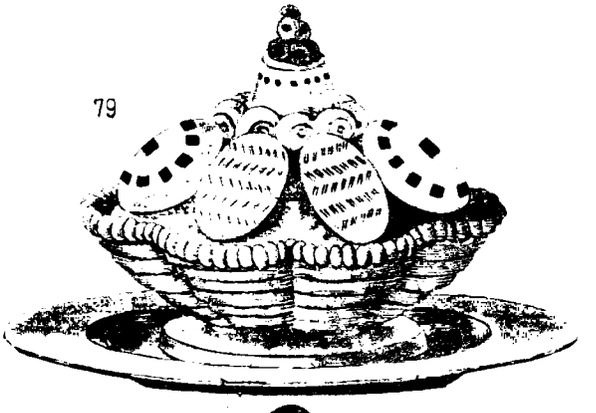


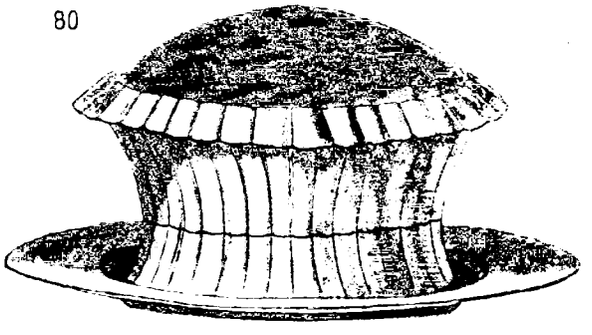


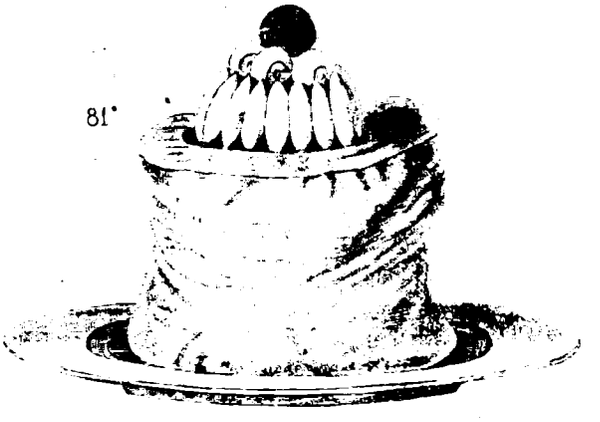












74 Pivieri alla Dumanoir. 75 Piccioni alla giardiniera. 76 Costolette d'agnello alla Perigueux. 77 Turbante di filetti di pollo alla Rougemont. 78 Turbante di filetti di leprotto, salsa Perigueux. 79 Animelle di vitello alla Montpensier. 80 Soffiato di permiciotto in casse. 81 Vol-au-vent alla marinara.

958. — Sauté di leprotti alla Russa. — *Sauté de levrauts à la Russe.*

Tagliate 2 leprotti, fate rinvenire le carni con lardo, quando sieno ben penetrate, bagnatele con mezzo bicchiere di vino, fate ridurre il liquido, e cospargetele con un poco di *glace*. — In altra parte tagliate 2 o 3 dozzine di cappelli di boleti, fateli rinvenire con una cipolla tagliuzzata, uno spicchio d'aglio, conditeli con sale e cajenna e quando avranno assorbita tutta l'umidità, bagnatele con qualche cucchiaiata di sugo; ultimatene la cottura facendo ridurre il fondo a *glace*, legatele con 2 mestolini di besciamella ridotta ed alcune cucchiaiate di crema acida; cuocetele ancora per qualche minuto, facendo ridurre la salsa, ed aggiungendo da ultimo il sugo di un limone, un pizzico di finocchio trito. Disponete i pezzi di leprotto in un piatto, cospargeteli col fondo di cozione ridotta a mezza *glace*, mascherateli coll'intingolo di boleti.

959. — Sauté di piccioni alle olive. — *Sauté de pigeons aux olives.*

Tagliate 4 o 5 piccioni giovani, ciascuno in 4 parti, regolate le coscie, sopprimendo l'osso della seconda giuntura, fatele rinvenire in una tegghia con burro; salatele e quando sono quasi cotte scolate il grasso e bagnatele con qualche cucchiaiata di Madera, che farete ridurre. Mettete i filetti dei piccioni in un'altra tegghia, conditeli, fateli cuocere rivoltandoli. Disponete le coscie ed i filetti in piramide in una piccola bordura di *farcia*, rassodata sul piatto; circondate la bordura con una piccola guarnizione d'olive; mascherate l'*entrée* con un po' di vellutata ridotta; servite il di più di questa salsa a parte.

960. — Fricassea di polli alla Parigina. — *Fricassée de poulets à la Parisienne.*

Tagliate le estremità delle ali, il collo e le zampe di 4 pollastrini, separate il pezzo posteriore dallo stomaco; distaccate le coscie dai carcami per levare l'osso della seconda giuntura, diguazzateli in acqua tiepida per mezz'ora, assieme agli stomachi ed ai carcami, indi scolateli su uno staccio. Mettete le coscie sul fondo della casseruola, arrotondandole affinchè abbiano ad indurirsi in forma; sopra le coscie, mettete i carcami tagliati, il collo, le zampe e le ali; bagnateli fino a coprirli con brodo bianco non digrassato, aggiungete una cipolla insteccata con 2 chiovi di garofano; fate bollire, schiumate con diligenza, indi ritirate la casseruola da una parte del fuoco. Quando le coscie sono a tre quarti cotte, gettate gli stomachi nel liquido, per cuocerli per 2 minuti solamente, affine di indurire le carni; ritirateli per farli raffreddare in un recipiente d'acqua fredda, asciugateli, tagliateli, ciascuno in 3 parti, aggiungeteli alle coscie per ultimarne la cottura assieme; pochi minuti basteranno. Scolate la cozione dei polli passandola e con essa preparate una salsa bionda; fatela deporre, digrassatela e fatela ridurre con una manata di ritagli di funghi crudi; legata a dovere, passatela alla stamigna sopra i pezzi di pollo, previamente regolati e tenuti coperti in una casseruola, la quale porrete a fuoco, per far bollire la salsa; al primo bollore legatela con 4 tuorli d'uova stemperati, terminatela con sugo di limone. — Montate la fricassea in piramide sopra un piatto, il cui fondo avrete mascherato con un leggero strato di *farcia* cotta, che cospargerete leggermente con parte della salsa; circondate la base della piramide con una corona formata di cappelli di funghi e creste di pollame; servite il più della salsa in una salsiera.

961. — Fricassea di polli all'antica. — *Fricassée di poulets à l'ancienne.*

Tagliate 3 polli mezzani, ciascuno in 5 parti; fateli diguazzare in acqua fredda, per mezz'ora insieme alle frattaglie ed ai carcami; asciugateli, accomodateli in una casseruola, bagnateli fino a coprirli con brodo bianco, aggiungete una carota, una cipolla, un mazzetto di prezzemolo guarnito, alcuni grani di pepe e fate bollire; cuocete i polli per 12 o 15 minuti, scolateli, riserbando il brodo, rinfrescateli per asciugarli sopra un pannolino. — Fate sciogliere 200 grammi di burro in una casseruola, mettetevi entro le membra de' polli come pure i carcami e fateli rinvenire lentamente senza colorirli; dopo alcuni secondi, bagnateli fino a coprirli con vellutata leggera ed un bicchiere di vino bianco, fate bollire, ritirate la casseruola sull'angolo del fornello per finire di cuocere i polli; digrassate bene la salsa, passatela allo staccio in una tegghia; aggiungete delle minuzie di funghi, un mazzetto di prezzemolo guernito; fate ridurre la salsa rimestandola fino a che sia densa e succosa, legatela con 4 tuorli

d'uova disciolti; passatela alla stamigna sopra le membra de' polli deposti nella casseruola. — Al momento di servire ultimate la fricassea col sugo d'un limone ed un pizzico di prezzemolo trito; disponetela sopra un piatto il cui fondo avrete coperto d'uno strato di riso al grasso un po' consistente, circondate il riso con una corona di cappelli di funghi; servite a parte il di più della salsa.

961 *bis.* — **Fricassea di pollo alla Delfina.** — *Fricassée de poulets à la Dauphine.*

Tagliate le zampe e le estremità delle ali a 2 polli disviscerati, imbrigliateli, fiammeggiateli, metteteli in una casseruola, bagnandoli fino a coprirli con fondo a *poêler*, fate bollire terminando di cuocere i polli sopra fuoco moderato; cotti a dovere, asciugateli per slegarli e tagliarli per membra ciascuno in 5 parti; regolateli con diligenza e disponeteli nel centro d'una bordura di riso al grasso, rovesciata sopra un piatto, frammischiandovi alcune code di gambero e tartufi in fette, mascherateli leggermente con un po' di buona salsa alemanna e servite con una salsiera dell'istessa salsa.

962. — **Fricassea di polli alla Villeroi.** — *Fricassée de poulets à la Villeroi.*

Fate cuocere con fondo a *poêler* 2 o 3 polli mezzani tenendoli di scarsa cottura, lasciateli raffreddare a metà nella cozione; scolateli e tagliateli ciascuno in 5 parti, accomodate ciascun membro ritirando la pelle e le ossa il meglio possibile, immergendoli di mano in mano in una salsa Villeroi e disponendoli sopra una lastra, a distanza gli uni dagli altri. Lasciate raffreddare la salsa, distaccate le membra de' polli dalla lastra per levarvi il di più della salsa; rotolateli mano mano nel pane grattugiato bianco fino, passateli nell'uova sbattute, scolateli ed impanateli di nuovo; eguagliateli, metteteli sopra una lastra coperta di carta gli uni vicino agli altri; un quarto d'ora prima di servire, gettateli nella *frittura* calda, in piccola quantità per volta; quando appena abbiano preso bel colore, asciugateli sopra un pannolino, disponeteli in cespuglio su un tovagliuolo ripiegato, con un mazzo di prezzemolo fritto sulla cima. Servite a parte una salsiera di salsa alemanna.

963. — **Filetti di manzo saltati ai tartufi.** — *Filets de bœuf sautés aux truffes.*

Preparate un filetto di manzo, dal quale taglierete trasversalmente una dozzina di fette di mediocre spessore; battetele leggermente, arrotondatele d'uguale dimensione, salatele, mettetele in una tegghia con burro chiarificato ch'esporrete a fuoco vivace, per cuocerle d'ambo le parti, voltandole. Quando i filetti siano resistenti al tatto, scolate il burro e bagnateli con un quarto di bicchiere di vino Madera che farete ridurre lestamente, ritirate la tegghia dal fuoco, scolate i filetti. Mettete nella tegghia alcuni tartufi crudi pelati e in fette, fateli riscaldare a fuoco vivace facendoli saltellare, salateli, legateli con un po' di buona spagnuola ridotta e cuoceteli ancora per 2 minuti; disponete i filetti in corona sopra un piatto; riempite il centro del piatto coi tartufi; salsate leggermente i filetti, alternandoli con crostoni di pane tagliati a guisa di creste, fritti, glassati col pennello. Eccellente piatto per colazione di buongustai.

964. — **Filetti di pollo alle punte di asparagi.** — *Filets de poulets aux pointes d'asperges.*

Abbrustiate 6 polli mezzani, asciugateli, sopprimete il gozzo, tagliate la pelle in tutta la lunghezza dello stomaco affine di mettere a nudo i filetti; passate la lama di un coltello da ciascun lato dello sterno, per distaccare la carne dei filetti aderente al carcame. Distaccate dapprima i grossi filetti, poi i piccoli, levate ai grossi filetti l'epidermide superiore comprimendoli colla mano sinistra dalla parte della pelle e spingendo la lama del coltello tra le carni e l'epidermide, affine di separarli d'un sol tratto; bisogna però aver cura di diminuire il meno possibile lo spessore del filetto; batteteli leggermente col manico umido del coltello, *parateli* arrotondandoli da una parte, tagliateli in punta, e sull'estremità più sottile. — Se i filetti non fossero grossi sufficientemente, si potrebbe prima di cuocerli, per aumentarne il volume, applicarvi i filetti piccoli dalla parte interna, ma dopo d'averli battuti ed inumiditi. — Subito che i filetti sono acconciati metteteli, in un tegame con burro sciolto, depurato, cospargeteli parimenti con un po' di burro mediante pennello; copriteli con carta unta di burro per sottrarli all'azione dell'aria. Alcuni minuti prima di servire, salateli, fateli cuocere in pieno fornello e tosto che le carni sono irrigidite, ritirateli dal fuoco per voltarli; salateli da questa parte, rimetteteli

a fuoco per rassodarli a dovere, il che significa che bisogna rendere resistente la superficie esterna, mentre le carni internamente si conservano rosee e sugose; è a questo punto di precisione che i cuochi devono badare di ottenere i filetti *sautés*, sotto pena di lasciarli seccare. Levate il tegame dal fuoco, asciugate prontamente i filetti, uguagliateli e disponeteli, mano mano, in un tegame il cui fondo avrete mascherato con un po' di salsa alemanna calda; quando tutti sono accomodati, rotolateli nella salsa, disponeteli in corona colla punta in basso, sopra un fondo di *farcia*, rassodata sul piatto, in forma d'anello; riempite il centro con una guarnizione di punte d'asparagi verdi, saltati al momento con un pezzo di burro, salateli, mascherate leggermente i filetti con un po' di salsa alemanna e servite a parte il di più dell'istessa salsa.

965. — Filetti di pollo ai tartufi (Modello N. 69). — *Filets de poulets aux truffes.*

Levate 4 filetti di 6 polli mezzani, *parateli*, levategli il moncone lasciandovi aderente i filetti piccoli, metteteli in un tegame con burro sciolto depurato, copriteli con carta unta di burro. — Colle coscie ed i carcami preparate una salsa suprema, procedendo giusta l'istruzione al N. 295. Ultimata e passata, tenetela al bagno maria. — Untate di burro uno stampo da bordura, decoratelo con ornati di tartufo e di lingua scarlatta, imitando il modello; riempite il vuoto con *farcia quenelle* facendola rassodare a bagno maria. Alcuni minuti prima di servire, salate i filetti, fateli cuocere con grande cura senza abbandonarli, affinchè non abbiano a seccare; subito che sono induriti dalle due parti, sgocciolateli dal burro per acconciarli lestamente e metterli in un tegame, cospargendoli con salsa suprema; disponeteli subito in corona sulla bordura di *farcia*, previamente rovesciata su un piatto *d'entrée;* riempite il centro con alcuni tartufi sul fondo, ed un mucchio di belle creste di sopra, le quali mascheratele con un po' di salsa suprema; servite il di più in una salsiera.

966. — Filetti di pollo all'Imperiale. — *Filets de poulets à l'Imperiale.*

Allestite 7 od 8 filetti di pollo secondo il metodo prescritto al N. 964 tenendoli di forma piccola, metteteli in un tegame con burro sciolto depurato, copriteli con carta unta di burro. — Colle frattaglie ed i filetti piccoli de' polli, preparate una *farcia* di pollame alla crema N. 238 e con essa riempite otto stampi da costolette, a un dipresso della forma e dimensione dei filetti di pollo, i quali accomoderete subito su un *plafond* coprendoli con carta unta di burro. Pochi minuti prima di servire, fate saltare i filetti come di pratica, asciugateli, *parateli*, rotolateli entro un poco di vellutata ridotta all'essenza di funghi, disponeteli in corona sopra un anello di *farcia* rassodata sul piatto, alternando i filetti colle costolette di *farcia*, rassodate nel forno contemporaneamente; mascheratele leggermente con salsa suprema; riempite il centro con una guarnizione di cappelli di funghi ben bianchi; serviteli con una salsiera di salsa suprema.

967. — Filetti di pollo all'occhialino. — *Filets de poulets en l'orgnons.*

Levate i filetti di 6 piccoli polli, *parateli* secondo la regola ma senza lasciargli aderenti i filetti piccoli, *parate* questi ultimi, batteteli leggermente, inumiditeli al disotto con un po' di albume d'uova, applicateli di mano in mano sulla superficie di ogni filetto grosso, precisamente sul contorno arrotondato, girandoli a forma di ferro da cavallo, mettete nel vuoto lasciato dal filetto piccolo una fetta di tartufo molto nero, tagliata della dimensione del vuoto, ma avendo cura di inumidirla prima con un poco di *farcia* o di albume. — Mettete i filetti in una tegghia con burro chiarificato, salateli leggermente, fateli cuocere a fuoco vivace procedendo come al N. 964; scolateli per regolarli, disponeteli in corona sopra un fondo di *farcia*, rassodata sul piatto, a guisa d'anello di forma concava, riempite il centro della bordura con una *montglas* composta di funghi, di lingua scarlatta e di tartufi; mascherate leggermente l'*entrée* con un po' di salsa alemanna; servite la stessa salsa in salsiera.

968. — Filetti di pollo alla Giavanese. — *Filets de poulets à la Javanaise*

Fate rammollire in acqua fredda 5 o 6 nidi di rondini *salangane*, ripuliteli con cura, fateli cuocere in un consumato di selvaggina, procedendo come al N. 176. — Preparate come di pratica 14 filetti di pollo, salateli, spolverizzateli d'ambo le parti con polvere di *cary*, metteteli in una tegghia con burro

chiarificato, fateli cuocere a fuoco vivo rivoltandoli, asciugateli per *pararli*, rimetterli in una tegghia e rotolarli, lontano dal fuoco, con un po' di vellutata succosa, ultimata con un bricciolo di *cajenna;* disponeteli in corona sopra un fondo di *farcia* rassodata sul piatto. Scolate i nidi di rondine levandoli dal consumato; metteteli in una tegghia, legateli con alcune cucchiaiate di vellutata e servite il di più della salsa in una salsiera.

969. — Filetti di pollo alla primaverile. — *Filets de poulets à la printanière.*

Preparate 14 filetti di pollo, lasciandovi uniti i filetti piccoli, metteteli in una tegghia con burro chiarificato, cuoceteli a dovere indi asciugateli, regolateli, disponeteli in corona sopra un anello di *farcia* rappigliata sul piatto; mascherateli con un po' di salsa primaverile, e riempite il centro con una guarnizione di *quenelles* di selvaggina; servite a parte una salsiera di salsa primaverile.

970. — Filetti di pollo allo scarlatto. — *Filets de poulets à l'écarlate.*

Levate i filetti di 6 polli, regolateli come al N. 964, salateli, metteteli in una tegghia con burro chiarificato. Alcuni minuti prima di servire, tagliate a fette, un poco in isbieco, le parti più rosse d'una lingua allo scarlatto, cotta al momento, regolatele di forma identica ai filetti di pollo ma un poco meno grandi e grossi; teneteli coperti nella casseruola, con sugo bollente. Fate cuocere a fuoco vivace i filetti di pollo, scolateli, per regolarli; disponeteli in corona, su un leggiero strato di *farcia*, rassodata sul piatto, riempite il centro con una *purée* di funghi, mascherate i filetti con buona vellutata ridotta co' ritagli dei funghi, alternandoli poi con un filetto di lingua scarlatta; servite a parte una salsiera di vellutata ridotta.

971. — Filetti di pollo alla Villeroi. — *Filet de poulets à la Villeroi.*

Preparate secondo la regola 12 filetti di pollo, levando i filetti piccoli; salateli, fateli cuocere nel burro, scolateli, accomodateli sopra una lastra, copriteli con carta unta di burro, e lasciateli raffreddare sotto pressione leggiera; regolateli d'eguale forma, immergeteli in una salsa Villeroi, accomodandoli di mano in mano sopra una lastra, alla voluta distanza; quando la salsa sia fredda, distaccate i filetti dalla lastra per rotolarli nella mollica di pane bianco fino, passateli poscia nelle uova sbattute per scolarli ed impanarli di nuovo; uguagliateli colla lama d'un coltello, metteteli sopra un foglio di carta l'uno presso l'altro. — Al momento di servire gettate i filetti nella *frittura* calda, ma in due volte; appena abbiano preso bel colore, scolateli su un pannolino, disponeteli in corona sopra uno strato di *farcia* rassodata sul piatto; riempite il centro della corona con una guarnizione alla giardiniera, poco salsata; servite a parte una salsiera di mezza spagnuola.

972. — Filetti di pollo alla Mirabeau. — *Filets de poulets à la Mirabeau.*

Preparate una quindicina di piccoli filetti di pollo, tenendoli molto sottili, e dandogli, mercè l'aggiunta dei filetti piccoli, una forma quadrilunga, teneteli tutti d'una eguale dimensione, salateli d'ambo le parti, mascherateli da una parte sola, con un leggero strato di *farcia quenelle* cruda, alle erbe fine; rotolate queste liste sopra sè stesse dandole la forma di *paupiettes*, passateli nell'uova sbattute impanateli, infilzateli a due a due su uno stecco. Al momento di servirli, gettateli nella *frittura* calda, per friggerli di bel colore; asciugateli sopra un pannolino, levate gli stecchi e disponeteli in piramide sopra un piatto; mascheratene leggermente il centro con salsa Mirabeau. Servite il di più della salsa in una salsiera.

973. — Filetti di pollo alla Bearnese. — *Filets de poulets à la Bearnaise.*

Preparate 14 filetti di pollame, tagliateli in due sulla loro grossezza, senza distaccare le parti; riempite il vuoto, con poche erbe fine cotte; chiudete l'apertura suggellandola con un po' di *farcia* cruda; salate i filetti, passateli in una *inglese* per impanarli; uguagliateli colla lama di un coltello, immergeteli nel burro sciolto e fateli cuocere sulla gratella a fuoco moderatissimo rivoltandoli; quando sono cotti, disponeteli in corona sopra un leggiero strato di *farcia*, rassodata sul piatto; riempite il centro della corona con una guarnizione di piccole *quenelles* modellate che maschererete in un al fondo del piatto con una salsa bearnese bruna cioè terminata con un pezzo di buona *glace;* servite a parte la rimanente salsa.

974. — Filetti di pollo glassati alla indivia. — *Filets de poulets glacés à la chicorée.*

Preparate 14 filetti di pollo, tenendoli piuttosto sottili, lardellateli tutti dalla medesima parte, nel mezzo, con 4 ordini di lardelli fini; salateli, metteteli in una tegghia non burrata, bagnateli fino a coprirli con consumato, esponete la tegghia a fuoco vivace, fate bollire il liquido per ridurlo a metà; a tal punto, mettete la tegghia nel forno caldo, cospargete i filetti col loro fondo, per far cuocere il lardo e glassarli di bel colore, indi asciugateli per dargli forma regolare e disporli in corona sopra una bordura di *farcia* rassodata, riempite il centro con un *purée* d'indivia, salsate il fondo del piatto, con una mezza spagnuola; servite a parte il di più della salsa.

975. — Filetti di pollo alla Cumberland. — *Filets de poulets à la Cumberland.*

Preparate 12 filetti di pollo, salateli leggermente, metteteli in una terrina verniciata. Versate un bicchiere di vino Madera in una casseruola, aggiungete timo, lauro, prezzemolo, cipolle in fette, grani di pepe, chiovi di garofano, coprite la casseruola, esponetela a fuoco vivace e fate bollire per 2 o 3 minuti, indi ritiratela dal fuoco; quando l'infusione sarà mezzo fredda, versatela sopra i filetti per marinarli per due ore; sgocciolateli indi asciugateli, ed immergeteli ad uno ad uno in una pasta da friggere, per gettarli subito nella *frittura* calda; quando abbiano preso bel colore, scolateli sopra un pannolino, salateli leggermente, disponeteli in piramide sopra un tovagliuolo ripiegato; circondateli con qualche mazzolino di prezzemolo fritto. Servite separatamente una salsiera di salsa Cumberland, preparata giusta il prescritto al capitolo del freddo.

976. — Filetti di pollo alla Marescialla. — *Filets de poulets à la Maréchale.*

Preparate 14 filetti di pollo, senza moncone; fendeteli sulla loro grossezza, e riempiteli con una piccola dose di erbe fine cotte, legate semplicemente con un po' di *glace;* congiungete le due parti con *farcia* cruda, salate i filetti, passateli nelle uova sbattute per impanarli; 20 minuti prima di servire immergeteli nel burro sciolto, accomodateli sulla gratella per farli cuocere d'ambo le parti a fuoco moderato; disponeteli poscia in corona sopra un piccolo strato di *farcia*, rassodata sul piatto; riempite il centro con una guarnizione di piccoli piselli cotti all'inglese, legati con una cucchiaiata di buona vellutata, ed un pezzo di burro fino. Servite contemporaneamente una salsiera di vellutata.

977. — Filetti di pollo alla Viennese. — *Filets de poulets à la Viennoise.*

Levate i filetti a 6 o 7 piccoli polli, senza fare gli alti dello stomaco, *parateli*, tagliate a metà l'osso del moncone dell'ala, metteteli in una terrina con sale, un poco d'olio e sugo di limone; dopo un'ora, scolateli, infarinateli, passateli nelle uova sbattute per impanarli e friggerli a grande *frittura* calda, in poca quantità per volta; sgocciolateli dal grasso, disponeteli in cespuglio sopra uno strato di *farcia*, rassodata sul piatto il cui fondo maschererete di salsa pomidoro; servite il di più in una salsiera.

978. — Filetti di pollo alla Colbert. — *Filets de poulets à la Colbert.*

Preparate 14 filetti di polli; metteteli in una terrina, conditeli con sale, pepe, sugo di limone e lasciateli macerare per un'ora; asciugateli per infarinarli, passarli nelle uova sbattute, scolarli e friggerli a grande *frittura* calda, di bel colore; asciugateli sopra un pannolino; salateli, disponeteli in corona su un fondo di pasta cotta, incollata sul piatto; riempite il centro con una *purée* di carciofi, mascherate leggermente i filetti con salsa Colbert; servite contemporaneamente una salsiera della stessa salsa.

979. — Filetti di dindo alla Talleyrand. — *Filets de dindes à la Talleyrand.*

In varii mercati d'Italia si ponno comperare dei filetti piccoli di dindo, coi quali preparare eccellenti *entrées*, poichè vi si applicano le identiche preparazioni de' filetti di pollo. Ritirate l'epidermide ed il nervo interno a 14 filetti piccoli di dindo, batteteli col manico del coltello umido, regolateli dandogli la forma ovale od a mezzo cuore, salateli, mascherateli con un sottile strato di *farcia quenelles* cruda; prendete la metà dei filetti, spolverizzateli, dalla parte mascherata, con tartufi crudi tri-

tati, in maniera da rendere la *farcia* invisibile, comprimendoli colla lama del coltello per uguagliarli. Spolverizzate gli altri filetti con lingua scarlatta, del pari tritata e tagliata sulla punta della lingua affinchè sia più rossa. Collocate i filetti in due tegghie, fateli cuocere con burro chiarificato, tenendoli scarsi di cottura; scolateli, per disporli in corona sopra un fondo di *farcia*, rassodata sul piatto, alternandoli; riempite il centro della corona con una guarnizione di cappelli di funghi, che salserete leggermente con un poco di salsa alemanna; servite in una salsiera il di più della salsa.

980. — Filetti di dindo alla purée di sedano. — *Filets de dinde à la purée de céleri.*

Levate i grossi filetti d'un piccolo dindo, lasciandovi uniti i monconi delle ali; *parateli*, lardellateli con lardo fino; metteteli in una tegghia, con fondo di lardo e legumi in fette; bagnateli a tutta altezza con consumato; copriteli con lardo; fate bollire, riducendo di un terzo il liquido; ritirate allora la tegghia a fuoco moderato e terminate di cuocere i filetti sulla bocca del forno, cospargendoli sovente per glassarli; quando avranno preso bel colore, scolateli per tagliarli in traverso, lasciandoli in forma; incartocciate l'osso, disponeteli sopra una *purée* di sedano; salsate il fondo del piatto con un po' di mezza spagnuola, ridotta al madera e servite con una salsiera dell'istessa salsa.

981. — Filetti di fagiano alla Montglas. — *Filets de faisans à la Montglas.*

Preparate 6 filetti di fagiano, divideteli per lo lungo ciascuno in due parti ineguali, cioè uno più sottile dell'altro; batteteli leggermente; mettete sopra la parte più sottile, uno dei filetti piccoli, affinchè i 12 filetti si trovano d'eguale grossezza; date tanto agli uni come agli altri la medesima forma; salateli, inumiditeli con albume d'uovo, indi disponete sopra ciascuno una fetta rotonda di tartufo; metteteli in una tegghia, con burro chiarificato; cuoceteli precisamente come i filetti di pollame, tenendoli un po' scarsi di cottura; scolateli, disponeteli in corona sopra un fondo di *farcia*, rassodata sul piatto; riempite il centro con una *Montglas*, composta di funghi, di lingua scarlatta e di fegato grasso, legati con un po' di vellutata ridotta all'essenza di fagiano; salsate leggermente il fondo del piatto con vellutata; glassate i filetti mediante pennello; servite a parte la rimanente salsa.

982. — Filetti di galline faraone alla Finanziera — *Filets de pintades à la Financière.*

Levate i filetti a 5 galline faraone; divideteli ciascuno in due parti, preparateli secondo il metodo indicato pei filetti di pollame; metteteli in una tegghia con burro chiarificato; screziate i filetti piccoli con tartufi e collocateli in un tegamino, dandogli la forma di ferro di cavallo. Pochi istanti prima di servirli, fate cuocere tanto i grossi come i piccoli filetti tenendoli di scarsa cottura; asciugateli subito sopra un pannolino; disponete i grossi filetti in corona sopra uno strato di *farcia*, rassodata sul piatto; mascherateli con un po' di salsa alla Finanziera, e servite la stessa in salsiera.

983. — Filetti di anitroccoli ai citriuoli. — *Filets de canetons aux concombres.*

Sventrate 3 anitroccoli, separate il pezzo posteriore dello stomaco, la cui pelle legherete al disotto; *bardateli*, metteteli in una casseruola con lardo, giambone e legumi in fette; bagnateli sino a coprirli con fondo di *mirepoix*; fate bollire rapidamente, fino a che il fondo sia ridotto alla metà; mettete allora la casseruola sulla bocca del forno moderato, terminate di cuocere gli stomachi cospargendoli; asciugateli, slegateli, divideteli ciascuno in tre parti, regolandoli e dandogli forma di filetti di pollo; accomodateli di mano in mano in una tegghia, per mascherarli con una salsa principessa; fateli grillettare per qualche minuto; disponeteli subito in corona sopra un fondo di *farcia*, rappigliata sul piatto; riempite il centro della corona con una guarnizione di citriuoli verdi tagliati a dadi o rotondi, *imbianchiti*, saltati e glassati; mascherateli con salsa Principessa e servite la stessa salsa in una salsiera.

984. — Filetti di galline regine alla Polacca. — *Filets de gelinottes à la Polonaise.*

Sventrate 6 galline regine, separate la parte posteriore degli stomachi i quali fascierete con lardo sottile, sostenendolo con filo. Mezz'ora prima di servire, collocate sullo spiedo gli stomachi, mediante

verga di ferro, e cuoceteli a fuoco vivace per 12 o 14 minuti, levateli di poi per slegarli e staccare subito i filetti che regolerete lestamente e disporrete in corona sopra uno strato di *farcia*, rassodata sul piatto; riempite il centro della corona con un intingolo di funghi in fette e mascherate largamente i filetti con una salsa alla Lituana.

985. — Filetti di perniciotti alla Maresciallo. — *Filets de perdreaux à la Maréchale.*

Preparate 12 o 14 filetti di perniciotto, levandogli il piccolo filetto; batteteli leggermente, tagliateli per metà sul centro, senza dividerli; riempite il vuoto con una piccola porzione di *duxelles* ai tartufi ridotta e fredda; mascherate l'apertura con un po' di *farcia quenelle* cruda, indi salateli, impanateli all'inglese, uguagliateli colla lama del coltello e fateli cuocere a fuoco moderato sulla gratella, umettandoli con burro sciolto. Disponeteli in corona sopra un fondo di *farcia*, rassodata sul piatto; riempite il centro con una *montglas*, composta coi piccoli filetti di perniciotto, di tartufi e funghi, legata con una spagnuola ridotta all'essenza di perniciotto; servite il di più della salsa in una salsiera.

986. — Filetti di perniciotto alla Perigord. — *Filets de perdreaux à la Périgord.*

Allestite 14 filetti di perniciotto tenendoli un poco sottili; metteteli in una tegghia, con burro chiarificato, e fateli scottare a fuoco vivace, indi scolateli e lasciateli raffreddare sotto pressione leggiera; regolateli di nuovo per diminuirne lo spessore; poi mascherateli da una parte solamente con salpicone freddo di tartufi, legato con un po' di spagnuola ridotta; lisciate l'apparecchio colla lama del coltello, facendolo leggermente incurvare; mascheratelo con un leggiero strato di *farcia quenelle* cruda, che spolverizzerete con mollica di pane, immergeteli nelle uova sbattute per impanarli, uguagliarli e cuocerli in calda *frittura*; quando abbiano preso bel colore, scolateli, disponeteli in corona sopra uno strato di *farcia*, rassodata sul piatto; riempite il centro con una guernizione di piccoli tartufi intieri, torniti, cotti al momento nel Madera e glassati col pennello, in un ai filetti. Servite a parte una salsiera di spagnuola, ridotta all'essenza di selvaggina.

987. — Filetti di perniciotti alla purée di lenti (Modello N. 57).
Filets de perdreaux à la purée de lentilles.

Preparate 2 bei filetti di perniciotti senza moncone; lardellateli con lardo fino, metteteli in una tegghia spalmata di burro con fondo di lardo; aggiungete un mazzetto d'erbe aromatiche, salateli, cospargeteli con burro sciolto, copriteli con carta unta di burro, cuoceteli a forno vivace ed ottenutili a dovere, glassateli, disponeteli ritti sopra una bordura di *farcia*, rassodata sul piatto; guernite il centro con una *purée* di lenti disposta a cupola; cospargete il fondo del piatto di salsa mezza spagnuola ridotta all'essenza di perniciotto; servite la stessa salsa in una salsiera. — Per montare 12 filetti di perniciotti tutti nello stesso senso bisogna avere da disporre due *entrées*.

988. — Filetti di beccaccie alla Reale. — *Filets de bécasses à la Royale.*

Levate i filetti di 6 o 7 beccaccie, senza togliere il piccolo filetto; *parateli* come i filetti di pollo sopprimendo la pelle ed il moncone della estremità delle ali; salateli, metteteli in una tegghia con burro chiarificato. — Ritirate le interiora delle beccaccie e con essa, preparate una piccola *farcia* per crostini procedendo come si è detto pei *salmis*; col composto mascherate da una sol parte, una quindicina di crostini di pane fritto, di forma rotonda, di 3 o 4 centimetri di diametro; accomodateli sopra un piccolo tegame, glassateli leggermente col pennello e teneteli al caldo. — Alcuni minuti prima di servire, salate i filetti e fateli saltare, tenendoli di scarsa cottura; scolateli per collocarli poi sopra un fondo di *farcia*, rassodata sul piatto, nel centro del quale assicurerete una piccola tazza di latta, rivestita di pasta; guernitela con piccoli tartufi rotondi; salsate leggermente i filetti con un po' di spagnuola ridotta all'essenza di beccaccie; disponete i crostini all'ingiro de' filetti sul fondo del piatto; servite contemporaneamente una salsiera di salsa Perigueux.

989. — Filetti di pivieri alla Principessa. — *Filets de pluviers à la Princesse.*

Levate i filetti di 7 pivieri, *parateli*, batteteli leggermente, salateli, mascherateli da una parte con uno strato di *farcia quenelle* cruda, che di poi sabbierete con tartufi tritati e metterete in una teg-

ghia con burro chiarificato. Al momento di servire fate cuocere i filetti dalle due parti rivoltandoli; scolateli, disponeteli in corona sull'orlo d'una crostata di riso, tagliata di forma bassa; riempite il centro con una *purée* di funghi; glassate i filetti; servite a parte una salsiera di vellutata ridotta all'essenza di selvaggina.

990. — Filetti di quaglie alla Lucullo. — *Filets de cailles à la Lucullus.*

Disviscerate 15 quaglie, fiammeggiatele leggermente, imbrigliatele, mascherate lo stomaco con una piccola porzione di *matignon*, indi *bardatele*; un quarto d'ora avanti di servire, fatele cuocere allo spiedo. — Nell'intervallo, tagliate 15 crostoni di mollica di pane, di forma ovale un po' grosse; praticate un'incisione all'ingiro di sopra, friggeteli di bel colore; svuotateli, guarniteli con un poco di *purée* di selvaggina, terminata con qualche cucchiaiata di tartufi, tagliati a dadolini, e teneteli al caldo. Quando le quaglie sono cotte, levatele dallo spiedo per slegarle; separate la parte posteriore dello stomaco, che regolerete, e metterete mano mano sui crostoni, accomodandoli gli uni presso gli altri. Mascherate gli stomachi con un po' di spagnuola ridotta al madera, per velarli; esponete la lastra al forno per qualche secondo. Al momento di servire, rovesciate sul piatto un pane di selvaggina, rassodato in un piccolo stampo a due gradini, leggermente conico; mascheratelo con un po' di salsa ridotta, indi disponetevi i crostoni attorno, 10 sul primo gradino, 5 sul secondo; servite con una salsiera di spagnuola.

991. — Filetti di arzavole o farchetole alla Provvidenza. — *Filets de sarcelles à la Providence.*

Sventrate 6 farchetole, abbrustiatele, mascheratele lo stomaco con *matignon*, *bardatele* ed infilzatele su una verga di ferro per cuocerle allo spiedo; non appena cotte, slegatele, distaccate i due filetti di ogni farchetola senza ritirare la pelle; metteteli di mano in mano nella tegghia; bagnateli con un po' di spagnuola ridotta al vino di Xerès o di Madera, rotolandoli entro la stessa salsa (lontano dal fuoco), bagnateli col sugo d'un limone, disponeteli in corona sopra una bordura di *farcia* rassodata e rovesciata sul piatto; riempite il centro della bordura con una guarnizione alla Provvidenza; salsate leggermente i filetti; servite contemporaneamente il di più della salsa in salsiera.

992. — Filetti di beccaccini in crostate. — *Filets de bécassines en croustades.*

Levate i filetti di 12 beccaccini, *parateli*, metteteli in una tegghia con burro. Colle frattaglie ed i carcami preparate un'essenza di selvaggina, che lascierete deporre per chiarificarla e ridurla con qualche cucchiaiata di spagnuola. Un quarto d'ora prima di servire, friggete le crostate, svuotatele, riempitele a tre quarti con una *purée* di selvaggina. — Fate saltare i filetti de' beccaccini, che, cotti a dovere, cospargerete con un po' di *glace* sciolta e di poi collocherete due per ogni crostata; mascherate i filetti con uno strato di salsa ridotta; accomodate le crostate su una lastra, teneteli per qualche secondo sulla bocca del forno per far prendere del brillante alla salsa; disponete subito le crostate sul piatto, appoggiandole contro un piccolo tampone di pane. Servite in una salsiera il di più della salsa all'essenza di selvaggina, mista con tartufi in fette.

993. — Filetti di piccione alla Pompadour. — *Filets de pigeons à la Pompadour.*

Levate i filetti ad 8 piccioni lasciando unito il piccolo filetto; *parateli*, sopprimendo l'epidermide; salateli, e mascherateli da una parte, con uno strato di *farcia quenelle* che spolverizzerete con tartufi neri tritati; metteteli in una tegghia con burro chiarificato; cuoceteli a fuoco vivace rivoltandoli; asciugateli, disponeteli in corona sul bordo d'una crostata di riso, tagliata a forma bassa; glassate i filetti, riempite il centro con scalopini di fegato grasso, e funghi tagliati a grosse fette; mascherate la guarnizione con un po' di vellutata; servite contemporaneamente una salsiera dell'istessa salsa.

994. — Filetti di piccioni alla Duxelles. — *Filets de pigeons à la Duxelles.*

Parate 16 filetti di piccione, batteteli leggermente, salateli, cuoceteli con burro in una tegghia; scolateli subito per poi lasciarli raffreddare, mascherateli dalle due parti, con uno strato di *duxelles* fredda; rotolateli nella mollica di pane, indi nelle uova sbattute, e di nuovo al pane, uguagliandone la superficie. Alcuni minuti prima di servire, fate colorire i filetti nel burro chiarificato; asciugateli, disponeteli in corona, riempiendo il centro con un intingolo di funghi alla Provenzale. Servite nello stesso tempo una salsiera di spagnuola.

995. — Filetti di leprotto alla Marescialla. — *Filets de levrauts à la Maréchale.*

Levate i grossi filetti di 3 leprotti, ove fossero grossi 2 basteranno; divideteli ciascuno in due parti, tagliandoli trasversalmente ed un po' in isbieco; batteteli per ridurli dello spessore d'un filetto di pollo; salateli, poi tagliateli sulla loro grossezza senza dividere le carni e riempitele con erbe fine cotte, miste con un po' di *farcia quenelle* cruda. Immergete i filetti in un' *inglese* per impanarle e cuocerli sulla gratella a fuoco dolce, cospargendoli con burro sciolto; cotti a dovere, metteteli in corona sopra un fondo di *farcia* di selvaggina, rassodata sul piatto; riempite il centro con una *purée* di funghi, glassateli leggermente, servite a parte una salsiera di spagnuola, ridotta all' essenza di leprotto.

996. — Filetti di leprotto alla Colbert. — *Filets de levrauts à la Colbert.*

Levate i filetti di 2 leprotti; divideteli ciascuno in 3 parti, batteteli leggermente per spianarli, dandogli la forma di filetti di pollo, ma un po' meno grassi; salateli e mascherateli da una parte, con uno strato di salpicone di tartufi, legato con un po' di spagnuola o di salsa *Villeroi* ridotta; questo preparato dev'essere freddo; disponetelo un poco a cupola, lisciate bene la superficie colla lama d'un coltello, indi mascherate interamente il salpicone, con un sottile strato di *farcia quenelle* cruda; impanateli due volte, ed al momento di servire gettateli nella *frittura* calda per colorarli; scolateli, disponeteli in corona sopra un piatto, riempite il centro della corona con una *purée* di selvaggina, preparata colle coscie di leprotto; mascherate leggermente i filetti con una salsa *Colbert* e servite la rimanente in una salsiera.

997. — Filetti di lepre alla Saint-Hubert. — *Filets de lièvre à la Saint-Hubert.*

Levate i filetti di due lepri, sopprimete l'epidermide, divideteli trasversalmente in isbieco, ciascuno in tre parti; batteteli leggermente, *parateli*, dandogli la forma di filetto di pollo, lardellateli dalla parte più larga con lardo fino; metteteli in una tegghia spalmata di burro con fondo di lardo sottile; salateli leggermente, cospargeteli con burro, ed esponete la tegghia a fuoco vivace. Da ultimo scolate il burro, cospargete i filetti con qualche cucchiaiata di *glace*, sciolta con madera; terminate di cuocerli glassandoli; scolateli per accomodarli, disporli in corona sopra una bordura di *farcia* di selvaggina, rassodata e rovesciata sul piatto; riempite il centro con un intingolo di funghi alla Provenzale. Servite a parte una salsiera di spagnuola ridotta all'essenza di selvaggina, legata col sangue.

998. — Filetti di lepre alla Siciliana. — *Filets de lièvre à la Sicilienne.*

Preparate una dozzina di filetti di lepre, della forma d'un grande filetto di pollo, salateli, fateli marinare per alcune ore in una terrina con un po' di buon aceto. — Pochi minuti prima di servire, scolate i filetti sopra un pannolino, metteteli in una tegghia con burro chiarificato e fateli cuocere a fuoco vivace senza lasciarli seccare; scolate il burro e cospargete i filetti con *glace* sciolta; ritirateli subito dal fuoco, adagiateli in corona attorno ad un piccolo *pane* di lepre, rassodato al *bagno-maria* e messo sopra un piatto; alternate ogni filetto con un crostone di pane fritto al burro; mascherateli con una salsa agro-dolce N. 339.

999. — Filetti di lepre alla Cacciatore. — *Filets de lièvre au Chasseur.*

Levate i grossi ed i piccoli filetti da due lepri, *parateli*; dividete i primi, ciascuno in 3 o 4 parti tagliandoli in isbieco, batteteli leggermente per spianarli, regolateli di nuovo, salateli per metterli in una tegghia, sottile, con burro chiarificato. — Cinque minuti prima di servire, fateli cuocere vivamente d'ambo le parti, tenendoli scarsi di cottura; indi scolate subito il burro, lasciando i filetti nella tegghia; bagnateli con un poco di salsa al cacciatore ben calda, e disponeteli tosto in corona sopra un fondo di *farcia* rassodata sul piatto, alternando ogni filetto con un crostone di pane fritto. Riempite il centro con una guarnizione d'olive tornite ed *imbianchite*, circondate i filetti con una corona di piccole *quenelles*, le quali maschererete assieme alla guernizione, colla salsa cacciatore; servite la rimanente salsa in una salsiera.

1000. — Filetti di coniglielo alla purée di castagne.
Filets de lapereaux à la purée de marrons.

Levate i filetti di 7 piccoli conigli, *parateli*, batteteli leggermente, salateli, metteteli in una tegghia con burro, ripiegando l'estremità più sottile. Alcuni minuti prima di servirli, fateli cuocere dalle due parti, rivoltandoli; cotti che sieno ma un po' scarsamente, scolateli per disporli in corona sopra un piatto, appoggiandoli sopra una *purée* di castagne, disposta a cupola nel centro del piatto; salsate leggermente i filetti con spagnuola, ridotta all'essenza di selvaggina; servite la stessa salsa a parte.

1001. — Filetti di capriolo, salsa italiana. — *Filets de chevreuil, sauce italienne.*

Tagliate in mezzo e sulla sua lunghezza una sella di capriolo, *parate* superficialmente il grosso filetto d'una metà sella soltanto, senza levare l'osso; lardellate le carni con lardo fino; collocate la mezza sella in un *plafond* stretto e basso, cospargetela con burro, fatela cuocere nel forno, per 18 o 20 minuti, umettandola sovente; distaccate allora il grosso filetto dall'osso, tagliatelo trasversalmente, in isbieco, in 12 o 15 fette dello spessore d'un filetto di perniciotto, disponetele in corona sopra una bordura di pane di selvaggina estratta dalla forma sul piatto; riempite il centro con una guernizione composta di maccheroni tagliati a piccoli tronchi, conditi all'italiana; mascherate leggermente la guarnizione ed i filetti con salsa napolitana; servite la rimanente salsa in una salsiera.

1002. — Filetti di capriolo, salsa selvaggina.
Filets de chevreuil, sauce venaison.

Levate i due filetti d'una sella di capriolo, *parateli*, tagliate sul loro spessore, una dozzina di fette lunghe, levate in isbieco, della dimensione di filetti di pollo; batteteli leggermente; acconciateli d'egual forma, regolateli, e metteteli in infusione per alcune ore in una marinata cotta, scolateli poi lardellateli con lardo fino; metteteli in una tegghia con metà burro e metà olio. Un quarto d'ora prima di servire, fateli cuocere rapidamente con fuoco sopra il coperchio, fino a che abbiano consunta l'umidità; a tal punto, scolate il grasso, bagnateli con alcune cucchiaiate di mezza *glace* che farete lestamente ridurre, disponete i filetti in corona su un piatto, il cui fondo sia mascherato d'un sottile strato di *farcia* rappigliata, alternate i filetti a due per due, con un crostone di pane fritto, tagliati della stessa forma dei filetti, ma un po' più sottili, glassati col pennello. Riempite il centro con una guernizione di piccole *quenelles*, circondate i filetti con dei citriuoli torniti a pallottoline, *imbianchiti;* mascherate le *quenelles* con salsa selvaggina; servite la rimanente salsa in una salsiera.

1003. — Filetti di cinghiale alla Romana. — *Filets de sanglier à la Romaine.*

Preparate 4 o 5 filetti piccoli di cinghiale, tagliateli trasversalmente, in isbieco, batteteli, regolateli dandogli la forma d'un grosso filetto di pollo; ne occorrono 12; fateli macerare per 24 ore in una marinata cotta. — Un'ora prima di servire, scolateli, metteteli in una tegghia profonda con lardo, giambone, legumi tagliuzzati, bagnateli a tutta altezza con metà brodo e metà fondo di marinata, fateli bollire lestamente per ridurre a metà il liquido; ritirate la tegghia su fuoco moderato per finire di cuocere i filetti dolcemente; glassateli, regolateli e disponeteli in corona sopra un piatto, il cui centro avrete mascherato con uno strato di *farcia* rappigliata, mascherateli con una salsa romana, alternateli, a due per due, con crostoni di pane fritto glassati col pennello.

1004. — Filetti di salmone, salsa ostriche. — *Filets de saumon, sauce aux huîtres.*

Levate le carni d'un rocchio di salmone per dividerle in fette, battetele leggermente, acconciatele in forma di filetti di pollo; salateli, metteteli in una tegghia largamente spalmata di burro, bagnateli a tutta altezza con vino di Sauterne, un po' di cozione d'ostriche, il sugo di due limoni, fate bollire il liquido, ritirate la tegghia dal fuoco e 3 minuti dopo, scolate i filetti su un pannolino; disponeteli in cespuglio in una bordura di *farcia* di pesce disposta sul piatto; mascherateli con una salsa d'ostriche preparata colla cozione del salmone e quella di due dozzine di ostriche.

1005. — Filetti di salmone, salsa Bordelese. — *Filets de saumon, sauce Bordelaise.*

Fate cuocere una quindicina di filetti di salmone, procedendo come al n. 1004. scolateli, lasciateli raffreddare sotto leggiera pressione, indi mascherateli d'ambo le parti, con un sottile strato di *farcia quenelle* cruda; impanateli con tartufi tritati; metteteli subito in una tegghia con burro chiarificato; riscaldateli dolcemente, facendoli colorare d'ambo le parti, scolateli e disponeteli in corona su uno strato di *farcia* rassodata sul piatto, riempite il centro della corona con una guernizione di code di gamberi la quale mascherereto leggermente con un po' di salsa Bordelese, servite a parte la rimanente salsa.

1006. — Filetti di trota alla Colbert. — *Filets de truites à la Colbert.*

Levate i filetti di 6 o 7 trote, non troppo grosse, tagliate le parti sottili, regolateli della medesima forma, salateli, infarinateli e passateli nelle uova sbattute per impanarli; metteteli in una tegghia, con burro chiarificato; fateli cuocere d'ambo le parti rivoltandoli; quando siano di bel colore, disponeteli in cespuglio sopra un piatto, circondateli con una corona di *quenelles* sboglientate; mascheratele con un po' di vellutata ridotta, glassate i filetti e servite contemporaneamente una salsiera di salsa Colbert.

1007. — Filetti di rombo alla Diplomatica. — *Filets de turbot à la Diplomate.*

Levate i filetti d'un rombo, di mezzana grossezza, tagliateli trasversalmente in fette un po' in isbieco; battetele leggermente e regolatele dandole la forma di grossi filetti di pollo; salateli, metteteli in una tegghia con burro, bagnateli a tutta altezza con vino bianco, fateli cuocere in fretta, rivoltandoli; scolateli subito su un pannolino e accomodateli in cespuglio su una bordura di *farcia* di pesce, disposta sul piatto; mettete nel centro un gruppo di tartufi cotti, tagliati in fette; circondate la bordura con ostriche *imbianchite* e ripulite; mascheratele assieme ai filetti di rombo con un po' di salsa diplomatica e servite con una salsiera dell'istessa salsa.

1008. — Filetti di sogliole alla Mogador. — *Filets de soles à la Mogador.*

Levate i filetti di 4 grosse sogliole; *parateli*, batteteli leggermente, mascherateli da una parte con uno strato di *farcia quenelle* cruda, ultimata con burro di gamberi; mascherati che sieno, ripiegateli in maniera che la *farcia* si trovi assicurata internamente, mettete i filetti in una tegghia con burro ed il sugo di due limoni; salateli leggermente; fateli scottare dalle due parti rivoltandoli, scolateli subito per farli raffreddare sotto leggiera pressione, regolateli, passateli in un'*inglese*, impanateli, fateli cuocere di bel colore sulla gratella, disponeteli in corona su un sottile strato di *farcia*, rassodata sul piatto; riempite il centro con una guernizione di piccole *quenelles*, per metà bianche e metà con burro di gamberi, mascherate i filetti con un po' di vellutata ridotta ultimata con burro di pimento; mettete la rimanente salsa in una salsiera, aggiungendo alcune cucchiaiate di code di gamberi o di granchiolini.

1009. — Filetti di sogliole ai tartufi. — *Filets de soles aux truffes.*

Levate i filetti di 4 sogliole, batteteli leggermente, piegateli raddoppiandoli, regolateli in forma di filetti di pollame; salateli, metteteli in una tegghia con burro e due bicchieri di vino bianco; cuoceteli a fuoco vivace, scolateli per disporli in corona sopra un piatto, il cui fondo sia mascherato con un leggiero strato di *farcia* rassodata; riempite il centro con una guernizione di tartufi cotti, tagliati in fette, mascherateli assieme ai filetti con un po' di vellutata ridotta; servite con una salsiera dell'istessa salsa.

1010. — Filetti di sogliole alla Marescialla. — *Filets de soles à la Maréchale.*

Levate i filetti di 5 sogliole, batteteli leggermente, salateli, piegateli raddoppiandoli, indi metteteli in una tegghia con burro e sugo di limone; cuoceteli rivoltandoli, scolateli per lasciarli raffreddare;

riempiteli fra le due parti con erbe fine cotte, legate con un po' di *farcia* cruda; immergeteli in una *inglese*, impanateli, esponeteli sulla gratella cospargendoli con burro. Quando i filetti sono ben caldi, adagiateli in corona sopra un fondo di pasta cotta; riempite il centro con una guernizione di cappelli di funghi; mascherateli con un po' di vellutata ridotta colla cozione dei funghi; servite la rimanente salsa in una salsiera.

1011. — Filetti di sogliole alla Périgord. — *Filets de soles à la Périgord*

Preparate una quindicina di filetti di sogliole, cuoceteli in una tegghia con burro e sugo di limone; lasciateli raffreddare sotto pressione leggiera, poi mascherateli completamente con *farcia quenelle* di pesce crudo, mischiata con alcune cucchiaiate di tartufi crudi tritati, ravvolgeteli nella mollica di pane, indi nelle uova sbattute e di nuovo nel pane; gettateli in grande *frittura* calda per fargli prendere bel colore; sgocciolateli, disponeteli in corona sopra un piatto; riempite il centro con una guernizione d'animelle di sgombero o di carpioni, la quale maschererete con vellutata ridotta all' essenza di pesce; servite la stessa salsa in una salsiera ultimata con un salpicone di tartufi cotti.

1012. — Filetti di sogliole alla Genovese. — *Filets de soles à la Génoise.*

Levate i filetti di 4 sogliole, *parateli*, metteteli in una tegghia con burro, il sugo di un limone e mezzo bicchiere di vino bianco; fateli cuocere vivamente, lasciateli raffreddare sotto leggiera pressione, per poi regolarli di nuovo in forma di rettangoli; collocateli ritti attorno ad uno stampo liscio a cilindro, nella medesima maniera con cui si apparecchiano le *charlottes;* riempite il centro con risotto ultimato con burro di gamberi e qualche cucchiaiata di tartufi bianchi di Piemonte, crudi, tagliati a piccoli dadi; coprite l' orificio dello stampo con un disco di carta unta di burro; collocatelo in una casseruola d' acqua bollente fino alla metà altezza; tenetelo caldo per 10 minuti. Al momento di servire estraete l'*entrée* sul piatto, e disponetevi intorno un intingolo di ostriche fritte; collocatevi in cima un gruppo di fette di tartufi bianchi. Servite a parte una salsa pomidoro.

1013. — Filetti di sogliole all'Ammiraglio. — *Filets de soles à l'Amirale.*

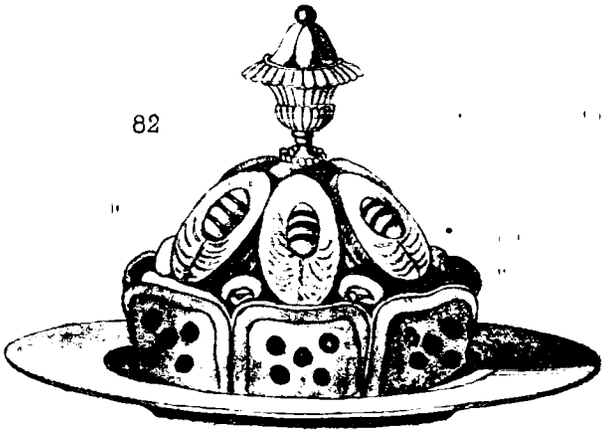
Levate i filetti di 4 sogliole, batteteli leggermente regolateli d'un' istessa lunghezza, sopprimendo le parti sottili; arrotondate l'estremità, salateli, metteteli in una tegghia con burro, e mezzo bicchiere di vino bianco, 3 cucchiaiate di *glace* sciolta, il sugo di un limone. Qualche minuto prima di servire, cuoceteli lestamente dalle due parti, per poi scolarli e disporli in piedi, appoggiati contro un pane di *farcia* in forma di piramide, in cima alla quale impianterete un' asticciuola guernita d' un tartufo ed un gambero; mascherate i filetti con un po' di salsa normanna, circondateli alla base con una corona di belle code di gamberi, simmetricamente disposte sopra un cordone di *farcia* spinta al *cornetto* e sboglientata. Asciugate il piatto e servite accompagnandolo con una salsiera di salsa normanna ultimata con alcuni tartufi in fette.

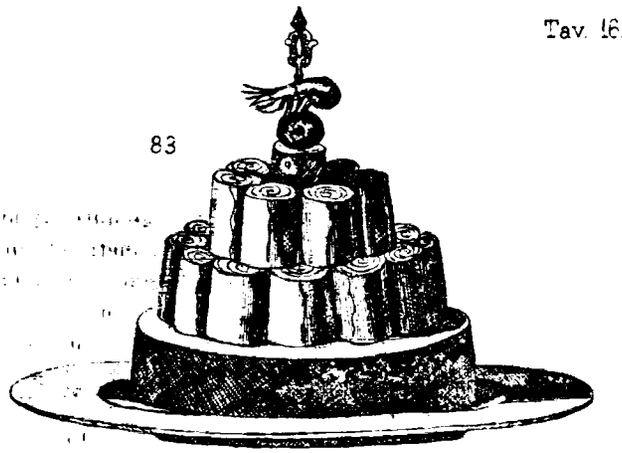
1014. — Filetti di sogliole alla Primaverile. — *Filets de soles à la Printanière.*

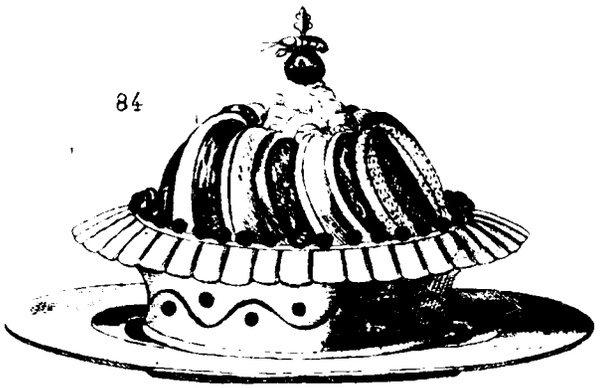
Levate i filetti di 4 sogliole mezzane, salateli, mascherateli da una parte, con un piccolo strato di *farcia* cruda, poi raddoppiateli; metteteli in una tegghia con burro, alcune cucchiaiate di vino bianco; fateli cuocere dolcemente d'ambo le parti; scolateli e disponeteli in corona sopra una bordura di *farcia* di magro, o di *purée* di patate, montata sul piatto; riempite il centro di piccole *quenelles*, modellate e mascheratele leggermente, in un ai filetti ed alla bordura, con un salsa alla primaverile.

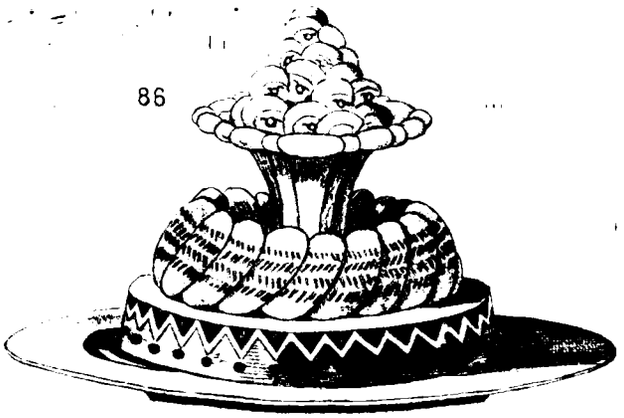
1015. — Filetti di sogliole alla Veneziana. — *Filets de soles à la Vénitienne.*

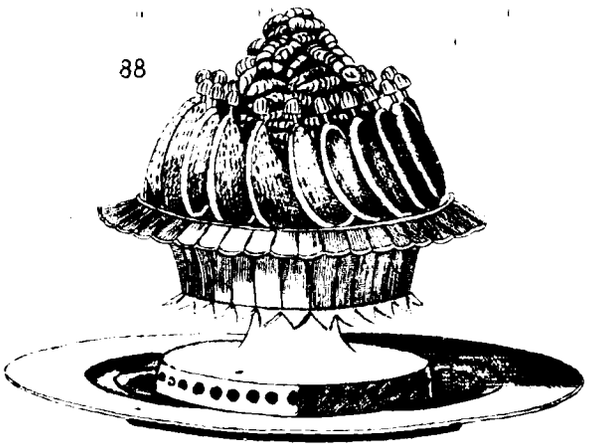
Preparate una quindicina di filetti di sogliole, raddoppiateli, cuoceteli con burro e vino bianco; sgocciolatele subito per metterle in corona sopra uno strato di *farcia*, rassodata sul piatto, mascheratele interamente con una salsa alla veneziana, terminata con un bricciolo di cajenna, un pezzo di burro, ed un poco di *glace*; collocate fra ogni filetto una fetta larga di tartufo nero; riempite il centro con un cespuglio di grossi granchiolini; servite il di più della salsa veneziana in una salsiera.

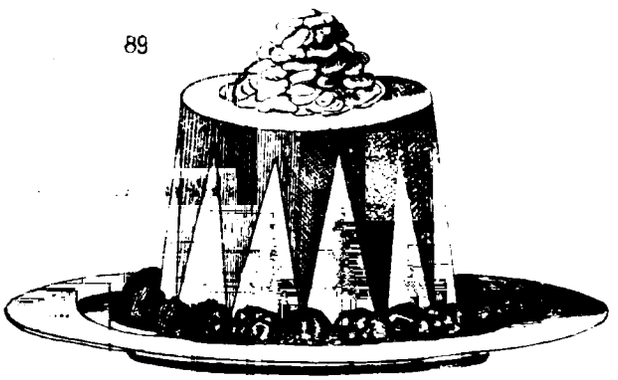












82 Fette di trota alla Giovanna d'Arco. 83 Paupiettes di sogliola ai funghi. 85 Filetti di luccio alla Carlo Quinto.
85 Matelotta in crostata. 86 Granatine di luccio alla Russa. 87 Frotolino farcito alla Condé.
88 Costolline di gamberi di mare alla Vittoria. 89 Timballo di sogliola all'Ambasciatrice.

1016. — Filetti di trote alla Vallesiana. — *Filets de truites à la Valaisienne.*

Allestite una quindicina di piccole trote, levate i filetti per *pararli* senza levare la pelle; salateli, infarinateli, bagnateli nelle uova sbattute per impanarli, e friggerli; quando abbiano preso bel colore, scolateli e disponeteli sopra un piatto. In altra parte, fate sciogliere 300 grammi di burro in una casseruola ed aggiungete alcune cucchiaiate di *glace* sciolta, un pizzico di pepe, un nonnulla di noce moscata; rimestate il composto su fuoco dolce, fino a che il burro sia disciolto; levatelo allora dal fuoco per mescolarvi assieme una cucchiaiata di buona *moutarde* stemperata con un pocolino di aceto, aggiungete un po' di prezzemolo trito; versate la salsa sui filetti.

1017. — Filetti di trote alla Bearnese. — *Filets de truites à la Bearnaise.*

Levate i filetti a 6 o 7 trote non troppo piccole; acconciateli d'eguale forma, salateli, infarinateli, immergeteli nell'uova sbattute per impanarli con mollica di pane. Pochi minuti prima di servire, fate cuocere i filetti a fuoco ardente, in una tegghia con burro chiarificato; sgocciolateli, disponeteli in corona sopra un piatto; guernite il centro con una guernizione, composta di piccole *quenelles* modellate e d'ostriche sboglientate; mascherate leggermente la guernizione ed il centro del piatto con salsa bearnese; servite la rimanente in una salsiera.

1018. — Filetti di merlanghi alla d'Orléans. — *Filets de merlans à la d'Orléans.*

Preparate una quindicina di filetti di piccoli merlanghi in forma di mezzo cuore; salateli, metteteli in una tegghia con burro, ed alcune cucchiaiate di vino bianco, per cuocerli delle due parti; scolateli subito, adagiateli in corona sopra una bordura di *farcia* rassodata, disposta sul piatto; riempite il centro con una guarnizione composta di cappelli di funghi, code di gamberi e di piccole *quenelles*, mascherate la guarnizione ed i filetti, con un po' di vellutata ridotta con un buon fondo di pesce ultimato con burro di gamberi; alternate ogni filetto con una larga fetta di tartufi neri; serviteli con una salsiera di vellutata.

1019. — Filetti di triglie alla Reggenza. — *Filets de rougets à la Regence.*

Preparate una quindicina di filetti di triglie, di forma eguale senza levare la pelle; salateli, metteteli in una tegghia con olio e sugo di limone, cuoceteli rapidamente d'ambo le parti; accomodateli in corona sopra un strato di *farcia*, rassodata sul piatto, avendo cura di volgere in alto la parte rossa dei filetti; mascherateli allora con un po' di salsa alla Reggenza, ultimata coi fegati di triglia, cotti nell'olio, passati allo staccio; guernite il centro della corona, con una guernizione composta di tartufi, di *quenelles*, e di funghi; servite il di più della salsa in una salsiera.

1020. — Filetti di triglie alla Colbert. — *Filets de rougets à la Colbert.*

Preparate una quindicina di filetti di triglie, salateli, infarinateli, accomodateli in una tegghia, il cui fondo avrete coperto d'olio caldo; fateli cuocere a fuoco moderato, rivoltandoli; sgocciolateli sopra un pannolino, disponeteli in corona su uno strato di *farcia*, rappigliata sul piatto; riempite il centro con una guernizione di piccole *quenelles*; mascherate i filetti con una salsa Colbert (V. N. 328).

1021. — Filetti di triglie alla Primaverile. — *Filets de rougets à la Printanière.*

Preparate una quindicina di filetti di triglie, di forma eguale, senza levare la pelle; salateli, mascherateli con una salsa Villeroi ed erbe fine, impanateli due volte; alcuni minuti prima di servirli, gettateli a grande *frittura* calda, cuoceteli a fuoco moderato; scolateli, accomodateli in corona sopra un leggiero strato di *farcia* rassodata sul piatto; riempite il centro della corona con una guernizione di piselli cotti all'inglese, legati con una cucchiaiata di vellutata; cospargete leggermente di salsa il fondo del piatto, glassate i filetti con burro di gamberi, mischiato con un po' di *glace*. Servite a parte una salsiera di salsa primaverile.

1022. — Filetti di sgombro alla crema d'acciughe
Filets de maquereaux à la crème d'anchois.

Levate i filetti di 3 sgombri, dividete ciascun filetto in due parti, regolateli dell'istessa forma, senza levare la pelle; salateli, metteteli in una tegghia con burro e sugo di limone, avendo cura di tenere la parte della pelle di sopra. Al momento di servire, esponete la casseruola a fuoco vivace; al primo bollore, mettetela nel forno per finire di cuocere i filetti cospargendoli senza voltarli; quando sono cotti, disponeteli in corona sopra un anello piano in pasta cotta; guernite il centro con una coda di astaco tagliata a scalopini, mista con animelle di sgombro *imbianchite*; mascherate l'intingolo di filetti con salsa besciamella ridotta, terminata con un pezzo di burro d'acciuga ed un po' di burro di gamberi; servite il di più della salsa in una salsiera.

1023. — Filetti di dragone marino alla marinara. — *Filets de vives à la Marinière.*

Levate i filetti di 7 od 8 dragoni marini o ragane sopprimendo la pelle; *parateli*, batteteli leggermente, mascherateli, con un sottile strato di *farcia*, piegateli riconducendo le due estremità una sull'altra; salateli, metteteli in una tegghia con burro, il sugo di un limone e qualche cucchiaiata di vino bianco; cuocete i filetti d'ambo le parti; lasciateli raffreddare sotto leggiera pressione, indi acconciateli in una tegghia, mascherateli con un po' di salsa Bordelese e riscaldateli dolcemente. Al momento di servirli, disponeteli in corona sul piatto, o sopra un bordo di *farcia*, rassodata; riempite il centro della corona con una guernizione di arselle o datteri di mare *parati*, i quali salserete leggermente in un ai filetti, con un po' di salsa alla marinara, circondate i filetti con crostoni di pane, tagliati a foggia di grosse olive, fritti di bel colore, glassati al pennello; servite la rimanente salsa in una salsiera.

1024. — Filetti di tonno alla Provenzale. — *Filets de thon à la Provençale.*

Tagliate sulla grossezza d'un rocchio di tonno, 15 o 18 fette sottili, regolandole di forma ovale, fatele diguazzare in acqua fresca per una mezz'ora; asciugatele, salatele, marinatele a crudo con olio, cipolle tagliuzzate e foglie di prezzemolo. Un'ora dopo, disponete i filetti sulla gratella per cuocerli a buon fuoco d'ambo le parti, rivoltandoli e cospargendoli con olio. Non appena cotti disponeteli in cespuglio sopra un piatto caldo, circondateli con una guernizione di quarti di carciofi teneri, cotti alla lionese; mascherateli leggermente con salsa italiana, (N. 324) e servite la stessa salsa in salsiera.

1025. — Filetti di luccio alla Carlo Quinto (Modello N. 84)
Filets de brochets à la Charles-Quint.

Levate i filetti di 2 o 3 lucci mezzani, sopprimendo la pelle; batteteli leggermente, tagliateli in traverso per acconciare ogni metà in forma di mezzo cuore; ne occorrono 12 o 14; salate i filetti, mettetene la metà in una tegghia unta di burro, infarinate gli altri; immergeteli nell'uova sbattute per impanarli colla mollica di pane bianco, metteteli in un'altra tegghia con burro chiarificato. — Tagliate una crostata di riso, raffreddato sotto pressione; la forma è facoltativa; tenetela coperta fino al momento di servirla. Incollatela su un piatto, fissate nel centro un piccolo sostegno o montante egualmente di riso. — Pochi momenti prima di servire, cuocete i filetti delle due tegghie, sgocciolateli subito per disporli in corona sopra la crostata, alternando i filetti impanati, con quelli che non lo sono. Impiantate in cima al montante un'asticciuola guernita con un tartufo rotondo ed un gambero; riempite il vuoto della corona con cappelli di funghi, mascherateli leggermente con salsa normanna, poi circondate la base dei filetti con una corona di piccoli tartufi torniti a pallottole. Servite con una salsiera di salsa normanna (V. N. 300).

1026. — Filetti di luccio alla Varsaviese. — *Filets de brochets à la Varsovienne.*

Tagliate 14 filetti di luccio, *parateli* di forma ovale, batteteli leggermente, fateli macerare per mezz'ora con una manata di sale e mezzo bicchiere d'acqua fredda. Tagliate a guisa di *julienne* un po' grossa, 2 carote 2 radici di prezzemolo, il quarto di un gambo di sedano ed una cipolla; se i

legumi non sono molti teneri *imbianchiteli* in acqua per alcuni minuti; fateli rinvenire con burro, bagnateli, sino a coprirli con brodo, che farete ridurre a *glace*. Quando i legumi sono cotti, amalgamateli con 3 decilitri di buona vellutata ridotta con un po' di fondo di pesce ottenuto colle reste del luccio. — Un quarto d'ora prima di servire, levate i filetti di luccio, scolateli bene, accomodateli in una tegghia unta di burro; bagnateli con un bicchiere di vino bianco; aggiungete un mazzetto di prezzemolo, cuoceteli a dovere, rivoltandoli; scolateli, disponeteli in corona sopra un anello di *farcia*, rassodata sul piatto. Versate la guernizione di legumi nella tegghia per mischiarla colla cozione de' filetti; aggiungete 4 cucchiaiate di tagliatelle, tagliate come i legumi ed *imbianchite;* date un leggier sobboglio all'intingolo e legatelo, lontano dal fuoco, con qualche tuorlo d'uova, ultimandolo con un pezzo di burro fresco, disponetelo nel centro dell'*entrée*, mascherate leggermente i filetti con un po' di vellutata ridotta all'essenza di funghi; servite il di più della salsa in una salsiera.

1027. — Filetti di luccio alla Borghignona. — *Filets de brochets à la Borguignonne.*

Preparate 16 filetti di luccio, in forma ovale; salateli, metteteli in una tegghia con burro e vino bianco; alcuni minuti prima di servire, cuoceteli in fretta dalle due parti, rivoltandoli; disponeteli in corona sopra una bordura di *farcia*, rappigliata e rovesciata sul piatto; riempite il centro con una guernizione composta di animelle di carpione, cappelli di funghi e code di gamberi; mascherate tanto le guerniture come i filetti, con un po' di salsa marinara. Servite la stessa salsa in una salsiera.

1028. — Filetti di tinche all'Inglese. — *Filets de tanches à l'Anglaise.*

Levate i filetti di 8 piccole tinche, sopprimendo la pelle, regolateli in forma oblunga, salateli, infarinateli, immergeteli in una *inglese* per impanarli e cuocerli sulla gratella a fuoco moderato, bagnandoli con burro sciolto; disponeteli subito in corona sopra uno strato di *farcia* di pesce, rassodata sul piatto; riempite il centro della corona con una guarnitura di patate, tagliate ad oliva, cotte, al momento, all'inglese cioè in acqua salata, mascherate le patate con un po' di salsa maggiordomo e servite il dipiù in una salsiera.

1029. — Gratin di beccaccini alla Finanziera. — *Gratin de bécassines à la Financière.*

Disossate una dozzina di beccaccini, riempiteli con una *farcia gratin* di selvaggina, mista con un poco di *farcia* cruda, qualche cucchiaiata di tartufi crudi, tagliati a dadi, non che parte delle interiora de' beccaccini, cotte, passate allo staccio; piegate le galantine ravvicinando la pelle de' beccacini, ravvolgeteli ciascuno in una lista di carta unta di burro per mantenerli di forma ovale; accomodateli di mano in mano, l'uno presso l'altro, in una tegghia con fondo di lardo; salateli, aggiungete una foglia di lauro, un poco di timo ed alcune fette sottili di giambone crudo; bagnateli con un po' di buon sugo, copriteli con un disco di carta unta di burro; fateli cuocere a forno moderato per un quarto d'ora; indi scolateli per levare la carta, acconciarli, glassarli col pennello. In altra parte stendete a guisa d'anello sopra un piatto freddo, un grosso strato di *farcia quenelle* cruda; lisciatela, comprimendola all'ingiro col dorso d'un cucchiaio da tavola onde formare contro l'anello, 12 cavità per riporvi i beccaccini; coprite la *farcia* con carta unta di burro, fatela consolidare a forno moderato; levate il piatto dal forno e disponete tosto i beccaccini in corona, mettendoli ritti contro la *farcia*; mascherateli mediante pennello con salsa alla finanziera ridotta, tenete il piatto sulla bocca del forno per qualche secondo; collocate nel centro dell'*entrée* un bel tartufo intiero; mascherate il fondo del piatto con un po' di salsa alla finanziera; servite con una salsiera dell'istessa salsa.

1030. — Gratin di tordi alla Perigord. — *Gratin de grives à la Périgord.*

Disossate 12 o 14 tordi; salateli, riempiteli ciascuno con un poco di *farcia gratin* mischiata con un salpicone di tartufi crudi; incrociate le pelli al di sotto, salateli leggermente, disponeteli in corona in uno stampo da savarino, alto d'orlo, il cui fondo avrete ricoperto di sottili sfaldelle di lardo; terminate di riempiere lo stampo con *farcia gratin* di selvaggina, la quale coprirete con uno sfoglio in pasta d'alzata; collocate lo stampo sopra una tegghia, ch'esporrete nel forno lasciandovela 3 quarti d'ora; non appena i tordi siano cotti, scolate il grasso, rovesciando lo stampo sopra un coperchio; fate scorrere il *gratin* su un piatto; levategli il lardo, mascheratelo con un po' di spagnuola ridotta, tenendo il piatto sulla bocca del forno per alcuni minuti; riempite il centro con una guernizione di tartufi. Servite separatamente una salsa alla Perigueux, ridotta all'essenza di selvaggina.

1031. — Gratin di palati di manzo alla Tolosa. — *Gratin de palais de bœuf à la Toulouse.*

Fate *imbianchire* 6 palati di manzo (i filetti solamente) raschiate la pelle bianca, cuoceteli in un sugo di *mirepoix*; sgocciolateli, tagliateli ciascuno in due liste per lo lungo, dando a ciascuna lista la forma d'un quadrilungo; mascherateli da una parte, con un leggiero strato di *farcia quenelle* alle erbe fine, rotolateli sopra sè stessi in forma di rulli e disponeteli, di mano in mano, in piedi entro uno stampo da bordura liscio; riempite il centro con *farcia quenelle* cruda, parimenti alle erbe fine, che coprirete con liste sottili di lardo; mettete lo stampo in una tegghia con acqua calda, fino alla metà altezza; esponetelo a forno moderato, per rassodare la *farcia*. Al momento di servire, togliete lo stampo dall'acqua, levate il lardo, rovesciate il *gratin* sopra un coperchio di casseruola per scolare il grasso; fatelo scorrere sopra un piatto caldo; riempite il centro dell'*entrée* con una guernizione alla Tolosa; glassate i rulli mettete sopra ciascuno un bel cappello di fungo; mascherate leggermente il fondo del piatto con una salsa Tolosa; servite il di più della salsa in una salsiera.

1032. — Gratin di astachi alla Diplomatica. — *Gratin de homard à la Diplomate.*

Pelate le code e le zampe di 2 o 3 astachi cotti; tagliate le carni delle code in fette larghe più che sia possibile; accomodatele in una tegghia per tenerle coperte, tagliate a dadolini le carni delle zampe, non che alcuni tartufi e funghi cotti; mischiateli, legate questo salpicone con un po' di salsa alemanna ridotta. Al momento di servire, riscaldate il salpicone senza farlo bollire; disponetelo a cupola sopra una crosta da fiano messa sopra un piatto caldo; sul salpicone disponete in corona gli scalopini di astaco mettendo una fetta di tartufo fra ogni scalopino. Fate ridurre alcune cucchiaiate di besciamella mischiando colla salsa la cozione de' funghi; quando sia ridotta a dovere, ultimatela con un pezzo di burro di gamberi, incorporatela con 2 o 3 albumi d'uova sbattute e con questo preparato mascherate l'*entrée*, lisciatelo superiormente e glassatelo alla salamandra; circondate la base dell'*entrée* con una corona di arselle fritte alla *Villeroi*.

1033. — Turbante di filetti di vitello ai funghi. — *Turban de filets de veau aux champignons.*

Parate 4 filetti piccoli di vitello, tagliateli in isbieco per lo lungo per ottenerne 12 pezzi; batteteli leggermente, dategli forma di filetti di pollo, ma un po' più grandi; lardellate la metà dei filetti, con lardo fino, salateli moderatamente, teneteli da parte; gli altri filetti devono conservarsi allo stato naturale. — Preparate una *farcia quenelle* un po' solida, terminatela, incorporandovi una piccola *purée* di fegati di pollame saltati con erbe fine; con una parte di questa *farcia*, riempite uno stampo da bordura liscio, unto di burro, di forma un poco alta; collocate lo stampo in una tegghia con acqua calda; fate rassodare la *farcia* a bagno-maria, indi lasciatela raffreddare; estraete allora il pane di *farcia* sopra uno sfoglio di pasta cruda, dapprima steso sopra una tegghia, di dimensione un po' più largo del pane di *farcia*. Non appena levato il pane, mascheratelo con un leggiero strato di *farcia* cruda; lisciatela colla lama d'un coltello bagnato nell'albume d'uovo; disponetevi sopra i filetti accavallandoli ed appoggiandoli contro il pane di *farcia*, alternando i filetti lardellati con quelli che non lo sono e facendo rientrare la punta dei filetti verso il centro; quando la *farcia* sarà coperta dai filetti, inumiditeli mediante pennello con burro sciolto; mascherateli in seguito con piccole liste di lardo, che sosterrete con una fascia di carta unta di burro, congiungendola con uova; introducete nel centro dell'*entrée*, ossia nel vuoto formato dal pane di *farcia*, un *taglia-pasta* del medesimo calibro, od un tampone in pane, inviluppato di liste di lardo; esponete la tegghia a forno caldo e lasciatevela per 35 o 40 minuti; allora ritiratela, levate il lardo e la carta, ritagliate lo sfoglio di pasta a livello del turbante; ritirate il tampone, scolate il grasso e fate scorrere l'*entrée* sopra un piatto; riempite il centro con una guernizione di cappelli di funghi, mascherandola con un po' di vellutata; glassate i filetti, cospargete leggermente il fondo del piatto con salsa; servite a parte una salsiera di vellutata.

1034. — Turbante di filetti di pollame alla Rougemont (Modello N. 77).
Turban de filets de poulets à la Rougemont.

Allestite 14 filetti piccoli di pollo, batteteli leggermente col manico del coltello umido, decorateli con tartufi tagliati a mezzi rotondini. Untate di burro uno stampo a cupola di forma bassa, riempite

il vuoto con *farcia quenelle*, che farete rassodare al bagno-maria; appena raffreddata, estraete il pane di *farcia* dalla forma sopra uno sfoglio di pasta d'alzata cotta disposta su una lastra; svuotate leggermente il punto centrale del pane, mascheratene tutta la superficie con uno strato di *farcia* cruda. Disponete i filetti in piedi contro il pane, facendo rientrare la punta sottile dei filetti nella cavità del centro; mascherateli con liste di carta unta di burro, riunite insieme, incollate con uova. Spingete allora la lastra nel forno e dopo 20 minuti, ritiratela, levate la carta, raffilate la pasta fino al livello del turbante che farete scorrere sopra una crostata di riso o di pane, tagliata di forma bassa, nello stile che rappresenta il disegno, previamente incollata sul piatto; mettete in cima una tazza mascherata di pasta e sostenuta con un'asticciuola d'argento la cui punta attraversi lo spessore del pane; la tazza inoltre verrà guernita con una piccola *purée* di pollame, od altra guernizione, osservando però che potrebbe anche essere rimpiazzata da una semplice asticciuola guernita. La base del pane vuol essere circondata con una guernitura di tartufi intieri, pelati e glassati al pennello. I filetti, sono egualmente glassati mediante pennello. Servite a parte una salsiera di buona vellutata, ridotta co' rimasugli e la cozione de' tartufi.

1035. — Turbante di filetti di leprotto alla Périgueux (Modello N. 78).
Turban de filets de levrauts à la Périgueux.

Levate i filetti di 3 leprotti, tagliateli ciascuno in due parti, un poco in isbieco, batteteli leggermente, acconciateli in forma di quadrilungo, lardellatene la metà attraversando le carni col lardatojo in maniera da formare, dalla parte opposta, una treccia regolare, perchè contrariamente alla regola, è il disotto della lardellatura che dev'essere apparente. Colle frattaglie e le coscie dei leprotti, preparate una *farcia quenelle*, ultimata con un salpicone di tartufi crudi e con essa riempite un stampo a cupola di forma bassa; collocatelo nel bagno-maria, fate rassodare la *farcia* e quando sia presso a poco fredda, estraete il pane sopra un rotondo di carta unta di burro. Lasciatelo diventar freddo, indi praticate una cavità sul centro del pane, mascheratelo esternamente con uno strato di *farcia* cruda e sopra questo strato cioè contro le pareti esterne dello stampo applicate i filetti di leprotto, alternando quelli lardellati con quelli che non lo sono; devono essere leggermente inclinati. Mascherate i filetti con liste sottili di lardo, poi con carta unta di burro; cuocete il turbante a fuoco moderato per una mezz'ora; ritiratelo dal forno per disimballarlo, asciugare il grasso e farlo scivolare sopra una bordura di pasta d'alzata, cotta nel forno, riempita con un'intingolo composto di maccheroni, di fegati di pollastra, di tartufi e di lingua allo scarlatto; la bordura dev'essere dapprima rovesciata sul piatto, guernitela all'ingiro con una corona di cappelli di funghi, riempite il vuoto del centro del turbante con una guarnizione di grosse olive di Spagna, tornite e *imbianchite*, cospargetele leggermente con un po' di buona spagnuola ridotta all'essenza di selvaggina, cospargete egualmente il fondo del piatto con un po' della medesima salsa; glassate i filetti col pennello, decorate quelli non lardellati con pezzetti di tartufi cotti, tagliati a mandorla ed a piccoli dischi. Servite una salsiera a parte.

1036. — Turbante di filetti di leprotto alla Conti.
Turban de filets de levrauts à la Conti.

Levate i filetti di due leprotti, divideteli prima pel traverso, indi sullo spessore; batteteli leggermente, *parateli* d'eguale forma, decorateli con tartufi in fette regolarmente tagliate; condite i filetti, accomodateli di poi in uno stampo a cupola unto di burro, appoggiando la parte decorata contro le pareti. Riempite il vuoto dello stampo con una *farcia quenelle*, preparata con i resti dei filetti ed una parte delle coscie, mascherate il disopra con liste di lardo; mettete allora lo stampo in una tegghia con acqua calda, affine di cuocere il turbante nel forno per 3 quarti d'ora; al momento di servire, ritiratelo, rovesciatelo sopra un coperchio di casseruola, per sgocciolare il grasso; fatelo scorrere subito sopra un piatto d'*entrée*; mascherate il fondo del piatto con spagnuola ridotta colla pelatura dei tartufi, ultimata coi ritagli triti; servite il di più della salsa in una salsiera.

1037. — Turbante di filetti di coniglioio alla Diana.
Turban de filets de lapereaux à la Diane.

Levate i filetti di 4 coniglioli, tagliateli trasversalmente, ciascuno in due parti, sullo spessore; batteteli leggermente, regolateli in filetti lunghi; salateli, mascherateli da una parte con un sottile

strato di *farcia*, impanateli con tartufi triti; applicateli dalla parte impanata contro le pareti interne d'uno stampo a cilindro, liscio, a fondo convesso, dapprima untato di burro; riempite il vuoto con una *farcia quenelle* cruda, preparata colle coscie dei coniglioli; copritelo superiormente con liste di lardo; mettete lo stampo sopra una piccola tegghia ch'esporrete a forno ardente per cuocere i filetti in 25 o 30 minuti. Al momento di servire, estraete il turbante su un piatto, riempite il centro con una guernitura d'olive, mascheratele con un po' di salsa al madera e servite il di più in una salsiera.

1038. — Turbante di filetti di merlango alla Moderna (Modello N. 73).
Turban de filets de merlans à la Moderne.

Levate i filetti di 6 o 7 merlanghi, batteteli leggermente, acconciateli di egual forma, salateli, mascheratene la metà con un sottile strato di *farcia quenelle* di pesce cruda; sabbiate la *farcia* con tartufi crudi tritati. Untate di burro un grande stampo a cupola di forma bassa; mettete sul centro dello stampo, nell'interno, un tampone di pane in forma di colonna, inviluppato di lardo, o semplicemente con carta unta di burro. Applicate i filetti di merlango contro le pareti interne dello stampo alternandoli ed incurvando la punta contro il tampone; i filetti devono essere applicati contro le pareti inclinandoli leggermente. Riempite subito il vuoto dello stampo con *farcia quenelle* di pesce cruda, mista con un salpicone di tartufi. Coprite la parte superiore con lardo o carta unta di burro; mettete lo stampo in una casseruola, con acqua calda, fino alla metà altezza, onde cuocere il turbante a bagno maria, per 40 minuti. Scolate e asciugate il grasso, rovesciatelo su un piatto. Levate il tampone e riempite il vuoto lasciato da questo, con funghi, ostriche o tartufi; glassate col pennello i filetti sabbiati, mascherate leggermente quelli che non lo sono con un po' di salsa normanna. Circondate il turbante, alla sua base, con una corona di cappelli di funghi. Servite a parte una salsiera di salsa normanna, mista con una guarnizione d'ostriche.

1039. — Turbante di filetti di sogliole alla Marinara.
Turban de filets de soles à la Marinière.

Levate una dozzina di filetti di sogliole, batteteli leggermente, mascherateli, da una parte, con *farcia quenelle* di pesce cruda, raddoppiateli piegandoli, affinchè la *farcia* si trovi serrata fra le due parti; salate i filetti, mascherateli ancora con *farcia* sopra una superficie soltanto, accomodateli di mano in mano in un stampo da savarino unto di burro, formando corona attorno allo stampo; terminate di riempiere lo stampo colla medesima *farcia*; coprite il di sopra con carta unta di burro, fate cuocere il turbante nel forno per 40 o 50 minuti. Quando i filetti siano bene cotti, estraete il turbante sopra un piatto; scolate il burro, riempite il centro con un'intingolo alla marinara legato con una buona salsa spagnuola, ridotta con vino e sugo di pesce; servite a parte una salsiera della stessa salsa.

1040. — Quenelles di pollame alla Suprema. — *Quenelles de volaille au Suprême.*

Levate i filetti di 3 o 4 polli; colle carni *parate*, allestite una *farcia quenelle* (v. N. 236) delicata, esperimentatene la consistenza, tenetela al fresco. Colle coscie ed i carcami di pollo, preparate una salsa suprema (v. N. 295). — Colla *farcia* preparata, foggiate 18 *quenelles* operando nel seguente modo; untate di burro il fondo di una tegghia grande, prendete una piccola casseruola d'acqua ben calda, mettete in questa un grande cucchiaio di ferro; prendetene un'altro simile, ma freddo, ricolmatelo di *farcia*, e colla lama d'un coltello umido, lisciate il di sopra della *farcia* ne' limiti del cucchiaio facendola leggermente convergere sul centro, in modo di darle bella forma. Levate subito la *quenelle* d'un tratto, senza sformarla, passando semplicemente il cucchiaio caldo sotto la *farcia;* accomodate, di mano in mano, le *quenelles*, le une presso le altre, nella tegghia, facendole scivolare dal cucchiaio caldo. Quando le *quenelles* saranno foggiate, tenete la tegghia sul ghiaccio. Otto o dieci minuti prima di servire, copritele con acqua salata e bollente, posate la tegghia sul fuoco; al primo bollore del liquido, ritiratela da una parte, copritela e tenetela così per 5 o 6 minuti, fino a che le *quenelles* sieno rassodate e penetrate a dovere nell'interno pur restando morbide; asciugatele allora su una salvietta, disponetele in corona sopra con fondo di *farcia* rappigliata sul piatto, guernite il centro con tartufi glassati mediante pennello; cospargete le *quenelles* con salsa suprema e servite la rimanente in salsiera.

1041. — Quenelles di pollame alla Reale. — *Quenelles de volaille à là Royale.*

Foggiate una quindicina di *quenelles* di pollame, procedendo come nell'articolo precedente; dieci minuti prima di servire fatele sboglientare in acqua salata; asciugatele tosto su un pannolino e disponetele in corona sopra un cerchio di *farcia* di forma concava, rassodata sul piatto; riempite il centro con una guernizione di creste e di arnioni di pollame, che mascherete in un alle *quenelles*, con una salsa reale; servite con una salsiera dell'istessa salsa.

1042. — Quenelles di pollame foderate alla Périgord
Quenelles de volaille fourrées à la Périgord.

Preparate una *montglas* di tartufi, come si trova descritta al N. 388; quando sia fredda, dividetela in piccole parti; rotolatele in forma di oliva. — In altra parte, preparate 7 od 800 grammi di *farcia quenelle* di pollame, quando sia passata, terminatela, lavorandola per qualche minuto, in una terrina col cucchiaio, per mischiarla con un po' di vellutata fredda; fate rassodare una piccola parte di questa *farcia* per provarne la consistenza, poi foggiate le *quenelles* nel seguente modo: riempite a metà con *farcia* un grande cucchiaio (da bocca) in ferro; comprimete la *farcia* sul centro per fare un vuoto cui vi metterete subito una parte della *montglas* rotolata ad oliva; ricopritela con un denso strato di *farcia*, lisciate la *quenelle* con un altro cucchiaio tenuto nell'acqua calda e fatela scivolare nella tegghia unta di burro; bisogna però osservare che la *montglas* si trovi sotto un involucro di *farcia* d'eguale spessore, e sufficiente a sostenere la salsa ch'essa contiene, la quale deve forzatamente sciogliersi nel cuocere. Foggiate le altre *quenelles* colla medesima cura. Alcuni minuti prima di servire, fatele rassodare in acqua bollente e salata, procedendo come al N. 1040; asciugatele sopra un pannolino, disponetele in corona sopra uno strato di *farcia*, rappigliata sul piatto; riempite il centro con una guernizione di piccoli tartufi torniti a crudo, cotti al momento con Madera e un po' di *glace*; salsate leggermente le *quenelles* con vellutata ridotta; servite il di più della salsa in una salsiera.

1043. — Quenelles di fagiano alla Finanziera (Modello N. 56).
Quenelles de faisans à la Financière.

Con *farcia* di fagiano, delicata e morbida, foggiate col cucchiaio 16 belle *quenelles* di forma ovale; accomodatele, di mano in mano, nel fondo d'una tegghia, insteccatele con alcuni filetti riquadrati di tartufo, disposti in linea su una parte sola delle *quenelles;* tenete la tegghia sul ghiaccio. Dieci minuti prima di servire fate sboglientare le *quenelles* in acqua salata, procedendo secondo la regola indicata più sopra; asciugatele subito sopra un pannolino, disponetele in corona su una bordura di *farcia* decorata con tartufi, rassodata e rovesciata sul piatto, appoggiandole contro una guarnizione alla Finanziera, disposta a cupola nel centro della bordura; mascherate tanto questa che le *quenelles* con un po' di salsa Finanziera ridotta all'essenza di fagiano; collocate alcuni tartufi intieri in cima alla guarnizione; servite a parte una salsiera con salsa Finanziera.

1044. — Quenelles di gallo di montagna alle tagliatelle
Quenelles de coq de bruyère aux nouilles.

Levate i filetti di un gallo di montagna, *parateli* e con essi preparate una *farcia quenelle* delicata; provatene subito una piccola parte. — Con un grande cucchiaio, foggiate 16 *quenelles*. accomodatele, di mano in mano, nel fondo d'una tegghia unta di burro, tenetele al fresco. Dieci minuti prima di servire, fatele sboglientare in acqua bollente e salata, asciugatele, disponetele in corona sopra uno strato di *farcia*, disposta in cerchio concavo, rassodata sul piatto; riempite il centro con una guernitura di tagliatelle, tagliate in filetti, *imbianchite* e di poi mescolate con un terzo della loro quantità di tartufi, ultimata con formaggio parmigiano e burro, non che con un po' di buona spagnuola, ridotta all'essenza di selvaggina; cospargete leggermente le *quenelles* colla medesima salsa e servite il di più in una salsiera.

1045. — Quenelles di perniciotto all'Alsaziana. — *Quenelles de perdreaux à l'Alsacienne.*

Preparate una *farcia quenelle* di perniciotto, procedendo come si è detto al N. 242. Quando la *farcia* sia esperimentata, foggiate con un grande cucchiaio da tavola 15 o 16 *quenelles*, fatele scivolare di mano in mano in una tegghia, unta di burro, l'una vicino all'altra, poi spingete entro ciascuna da una parte soltanto un piccolo tartufo tornito a guisa d'oliva; coprite la tegghia, tenetela sul ghiaccio. Preparate una quindicina di filetti piccoli di perniciotto, salateli, sabbiateli con tartufi triti e metteteli in una tegghia unta di burro, dandogli la forma d'una mezzaluna. — Al momento di servire fate sbogliantare le *quenelles* in acqua bollente salata, asciugatele, disponetele in corona sopra uno strato di *farcia*, rassodata sul piatto; collocate fra ciascuna d'esse un filetto screziato, cotto al momento; riempite il centro con scalopini di fegato grasso, misti con tartufi a fettoline, cospargete leggermente di salsa *salmis* l'intingolo e le *quenelles;* servite con una salsiera della stessa salsa.

1046. — Quenelles di piccioni alla Pompadour. — *Quenelles de pigeons à la Pompadour.*

Coi filetti di alcuni piccioni preparate una *farcia quenelle*, nelle medesime proporzioni di quella di selvaggina, riservando i filetti piccoli, i quali *parerete*, salerete e coprirete con uno strato di *farcia* cruda; metteteli in una tegghia unta di burro, dandogli la forma d'un ferro da cavallo; spingete col *cornetto* sopra ciascun filetto, una catena di piccole perle di *farcia*; coprite la tegghia, tenetela in luogo fresco. — Col di più della *farcia* preparata, foggiate una quindicina di *quenelles* col cucchiaio da tavola, facendole scorrere di mano in mano in una tegghia unta di burro, affogatele in acqua bollente e salata, asciugatele sopra un pannolino, lasciatele raffreddare, per immergerle in una salsa alemanna ben ridotta; quando la salsa sia fredda, ravvolgete le *quenelles* nell'impanatura, indi nelle uova sbattute e di nuovo nel pane. Al momento di servire, fate riscaldare i filetti piccoli sulla bocca del forno: gettate contemporaneamente le *quenelles* nella *frittura* calda per colorarle, scolatele subito, disponetele in corona sopra una bordura di forma bassa, preparata con una *purée* di piselli verdi; disponete i filetti piccoli a cavallo ciascuno sopra una *quenelles*, glassateli, salsate leggermente il fondo del piatto con un po' di vellutata ridotta. Servite a parte la rimanente salsa.

1047. — Quenelles di coniglioio alla Sévigné. — *Quenelles de lapereaux à la Sévigné.*

Preparate una *montglas* di funghi, operando come è detto al N. 383; stendete il composto sopra un *plafond*, quando sia raffreddato, dividetelo in piccole parti, rotolatele in forma d'olive. Colle carni di 2 o 3 coniglioli, preparate una *farcia quenelle*, procedendo giusta l'istruzione al N. 242. Quando la *farcia* è terminata, provatela, riempite con essa una quindicina di stampi da tartoline di forma ovale, riempendo ogni *quenelle* con una piccola dose della *montglas* preparata; ricopritela con *farcia*, poi lisciate la superficie facendola leggermente convergere. Guernite le *quenelles* al disopra con ornati di tartufi neri; mettete gli stampini in una tegghia con acqua bollente, fino a metà altezza, copriteli con carta unta di burro, fate riscaldare le *quenelles* sulla bocca del forno, e non appena la *farcia* siasi consolidata, ritirate la tegghia, estraete le *quenelles*, disponetele in corona sopra una bordura di *farcia*, rassodata sul piatto, avendo cura che la parte guernita riesca al disopra; riempite il centro con un intingolo di fettoline di tartufi e di funghi, salsati con un po' di vellutata ridotta all'essenza di selvaggina; mascherate leggermente il fondo del piatto colla medesima salsa; servite il di più in una salsiera.

1048. — Quenelles di lepre alla Provenzale. — *Quenelles de lièvre à la Provençale.*

Levate i due filetti d'una lepre, *parateli*, sopprimete le parti più sottili e distribuite le più grosse in scalopini, batteteli leggermente, regolateli, salateli e metteteli in una tegghia con burro. Intanto colle frattaglie e le punte de' filetti piccoli, non che con parte di carni di pollame, o filetti piccoli di vitello, preparate una *farcie quenelle*, ultimandola con due cucchiaiate di spagnuola ridotta; esperimentatela, indi foggiate col cucchiaio una quindicina di *quenelles*, accomodatele di mano in mano, in una tegghia unta di burro che terrete al fresco. Dieci minuti prima di servire, fate rassodare le *quenelles* secondo la regola, asciugatele, disponetele in corona sopra uno strato di *farcia* rassodata sopra il piatto.

Fate subito cuocere gli scalopini, a fuoco ardente, rivoltandoli, ma tenendoli di cottura un po' scarsa, scolateli, disponeteli in foggia di cespuglio nel centro formato dalle *quenelles*, mascherateli con un poco di salsa spagnuola, ridotta all'essenza di selvaggina, legata col sangue; servite il di più della salsa in una salsiera.

1049. — Quenelles di luccio foderate alla Villeroi.
Quenelles di brochet fourrées à la Villeroi.

Preparate 7 od 800 grammi di *farcia quenelle* di luccio e con essa, mediante un grande cucchiaio da tavola, foggiate una quindicina di *quenelles*, riempiendole con una *purée soubise* ridotta con un po' di *glace* raffreddata, rotolata in piccole parti, in forma d'olive; fate scorrere di mano in mano le *quenelles* in una tegghia unta di burro, affogandole poscia in acqua bollente e salata; scolatele sopra un pannolino, lasciatele raffreddare. Tuffate allora le *quenelles* in una salsa Villeroi, mettetele sopra una lastra, e lasciate raffreddare la salsa. Un quarto d'ora prima di servire, ripulite le *quenelles* del di più della salsa, ravvolgetele nel pane bianco fino, passatele nelle uova sbattute per impanarle di nuovo; gettalele nella *frittura* calda, fatele colorire per scolarle subito sopra un pannolino; disponetele in corona su un sottile strato di *farcia* rassodata sul piatto; riempite il centro con una guarnizione di code di gamberi; glassate le *quenelles* con *glace*, mista con burro di gamberi; mascherate il fondo del piatto con vellutata ridotta all'essenza di pesce; servite il di più di questa salsa in una salsiera.

1050. — Quenelles di merlango alla Veneziana. — *Quenelles de merlan à la Vénitienne.*

Preparate 7 od 800 grammi di *farcia* di merlango; quando sia terminata, provatela e foggiate col cucchiaio una quindicina di *quenelles*, facendole scorrere, di mano in mano, nel fondo d'una tegghia unta di burro. Alcuni minuti prima di servire, fate rassodare le *quenelles* in acqua bollente e salata, indi asciugatele per disporle in corona sopra il bordo d'una crostata di riso, tagliata di forma bassa; riempite il centro con scalopini di code di astachi che maschererete leggermente con un po' di vellutata; collocate sul centro della guarnizione un gruppo di tartufi a fettoline, mascherate leggermente le *quenelles* con salsa alla veneziana; servite la rimanente salsa in una salsiera.

1051. — Quenelles di carpione alla Reggenza. — *Quenelles de carpes à la Regence.*

Coi filetti di alcuni carpioni mezzani e quelli di un piccolo luccio, preparate 7 od 800 grammi di *farcia quenelle;* quando sia passata, terminatela con qualche cucchiaiata di *purée soubise* consistente; provatela e con essa fate col cucchiaio una quindicina di grosse *quenelles*, collocandole a distanza in una tegghia unta di burro, umettate i contorni con un pennello bagnato nell'albume d'uovo ed attorniateli con piccoli rotondi di tartufi neri, applicandoli bene affinchè non si stacchino nel cuocere; fate rassodare le *quenelles* in acqua bollente e salata. Intanto fissate sopra un piatto d'*entrée* una tazza di latta mascherata con pasta; attorno ad essa formate con un cucchiaio una bordura di riso cotto sulla quale disporrete le *quenelles* in corona, glassatele col pennello con burro di gambero; mascherate leggermente il fondo del piatto con un po' di salsa alla Reggenza; circondate le *quenelles* con una catena di piccoli cappelli di funghi, riempite la tazza con una guarnizione di code di gamberi; servite a parte il di più della salsa.

1052. — Bodini di fagiano al principe Carlo. — *Boudins de faisan à la prince Karl.*

Preparate 7 od 800 grammi di *farcia quenelle* di fagiano; terminatela con qualche cucchiaiata di spagnuola, ridotta all'essenza di selvaggina, ma fredda, mista con un piccolo salpicone di tartufi; esperimentatene la consistenza, spolverizzate la tavola con una manata di farina, distribuite la *farcia* in 15 parti eguali della grossezza d'un uovo, rotolatele colla mano, dandole una forma schiacciata; accomodatele in una tegghia unta di burro, fatele rassodare in acqua bollente. Quando i bodini siano raffermi, scolateli sopra uno staccio lasciandoli raffreddare; passateli nelle uova sbattute, e di poi nel giambone magro cotto e tritato finissimo, metteteli subito in una tegghia con burro, per farli riscaldare dalle due parti. Al momento di servire, disponeteli in corona sopra un fondo di *farcia* consolidata sul piatto; disponete nel centro una guarnizione *montglas*, condita con salsa vellutata ridotta all'essenza di fagiano; cospargete leggermente di salsa il fondo del piatto e servite la rimanente salsa in una salsiera.

1053. — Bodini di pollame alla Soubise — *Boudins de volaille à la Soubise.*

Preparate una *farcia quenelle* di pollame, nelle proporzioni prescritte al N. 235. Quando la *farcia* sia terminata, provatela e con essa formate un grosso bodino su tutta la lunghezza d'un foglio di carta unta di burro; piegate la carta dando alla *farcia* una forma ovale sullo spessore; inumidite gli orli della carta con uova sbattute, per chiudere e mantenere il bodino in forma; mettetelo in acqua bollente e salata, ed al primo bollore, ritiratelo da una parte del fuoco. Quando la *farcia* sia consolidata a dovere, scolatela, lasciatela raffreddare indi dividetela in fette trasversali di identico spessore; immergetele nelle uova sbattute per impanarle e disporle in una tegghia con burro sciolto; fatele prendere colore dalle due parti, scolatele e collocatele in corona sopra un piatto. Riempite il centro della corona con una *purée soubise.* — Questo metodo di preparare i bodini è veramente pratica.

1054. — Bodini di pollame alla Montglas. — *Boudins de volaille à la Montglas.*

Preparate una *montglas* composta di tartufi, funghi, e bianco di pollo; legatela con un po' di spagnuola, procedendo come al N. 388, stendetela sopra una tegghia dello spessore di 5 a 6 millimetri, lasciatela raffreddare per dividerla in 16 parti di forma oblunga, cioè di 5 centimetri di lunghezza per 2 1/2 di larghezza. Tagliate dei quadrati di carta, un po' più lunghi e larghi delle parti di *montglas*, unta di burro, mascherateli con uno strato di *farcia quenelle* di pollame alto 1/2 centimetro; sopra questa *farcia*, mettete una parte oblunga di *montglas* la quale coprirete subito con un altro strato di *farcia* del medesimo spessore della prima, avendo cura di congiungere la *farcia* all'ingiro di maniera che il preparato sia completamente chiuso. Accomodate i bodini in una tegghia unta di burro, fateli rassodare in acqua bollente e salata, asciugateli subito, levate la carta per farli raffreddare e regolarli; passateli nell'uova sbattute, impanateli colla mollica di pane bianco e metteteli in una tegghia con burro chiarificato. Al momento di servire, fate colorire i bodini, d'ambo le parti, a fuoco ardente, scolateli sopra un pannolino, disponeteli in corona sopra un piatto, riempite il centro della corona con una guernitura di funghi; serviteli con una salsiera di vellutata ridotta all'essenza di funghi.

1055. — Bodini di pollame alla Czarina. — *Boudins de volaille à la Czarine.*

Con 5 o 600 grammi di filetti di pollame, preparate una *farcia* alla crema (N. 238) colla quale, riempirete 16 piccoli stampi a forma di costolette; accomodateli sopra una tegghia, fate rassodare la *farcia* sulla bocca del forno soltanto per alcuni minuti, estraete i bodini, lasciateli raffreddare per mascherarli con una salsa besciamella ridotta con un po' di *glace* terminata, all'ultimo momento, con qualche cucchiaiata di tartufi crudi, tritati; accomodate di mano in mano i bodini in una tegghia per lasciar raffreddare la salsa; ravvolgeteli nella mollica di pane bianco, bagnateli nelle uova sbattute per impanarli e friggerli di bel colore; salateli, disponeteli in corona attorno ad una piccola crostata incollata sul centro d'un piatto; riempite la crostata con scalopini di filetti di pollame, leggermente cosparsi di salsa vellutata ridotta coll'essenza o colla cozione dei tartufi; circondate l'intingolo con alcuni piccoli tartufi rotondi, cospargete di salsa parimenti il fondo del piatto; servite a parte la rimanente vellutata mista con alcune cucchiaiate di tartufi.

1056. — Bodini di fegato grasso alla Périgord. — *Boudins de foie-gras à la Périgord.*

Preparate una *farcia gratin* di fegato grasso (N. 246) mista con un quarto del suo volume di *farcia* di pollame cruda; provatene la consistenza e se è a dovere, riempite una quindicina di stampi da tartoline di forma ovale, unte di burro; uguagliate la *farcia* colla lama d'un coltello, accomodate gli stampini sopra una lastra, ed esponetela a forno moderato; quando la *farcia* siasi consolidata, ritirate gli stampi dal forno, estraete i bodini, lasciateli raffreddare per mascherarli con un po' di salsa Villeroi, mista con due cucchiaiate di tartufi, altrettanto magro di giambone, gli uni e l'altro tritati; lasciate raffreddare la salsa, poi ravvolgete i bodini nella mollica di pane, bagnateli nelle uova sbattute, impanateli di nuovo e fateli friggere di bel colore; scolateli su un pannolino, per disporli sopra un fondo di *farcia* rassodata sul piatto. Riempite il centro con una guernitura di tartufi cotti al momento; mascherateli con un poco di salsa madera, e servite in una salsiera la rimanente salsa.

1056 *bis.* — **Bodini di perniciotto alla Richelieu.** — *Boudins de perdreaux à la Richelieu.*

Preparate una *montglas* di tartufi, procedendo come venne descritto al N. 388; quando sia legata che vadi bene, stendetela sopra una tegghia in uno strato quadrato alto 3 millimetri; fatela raffreddare sopra il ghiaccio, per poi dividerla in 16 liste di 6 centimetri di lunghezza per 3 di larghezza. — Colle carni di 3 perniciotti, preparate una *farcia quenelle*, terminatela coll'incorporarvi 4 cucchiaiate di tartufi tritati e 2 cucchiaiate di spagnuola ridotta; esperimentatene la consistenza. Dividetela in 15 parti uguali, rotolatele sopra la tavola infarinata, comprimetele colla lama del coltello, affine di spianarle in liste di 14 centimetri di lunghezza; inumidite gli orli delle liste, poi mettete sulla metà della lunghezza di ciascuna una parte della *montglas*; piegate subito su questa l'altra metà della lista; comprimete i bodini sugli orli affine di congiungere le due liste di *farcia* in modo che l'apparecchio trovisi rinchiuso esattamente. Accomodate i bodini sul fondo di una tegghia spalmata di burro, fateli rassodare in acqua bollente e salata; asciugateli subito per poi lasciarli raffreddare; impanateli all'inglese, disponeteli sulla gratella per cuocerli a fuoco moderato; quando sono di bel colore, disponeteli in corona sopra un piatto; riempite il centro con un intingolo composto di creste, di fegato grasso di tartufi, e funghi; cospargete l'intingolo ed il fondo del piatto, con salsa spagnuola ridotta all'essenza di perniciotto e la cozione dei tartufi. Servite il di più della salsa in una salsiera.

1057. — **Bodini di coniglioio, purée di castagne** (Modello N. 61).
Boudins de lapereaux, purée de marrons.

Colle carni di alcuni coniglioli preparate una *farcia quenelle* morbida; terminatela con un salpicone di tartufi crudi, e con essa disponete, sopra de' pezzi di carta unta di burro, de' bodini di forma ovale, di un centimetro di spessore; lisciate bene la *farcia*, fate rassodare i bodini nell'acqua salata, alcuni minuti soltanto prima di servirli; non appena sono asciugati, tagliateli di eguale forma con un taglia-pasta, disponeteli subito in corona su una bordura, o semplicemente su fondo di *farcia*, consolidata sul piatto; riempite il centro della corona con una *purée* di castagne, cospargetela con un po' di buona *glace*; mascherate i bodini con un poco di salsa madera succosa, ben ridotta in maniera di velarli. Servite a parte una salsiera dell'istessa salsa ma più leggiera.

1058. — **Bodini di luccio alla Poniatowski.** — *Boudins de brochet à la Poniatowski.*

Preparate 6 o 700 grammi di *farcia* di luccio un po' più scarsa di burro del solito; mettetela in una terrina per mischiarla con 150 grammi di tartufi crudi, tritati; dividete la *farcia* in parti eguali, sulla tavola infarinata per formare dei cordoni lunghi da 15 a 18 centimetri, rotolateli a guisa di voluta rotonda e piana, attraversatele con asticciuole di legno; accomodatele mano mano in una tegghia spalmata di burro per farli rassodare in acqua bollente come le *quenelles*. Quando la *farcia* si sarà consolidata, asciugate i bodini sopra un pannolino, immergeteli nelle uova sbattute, impanateli con mollica di pane bianco e fino. Un quarto d'ora prima di servire, fate colorire i bodini in una tegghia, con burro chiarificato, salateli, levate le asticciuole di legno, disponeteli in corona sopra un piatto; riempite il centro con un intingolo composto di fegati di lotta, di code di gamberi e di tartufi, legati con un poco di salsa diplomatica.

1059. — **Bodini di leprotto ai tartufi.** — *Boudins de levraut aux truffes.*

Colle carni di un leprotto, preparate una buona *farcia quenelle*; quando è terminata, provatela; mettetela sopra un grande foglio di carta unta di burro, rotolatelo in maniera da rinchiudere la *farcia*, dandogli la forma di un grosso bodino lungo di cui lo spessore formi un'ovale regolare; congiungete bene la carta, poi fate rassodare la *farcia* nell'acqua salata; scolatela, lasciatela raffreddare, indi dividetela pel traverso in fette di eguale grossezza e forma; impanatene la metà con mollica di pane, le altre, con tartufi tritati; mettete i bodini così preparati in due tegghie diverse con burro depurato. Al momento di servire, fateli saltare a fuoco vivace; scolateli per disporli in corona sopra un piatto, alternandoli; riempite il centro con una guernitura di tartufi e funghi a fettoline. Servite una salsiera di spagnuola ridotta al vino Madera ed all'essenza di leprotto.

1060. — Bodini di sandre all'Alemanna (Modello N. 50). — *Boudins de sandre à l'Allemande.*

Il sandre è un pesce assai utile per le *farcie;* le sue carni stanno come qualità, fra quelle del merlango e del *cabillaud*, bianche, solide, d'una finezza poco comune. Si possono rimpiazzare le carni di *sandre* con quelle di merlango mescolate però con qualche pezzo di carne di luccio. — Preparate una *farcia quenelle* di *sandre* nelle medesime proporzioni di quella di luccio; dividetela in due parti, mettetele in due terrine. Incorporate con una metà della *farcia* alcune cucchiaiate di buona crema cruda; coll'altra 2 o 3 tartufi pestati. Colla *farcia* bianca, preparate 6 o 7 bodini di forma ovale; mettendoli sopra carta unta di burro; accomodateli, di mano in mano, sul fondo d'una tegghia concava. Colla *farcia* nera, preparate l'eguale quantità di bodini parimenti su carta e della medesima forma, metteteli in un'altra tegghia; fateli rassodare in acqua bollente e salata; sgocciolateli, asciugateli sopra un panno-lino, disponeteli in corona, alternando i colori, su una crostata di riso o di pane di forma bassa scanalata, portante nel centro una piccola tazza che, riempirete con una piccola guernitura composta di ostriche, di tartufi e di funghi. Mascherate i filetti bianchi con un poco di salsa normanna, terminata con burro di gamberi; circondate i filetti con una guernitura di piccoli tartufi rotondi; servite il di più della salsa in una salsiera.

1061. — Bodini di merlango alle ostriche. — *Boudins de merlans aux huitres.*

Preparate 6 o 700 grammi di *farcia quenelle* di merlango, scarsa di burro; ultimatela con 4 cucchiaiate di *purée* di funghi; preparate un piccolo apparecchio alle erbe fine cotte, fatelo raffreddare sul ghiaccio, per dividerlo in piccole parti di forma ovale; dividete la *farcia* in 16 parti; rotolatele sopra la tavola infarinata, dando a ciascuna parte la forma e la grossezza d'un uovo; bagnate la lama d'un coltello nell'acqua calda, tagliate ogni parte di *farcia* per lo lungo, senza però distaccarle, introducete subito nel taglio porzione dell'apparecchio alle erbe fine, rinchiudete le parti tagliate per congiungerle e lisciando i bodini colla lama del coltello affine di appianarli di 2 centimetri di spessore, dandogli forma ovale; impanateli, disponeteli in una tegghia con burro chiarificato per farli colorare dalle due parti, a fuoco vivace; scolateli, adagiateli in corona sopra un leggiero strato di *farcia* rassodata sul piatto; riempite il centro con una guernitura d'ostriche, mascherate con una parte della loro salsa; servite il di più in una salsiera.

1062. — Salmi di beccaccie ai tartufi (Modello N. 95). — *Salmis de becasses aux truffes.*

Disviscerate 4 beccaccie, imbrigliatele, *bardatele*, mettetele sullo spiedo. — Tritate porzione delle interiora con due fegati di pollastra, fateli rinvenire con burro sciolto, salandoli; pestateli, passateli allo staccio e tenete la *purée* al coperto. — Trentacinque minuti prima di servire, fate cuocere allo spiedo lestamente le beccaccie, cospargendole con burro ma tenendole scarse di cottura; quando sono cotte, levatele dallo spiedo per dividerle ciascuna in 5 parti; *parate* le membra sopprimendo la pelle, mettetele, di mano in mano, in una tegghia, mischiatele con 500 grammi di tartufi cotti, pelati, tagliati in fette grosse, bagnatele con un po' di *glace* sciolta e tenetele nel bagno-maria. — Intanto tagliate grossolanamente le frattaglie ed i carcami delle beccaccie, mettetele in una casseruola con un mazzetto guernito, bagnatele con due decilitri di buon fondo ed un bicchiere di vino Madera; coprite la casseruola fate bollire rapidamente e 7 od 8 minuti dopo, digrassate il fondo, passatelo allo staccio in una tegghia, aggiungete le minuzie crude dei tartufi, e 5 decilitri di spagnuola; fate bollire la salsa, riducetela fino a che sia succolenta, ma non troppo ristretta, passatela alla stamigna. — Impiantate nel centro del piatto una piccola colonna di pane fritto; mascheratela con *farcia quenelle*, mascherate il fondo del piatto con un denso strato di *farcia*, che farete rassodare sulla bocca del forno; contornate il piatto sia con pasta da tagliatelle sia con pasta inglese; disponete le coscie delle beccaccie sulla *farcia;* sopra le coscie mettete i filetti, riempiendo il vuoto con una parte de' tartufi; disponete in cima gli alti degli stomachi, appoggiandoli contro la colonna; impiantate sulla sommità un'asticciuola guernita con tartufi. Terminate la salsa incorporandola con una *purée* di selvaggina, e colla stessa salsa, mascherate leggermente i pezzi di beccaccia; versate il di più in una salsiera. Mettete un tartufo rotondo fra ogni pezzo di stomaco e glassateli col pennello.

1063. — Salmì di perniciotti alla Reale. — *Salmis de perdreaux à la Royale.*

Sventrate 6 perniciotti, abbrustiateli, separate la parte posteriore degli stomachi e *bardate* questi ultimi; attraversateli con un'asticciuola onde collocarli sullo spiedo. Venti minuti prima di servire, fateli cuocere a buon fuoco. — In altra parte, ritirate la carne delle coscie, tagliatela in pezzi, e con essi preparate una *farcia quenelle* ultimata con un piccolo salpicone di tartufi, con cui riempirete una dozzina di piccoli stampi da dariole unti di burro; collocateli in una tegghia, con acqua bollente a metà altezza; fate rassodare la *farcia* a bagno-maria. Incollate un tampone di pane fritto nel centro d'un piatto d'*entrée*. — Al momento di servire disponete i piccoli *pani* di *farcia* attorno al piatto, a guisa di bordura; non appena gli stomachi sono cotti, ritirateli dallo spiedo per levarne i filetti; regolateli diritti, sopprimendo la pelle, disponeteli di mano in mano in una tegghia, per ravvolgerli in un poco di salsa *salmis* e disporli in cespuglio nel centro formato dai piccoli *pani;* mascherate i filetti non che i piccoli *pani* colla medesima salsa; mettete sopra ogni *pane* una grossa fetta di tartufo; servite la rimanente salsa in una salsiera.

1064. — Salmì di pivieri all'Italiana. — *Salmis de pluviers à l'Italienne.*

Untate di burro uno stampo da bordura liscio, intonacatelo con pasta d'alzata sottile; riempite il vuoto con un apparecchio di maccheroni cotti, tagliati a pezzi, ultimati con burro, formaggio, ed un po' di salsa bruna; coprite l'apparecchio con uno sfoglio di pasta; cuocete la bordura nel forno. Intanto, lardellate 8 pivieri, metteteli allo spiedo per cuocerli a fuoco vivace per 15 minuti; quando siano cotti, levateli dallo spiedo e tagliateli per traverso; tagliate gli stomachi ciascuno in due parti, ritirate la pelle dei filetti e le ossa sporgenti, metteteli in una tegghia, per rotolarli entro un po' di salsa *salmis*; disponeteli subito a foggia di cespuglio nella bordura di pasta, previamente rovesciata sul piatto; mascherate leggermente i pivieri ed il fondo del piatto con un po' della medesima salsa; glassate la bordura, circondatela con fette grosse di tartufi; servite con una salsiera della stessa salsa.

1065. — Salmì di anitre selvatiche alla Borghignona.
Salmis de canards sauvages à la Bourguignonne.

Disviscerate 3 anitre selvatiche, rimettete i fegati nell'interno, abbrustiatele, imbrigliatele, mascheratene lo stomaco con una *matignon*, che sosterrete con liste di lardo; mettete le anitre sullo spiedo per farle cuocere a fuoco vivace, tenendole di scarsa cottura; al momento di servire, levatele dallo spiedo, tagliatele ed accomodatele in una tegghia; cospargetele con un po' di *glace*; tenetele al caldo. — Pestate i fegati delle anitre con un po' di *glace*, passateli allo staccio. Tagliate i carcami ed i piloni in piccoli pezzi, teneteli da parte. Intanto tritate 4 scalogni, metteteli in una casseruola con mezza bottiglia di vino rosso, fatelo ridurre a metà, aggiungete i carcami ed i piloni tagliati, 4 decilitri di spagnuola, 1 decilitro di buon fondo, tenete la salsa per 20 minuti sull'angolo del fornello per lasciarla depositare; terminatela incorporando la *purée* di fegato, passatela alla stamigna sulle membra delle anitre, riscaldatele senza farle bollire per disporle in cespuglio sopra un rosone di crostoni di pane fritto, steso sul fondo del piatto; circondatele con una corona di cappelli di funghi; mascherate i filetti e la guernitura colla predisposta salsa; servite la rimanente in una salsiera.

1066. — Salmì di fagiano alla Mancelle. — *Salmis de faisan à la Mancelle.*

Imbrigliate due fagiani, metteteli in una casseruola, con alcune fette di giambone crudo, un mazzetto guernito, un bicchiere di vino bianco, ed altrettanto buon fondo; mettete la casseruola su fuoco vivace per fare ridurre il liquido a metà; terminate di cuocere i fagiani sulla bocca del forno, rivoltandoli di tanto in tanto; cotti a dovere, tagliate ciascuno in sei o sette pezzi; *parateli* e metteteli in una tegghia. — Collocate le frattaglie ed i carcami nella casseruola della loro cozione; bagnateli con 2 decilitri di buon fondo, un po' di vino bianco; aggiungete de'ritagli di tartufi; fate bollire il liquido per alcuni minuti, passatelo allo staccio per disgrassarlo, ed incorporarlo a poco a poco, con 6 decilitri di spagnuola in riduzione, in modo di ottenere una buona salsa succosa, e legata a dovere. — Nell'intervallo, spingete al *cornetto*, sull'orlo del fondo di un piatto d'*entrée* una corona di pallottoline di *farcia quenelle* di selvaggina, della grossezza e forma d'una piccola conchiglia di me-

ringa; sopra ciascuna conchiglia, collocate un piccolo tartufo cotto rotondo; coprite il piatto con carta unta di burro, fate rassodare la *farcia* sulla bocca del forno. — Al momento di servire, disponete i fagiani in foggia di cespuglio nel centro del piatto, mascherateli con un po' della predisposta salsa, servendo la rimanente in una salsiera.

1067. — Salmì di arzavole ai funghi. — *Salmis de sarcelles aux champignons.*

Disviscerate 5 o 6 arzavole, ravvolgetele in carta oliata, fatele cuocere allo spiedo o nel forno, distaccategli subito le coscie, tagliate gli stomachi, ciascuno in due parti, disponeteli insieme in una tegghia, cospargendoli con un po' di *glace* per tenerli al caldo. — Tagliuzzate le frattaglie delle arzavole mettetele in una casseruola con 2 bicchieri di vino bianco, un mazzetto di erbe aromatiche e ritagli di funghi; coprite la casseruola, fate ridurre il liquido a metà, passatelo allo staccio; digrassatelo, incorporatelo a poco a poco, con 4 decilitri di spagnuola in riduzione. — Al momento di servire, disponete le membra delle arzavole in piramide sopra uno strato di *farcia*, rassodata sul piatto; circondatele alla base con una corona di cappelli di funghi; mascherateli leggermente con un poco di salsa; servite la rimanente in una salsiera.

1068. — Crepinettes di pollame ai tartufi. — *Crépinettes de volaille aux truffes.*

Tritate finissimo e separatamente 300 grammi di carni crude di pollame spoglie di nervi, altrettanto lardo fresco; mischiate il tutto per tritarlo di nuovo; condite con sale, pepe, noce moscata; mettetelo in una terrina per lavorarlo col cucchiaio, incorporandovi 2 cucchiaiate di vellutata ridotta; alcuni minuti dopo, aggiungete 4 cucchiaiate di tartufi crudi tritati, 3 cucchiaiate di fegato grasso pure tritato, distribuite l'apparecchio in 16 parti della grossezza d'un piccolo uovo; distendete ciascuna parte sopra un quadrato di reticella di maiale, previamente diguazzata, frammischiandolo con alcune fette di tartufi crudi, ravvolgete l'apparecchio nella reticella dando alle *crepinettes* una forma oblunga di 2 centimetri di spessore; inumiditele col pennello intinto nel burro sciolto, rotolatele nella mollica di pane bianco, mettetele sulla gratella, cuocetele a fuoco moderato rivoltandole; disponetele in corona, riempite il centro con una guernizione di piccoli tartufi intieri pelati, cotti al momento con vino e un po' di *glace*; mascherate il fondo del piatto con un poco di spagnuola ridotta all'essenza di tartufi; servite la rimanente salsa in una salsiera.

1069. — Crepinettes di fagiani alla purée di castagne.
Crépinettes de faisans à la purée de marrons.

Levate le carni di due piccoli fagiani, ritirate i filetti piccoli ed uno dei grossi per tagliarli a dadi; disponeteli in una terrina, conditeli con un pizzico di spezie, mescolateli colla metà del loro volume, di zinna di vitello cotta tagliata a dadi; coll'altra carne di fagiano, alcuni buoni fegati di pollame o avanzi di fegato grasso, preparate una *farcia gratin*; quand'essa è terminata, mischiatela con 2 o 3 fegati di pollastra cotti, tagliati a piccoli dadi, 4 o 5 cucchiaiate di tartufi crudi tritati e da ultimo aggiungete la carne dei fagiani tagliati a dadi; distribuite l'apparecchio in 15 parti eguali della grossezza d'un uovo; mettetele su altrettanti quadrati di reticella di maiale, ravvolgeteli con cura, dandogli una forma schiacciata dello spessore di 2 centimetri. Inumidite le *crepinettes* con burro, fateli arrostire sopra la gratella a fuoco moderato. Al momento di servire, disponetele in corona sopra uno strato di *farcia*, rassodata sul piatto; riempite il centro con una *purée* di marroni; mascherate il fondo del piatto con un po' di spagnuola ridotta all'essenza di fagiano. Servite il di più della salsa in una salsiera.

1070. — Crepinettes di fegato grasso alla Périgueux.
Crépinettes de foie-gras à la Périgueux.

Preparate da 5 a 600 grammi di tritume di maiale, conditelo fortemente e pestatelo; pestate 5 o 6 fegati di pollame cotti, mischiateli col tritume di maiale e due tartufi crudi pure tritati; mettete l'apparecchio in una terrina. Prendete la metà d'un fegato grasso crudo, dividetelo in filetti regolari od in fette non troppo grosse, che metterete in una terrina; salatele, bagnatele con due cucchiaiate di Madera; aggiungete 3 o 4 tartufi crudi, tagliati in filetti. Tagliate in quadrato una reticella di maiale

fresca, diguazzata, battuta sopra le parti più grosse; su ciascun quadrato mettete una piccola parte di tritume, frammischiando i filetti de' tartufi e di fegato grasso; foggiate le *crepinettes* di forma piana, immergetele nel burro sciolto per impanarle e cuocerle a fuoco moderato sulla gratella per 25 minuti; disponetele in corona sopra un piatto caldo; versate nel centro una salsa Perigueux.

1071. — Crepinettes di leprotto alla Favorita. — *Crépinettes de levraut à la Favorite.*

Levate i filetti di 2 leprotti, *parateli* in un ai filetti piccoli i quali taglierete in pezzi da 4 a 5 centimetri di lunghezza; metteteli in una terrina, col terzo del loro volume di tartufi tagliati in filetti, conditeli di buon gusto, aggiungendo un pizzico d'aromi in polvere. — Snervate le carni delle coscie dei leprotti, mischiateli col resto dei filetti per tritarli con un terzo del loro volume di filetti di maiale fresco, ed altrettanto lardo; condite il tritume, aggiungendo alcune cucchiaiate di spagnuola ridotta col vino; dividete l' apparecchio in 15 parti della grossezza d' un uovo. — Stendete sopra un pannolino una reticella di maiale, dapprima diguazzata nell' acqua ed appianata nelle parti più grosse con un matterello, dividetela in 15 quadrilunghi abbastanza grandi per contenere una porzione dell'apparecchio; stendete uno strato dell'apparecchio sui quadrilunghi indi disponetevi sopra i filetti ed i tartufi tenuti in serbo; mascherateli con un' altro strato di tritume, piegate la reticella dando alle *crepinettes* una forma ovale; collocatele in una tegghia unta di burro, cospargetele con burro e fatele cuocere nel forno; disponetele in seguito in corona sopra un piatto caldo, il cui centro sia mascherato con un leggiero strato di *farcia* rassodata, guernite il centro della corona con tartufi e piccole *quenelles*, mascherate leggermente il fondo del piatto con un po' di spagnuola, ridotta all' essenza di selvaggina, glassate le *crépinettes* e servite il di più della salsa in una salsiera.

1072. — Pane di pollame all'Imperiale (Modello N. 90). — *Pain de volaille à l'Imperiale.*

Untate di burro uno stampo a cupola, di forma alto; decoratelo sul fondo con un rosone di lingua allo scarlatto molto rossa, e riempitelo con *farcia* di pollame all'Imperiale (N. 238) lasciando un vuoto nel centro che riempirete con una *montglas* di pollame, legata con un po' di buona salsa ridotta; copritelo superiormente con carta unta di burro ricoperta con uno strato di *farcia*. Mettete lo stampo in una casseruola con acqua bollente fino a metà altezza, esponetela sulla bocca del forno moderato, per mantenere l'acqua al medesimo grado, senza che abbia a bollire; 25 o 30 minuti dopo, l'apparecchio dovrà trovarsi sufficentemente consolidato; ritirate allora lo stampo, asciugatelo, versate il *pane* sopra un piatto d' *entrée*; circondatelo alla base con una corona formata con creste e fette grosse di tartufi alternati. Impiantate nel centro del *pane* un' asticciuola guernita con un tartufo; servite a parte una salsiera di salsa suprema.

1073. — Pane di pollame alla Montglas (Modello N. 72). — *Pain de volaille à la Montglas.*

Mettete in una padella un pezzo di burro, uno scalogno, una cucchiaiata di cipolle trite, un pezzo di giambone crudo tagliato a dadi, alcuni funghi tagliati come il giambone, ed una quindicina di fegati di pollame; conditeli con sale e pepe, fateli saltare a fuoco vivace, fino a che sieno cotti; pestateli con metà del loro volume di panata; aggiungete alcune cucchiaiate di salsa madera ridotta, due uova intiere, 8 tuorli; passate l'apparecchio allo staccio, deponetelo in una terrina, incorporatelo con 5 o 6 cucchiaiate di tartufi tritati 5 o 6 albumi sbattuti. Versate il composto in uno stampo a cilindro di forma bassa, scanalato, unto di burro, infarinato; mettete lo stampo in una casseruola con acqua bollente fino a metà altezza, copritelo con carta unta di burro ed esponetelo nel forno per far rassodare l'apparecchio a dovere; estraete allora il *pane* sopra un piatto; riempite il centro con una *montglas* di tartufi e di funghi, mascheratela con una salsa madera, e servite la rimanente salsa in una salsiera

1074. — Pane di pollame alla d'Orléans. — *Pain de volaille à la d'Orléans.*

Preparate una *farcia quenelle* di pollame, con metà burro fresco e metà burro di gamberi; quando sia passata, terminatela, frammischiandovi 2 cucchiaiate di *purée* di pollame un po' sostenuta, provatene la consistenza, per rettificarla al bisogno; con essa riempite uno stampo a cilindro liscio; coprite l'apparecchio con carta unta di burro, fatelo rassodare al bagno-maria. — Nell'intervallo assicurate nel

centro d'un piatto d'*entrée* un tampone di pane fritto di minore diametro di quello del cilindro dello stampo. Al momento di servire, asciugate bene lo stampo, rovesciate il *pane* sul piatto; mascheratelo lestamente con un po' di salsa alemanna, ultimata con burro di gamberi; fissate sul tampone una piccola tazza di latta, mascherata con pasta e riempitela con piccoli tartufi torniti; circondate la base del *pane* con una corona di cappelli di funghi, cospargete leggermente di salsa l'*entrée*, e servite il di più della salsa in una salsiera.

1075. — Pane di fagiano alla Lucullo. — *Pain de faisan a Lucullus.*

Levate i filetti di 2 fagiani, *parate* le carni e con esse, fate una *farcia quenelle*, scarsa di burro. Cuocete arrosto le coscie dei fagiani per ritirarne le carni che pesterete con alcuni fegati di pollame cotti; aggiungete 6 tuorli d'uova, poi due decilitri di salsa madera ridotta, fredda, ed un nonnulla di noce moscata; passate il tutto alla stamigna; incorporatene metà colla *farcia*, ed un salpicone di tartufi crudi; esperimentatene la consistenza per poscia riempire uno stampo a cilindro, liscio, unto di burro; coprite il di sopra con carta unta di burro, fate rassodare il pane a bagno-maria per 40 minuti. — Al momento di servire, rovesciatelo su un piatto caldo, mascheratelo leggermente con una buona spagnuola, ridotta all'essenza di fagiano, indi disponetevi attorno una corona di tartufi mezzani, rotondi, cotti senza essere pelati, svuotati e guerniti colla rimanente *purée* di fagiano. Servite con una salsiera della predisposta salsa.

1076. — Pane di perniciotti alla Nemours. — *Pain de perdreaux à la Nemours.*

Levate i filetti di 4 o 5 perniciotti; *parateli*, e colla loro carne, preparate una *farcia quenelle*. *Parate* i filetti piccoli, batteteli leggermente, mascherateli da una parte, con un piccolo strato di *farcia*, la quale sabbierete con giambone magro cotto, tritato; metteteli in una tegghia con burro chiarificato, dandogli la forma di mezza luna. Untate di burro uno stampo a cupola, ricoprite le pareti interne con fette di tartùfi neri; riempite lo stampo colla *farcia* preparata, ed ultimata con alcune cucchiaiate di salsa spagnuola, ridotta all'essenza di selvaggina; fate rassodare il *pane* a bagno-maria. — Al momento di servire, fate riscaldare i filetti piccoli, rovesciate il *pane* sopra un piatto, mascheratelo leggermente con salsa bruna ridotta all'essenza di perniciotto; circondate la base, coi filetti piccoli riscaldati, alternandoli con grosse creste di pollame ben bianche; servite a parte il di più della salsa.

1077. — Pane di beccaccie alla Cussy. — *Pain de bécasses à la Cussy.*

Levate i grossi filetti di due beccaccie e quelli d'un pollo, *parateli*, tagliateli in pezzi, e colle loro carni, preparate una *farcia quenelle*. Fate cuocere nel forno le coscie delle becaccie e del pollo; ritirate le carni per pestarle; quando sono ridotte in pasta, scioglietele, con due decilitri di salsa bruna ridotta al madera; passatela alla stamigna. Mischiate questa *purée* colla *farcia;* provatene la consistenza; indi con essa riempite uno stampo a cilindro scanalato; fate rassodare il *pane* a bagno-maria. — Tagliate in *montglas* i filetti piccoli delle beccaccie e del pollo; mescolateli con eguale quantità di tartufi e di funghi, parimenti tagliati in *montglas;* amalgamateli con un po' di spagnuola ridotta all'essenza di beccaccie; tenetela al caldo. — Quando il *pane* sarà rassodato, rovesciatelo sul piatto, riempite il centro colla *montglas;* circondate il *pane* con una guernitura di tartufi in fette, mascheratela con un po' di salsa *salmis;* servite il di più della salsa in una salsiera.

1078. — Pane di fegato grasso alla Trevisana. — *Pain de foie-gras à la Trevise.*

Fate saltare con erbe fine alcuni fegati di pollastra, quando sono cotti, bagnateli con un po' di salsa madera, pestateli, passateli allo staccio indi mischiateli colla metà del loro volume di *farcia quenelle* scarsa di burro; condite l'apparecchio con un bricciolo di cajenna; aggiungete 6 tuorli d'uova indi riempite uno stampo liscio unto di burro, spolverizzato nell'interno con tartufi tritati; coprite lo stampo con carta unta di burro, fate rassodare il *pane* a bagno-maria; poscia, levatelo dallo stampo mettetelo sul centro d'un piatto caldo; circondatelo con una corona di belle creste, alternate ciascuna con fette di fegato grasso, mascherate il *pane* con salsa madera; servite la rimanente salsa in una salsiera.

1079. — Pane di leprotto al cacciatore. — *Pain de levraut au Chasseur.*

Colle coscie d'un leprotto, preparate una *farcia quenelle*; quando sia passata terminatela con un po' di salsa madera; riempite con essa un piccolo stampo a cilindro liscio di forma bassa; mettete lo stampo in una tegghia con acqua; fate rassodare l'apparecchio al bagno-maria. — Tagliate trasversalmente 2 filetti di leprotto a grossi scalopini, batteteli, salateli, metteteli in una tegghia. Al momento di servire, rovesciate il *pane* sopra un piatto d'*entrée*; mascheratelo leggermente con una salsa madera, fate saltare in fretta gli scalopini, disponeteli in corona in cima al *pane*; riempite il centro con una guernizione di tartufi cotti nel vino; servite a parte la rimanente salsa madera.

1080. — Pane di merlango alla crema. — *Pain de merlan à la crème.*

Coi filetti di qualche merlango ben fresco, preparate una *farcia* alla crema (v. N. 238) colla quale riempirete uno stampo a cilindro unto di burro; copritelo con carta unta di burro, fatelo rassodare a bagno-maria. Al momento di servire, rovesciate il *pane* sul piatto; mascheratelo leggermente con poca besciamella ridotta. Riempite il centro con un intingolo composto di ostriche e di funghi a fettoline, circondatelo alla base con una corona di belle code di gamberi; servite a parte una salsiera di besciamella con burro.

1081. — Pane di carpione alla Dartois. — *Pain de carpe à la Dartois.*

Preparate una *farcia* con 400 grammi di carni di carpione, 200 grammi di carni di luccio, 400 grammi di panata, 300 grammi di burro, i filetti di 4 acciughe, 4 cucchiaiate di erbe fine cotte, sale, moscata, un uovo intiero, e 6 tuorli; quando sia ben pestata, passatela allo staccio; mettetela in una terrina, lavoratela vigorosamente col cucchiaio, incorporandovi a poco a poco, 5 o 6 cucchiaiate di salsa alemanna ridotta ed altrettanta *purée soubise*. Esperimentatela per rettificarla al bisogno, indi versatela in uno stampo a cilindro unto di burro; fate rassodare il *pane* a bagno-maria. — Al momento di servire, estraetelo su un piatto; riempite il centro con una guernizione di code di gamberi, circondatelo alla sua base con animelle di carpione; mascheratele con salsa alla Reggenza; servite la rimanente salsa in una salsiera.

1082. — Aspasia di pollame. — *Aspasia de volaille.*

Preparate un *godiveau* con 500 grammi di carni di pollame, 750 grammi di grassa di arnione di manzo (v. N. 234). Formate con essa sopra la tavola infarinata, delle piccole *quenelles* di forma rotonda e piatte, applicandole in ranghi sul fondo e contro le pareti di uno stampo da timballo unto di burro, alternando ogni *quenelle* con una fetta rotonda di tartufo crudo. Riempite il vuoto dello stampo col rimanente *godiveau*, chiudete lo stampo, ravvolgetelo in una salvietta, mettetelo in acqua bollente in una pentola; chiudetela e ritiratela sull'angolo del fornello. Un'ora e mezza dopo, levate lo stampo dall'acqua per disimballarlo; levate il *godiveau* dal centro, tagliandolo, poscia riempite il vuoto con un intingolo composto di creste e di arnioni di pollame, leggermente legato con una salsa bionda, ridotta co' ritagli dei tartufi; rovesciate allora lo stampo sul piatto, mascherate l'*entrée* colla rimanente salsa; servitelo subito.

1083. — Soffiato di pollame ai tartufi. — *Soufflé de volaille aux truffes.*

Mettete nel mortaio le carni bianche di due polli cotti, pestateli, mischiateli con un terzo del loro volume di burro; cinque minuti dopo aggiungete un quarto del loro volume di besciamella fredda ridotta, condensatissima ed una cucchiaiata di *farcia* di pollame cruda; pestate ancora il composto, conditelo con sale e moscata, passatelo allo staccio. — Mezz'ora prima di servire, versatelo in una casseruola per riscaldarlo leggermente lavorandolo, ritiratelo subito dal fuoco, incorporatevi a poco a poco, un uovo intiero ed otto tuorli; due minuti dopo incorporatevi 6 o 7 albumi sbattuti; quando la mescolanza è completa, versate l'apparecchio a strati in una casseruola da soffiato, alternando ciascun strato con un pizzico di tartufi cotti, tagliati a dadolini; riempite la casseruola fino a tre quarti d'altezza; esponetela subito a forno moderato per cuocere il soffiato per 25

minuti operando in maniera di servirlo non appena cotto. Levando la casseruola dal forno posatela sopra una piccola tegghia coperta di cenere calda, copritela con una forma a campana riscaldata, ed inviate così il soffiato nella sala da pranzo; i camerieri dovranno mettere la casseruola sopra un piatto dopo averla bene asciugata. Per un pranzo di 12 persone, bisognerà servire due soffiati.

1084. — Purée di pollame alla Talleyrand (Modello N. 66). — *Purée de volaille à la Talleyrand.*

Levate le carni di due stomachi di pollo cotti, freddi; levate la pelle, tagliateli a pezzettini per pestarli con un po' di burro; ridotti come pasta mischiateli con 4 cucchiaiate di buona besciamella ridotta; condite con sale, un bricciolo di moscata, ed un pizzico di zuccaro; passateli allo staccio. Versate la *purée* in una casseruola per tenerla al fresco fino al momento di adoperarla; riscaldatela allora su fuoco moderato, rimestandola, senza farla bollire; terminatela con 4 cucchiaiate di *glace* sciolta; versatela subito nel centro d'una bordura di *farcia* di pollame alla crema (v. N. 238) rassodata al momento in uno stampo, decorato con lingua molto rossa, ma il cui fondo sia leggermente concavo; disponete sovr'essa una corona d'uova affogate, alternando ogni uovo con una cresta di lingua scarlatta d'un bel rosso; glassate la lingua, mascherate leggermente le uova con un po' di salsa suprema; servite una salsiera dell'istessa salsa.

1085. — Purée di perniciotti alla d'Alembert.
Purée de perdreaux à la d'Alembert.

Colle carni cotte di due perniciotti preparate una *purée*, procedendo giusta le prescrizioni al N. 434. — In altra parte preparate una *farcia quenelle* di perniciotti, colla quale riempirete 10 o 12 stampi da *dariole;* metteteli in una tegghia, fate rassodare la *farcia* a bagno-maria. — Al momento di servire estraete i piccoli *pani*, disponeteli in corona sopra un piatto, e versate nel centro della corona la *purée* di perniciotti, riscaldata al momento, terminata con un pezzo di burro e un po' di *glace* sciolta; mascherate i piccoli pani con un po' di salsa *salmì*, mettete sopra ciascuno d'essi un rotondo di giambone cotto, *glassato* col pennello; servite con una salsiera di salsa *salmis* succolenta.

1086. — Purée di fagiani alla gastronomo. — *Purée de faisan à la Gastronome.*

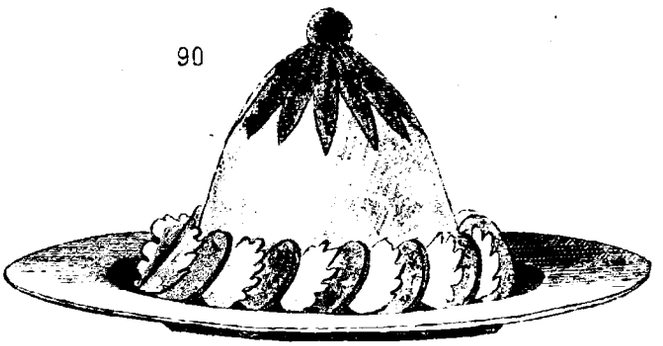
Preparate una *purée* di fagiani, nelle medesime proporzioni della *purée* di pollame N. 1084, tenetela al coperto in sito fresco. — Preparate 10 o 12 filetti piccoli di fagiano screziati con tartufi, metteteli in una tegghia con burro chiarificato, dandogli la forma d'anello. Tagliate con un taglia-pasta di 3 o 4 centimetri di diametro 8 o 10 dischi di lingua scarlatta, altrettanti dischi di tartufi cotti. — Al momento di servire, riscaldate in fretta la lingua in un sugo chiaro, bollente; fate rinvenire i filetti piccoli a fuoco vivace; riscaldate la *purée* rimestandola senza farla bollire; collocatela ben calda in un piatto, disponete i filetti piccoli in rosoni sui lati ed un tartufo rotondo nel mezzo; disponete attorno i dischi di tartufi e di lingua.

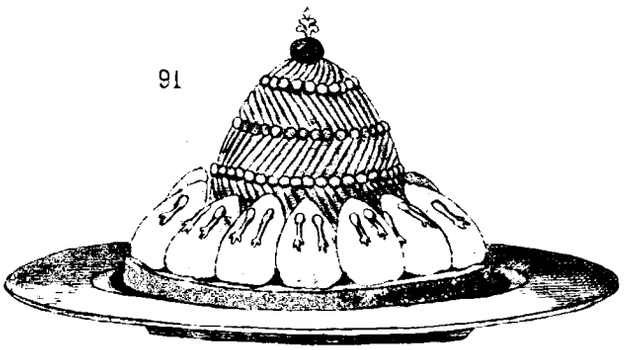
1087. — Purée di fagiano al tartufi. — *Purée de faisan aux truffes.*

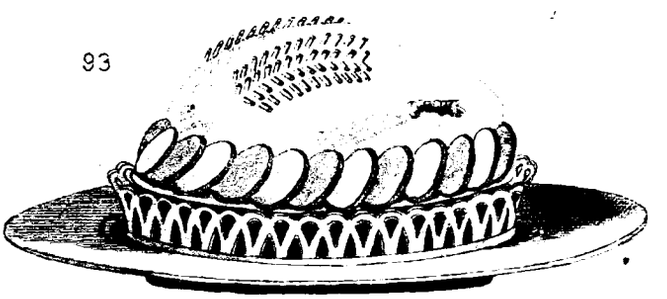
Colle carni d'un fagiano cotto, preparate una *purée*, mettetela in una casseruola, che terrete al fresco. Al momento di servire, aggiungete alla *purée* un pezzo di burro, un poco di *glace* sciolta, riscaldatela lavorandola, senza però farla bollire; quando sia ben calda aggiungete una *julienne* di tartufi cotti al momento con un po' di Madera, versatela in una bordura di *farcia* di selvaggina, rassodata in uno stampo a fondo concavo; sopra la *purée* disponete 8 o 9 piccole uova cotte al latte, mettete fra un uovo e l'altro una grossa fetta di tartufo, tagliata a cresta. Cospargete la *purée* con *glace* sciolta; mascherate il fondo del piatto con un po' di salsa *salmì*. Servite con una salsiera della stessa salsa.

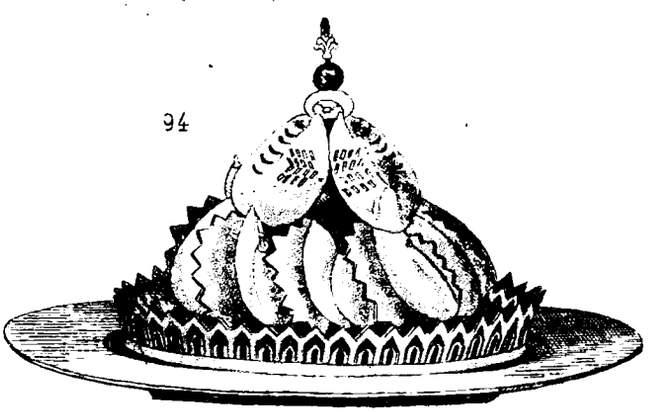
1088. — Purée di fagiano all'Italiana. — *Purée de faisan à l'Italienne.*

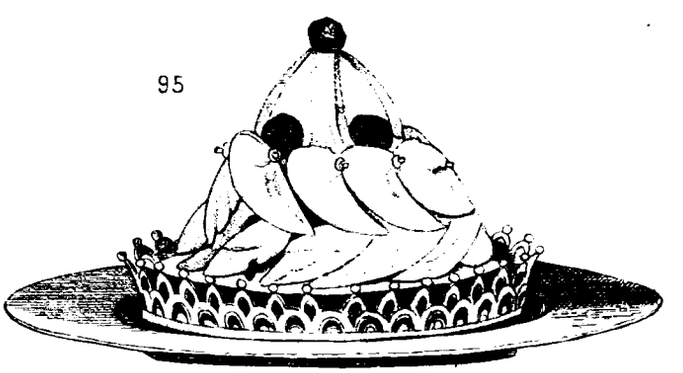
Parate e pestate le carni cotte d'un fagiano, quando sono convertite in pasta aggiungete metà del loro volume di *purée* di riso, ben cotto con brodo, tenuto denso come un risotto; aggiungete un pezzo di buon burro, salate la *farcia*, passatela allo staccio, mettendola in una terrina. — Al momento di

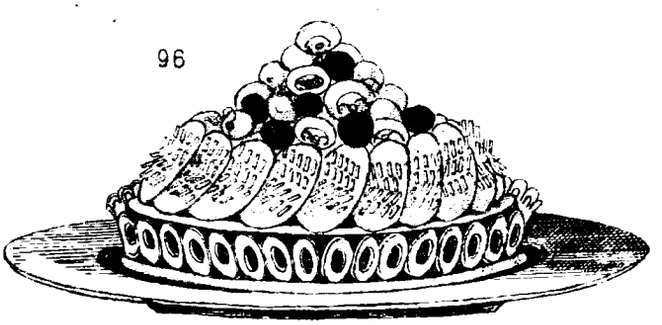


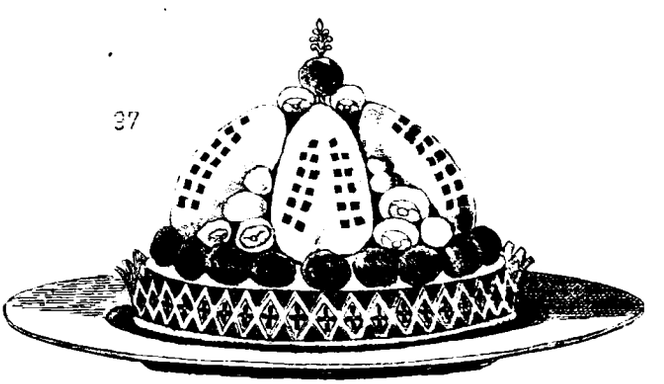












90 Pane di pollame all'Imperiale. 91 Quaglie alla certosina 92 Cappone alla napoletana
93 Fagiano al sauerkraut. 94 Polli alla Cavaliere 95 Salmi di beccaccie.
96 Scalopini di daino. 97 Stomachi di perniciotto

servire, mischiate un po' di buona *glace* colla *purée*, riscaldatela rimestandola, senza farla bollire nè abbandonarla, disponetela in una casseruola d'argento, lisciatela superiormente poi circondatela con una corona di uova di gallina faraona, cotti al latte, spogli del guscio; cospargete la *purée* con un po' di *glace*.

1089. — Purée di tordi alla Ciambellano. — *Purée de grives à la Chambellan.*

Levate le carni d'una ventina di tordi cotti; pestatele in un mortaio coi fegati de' tordi ed una piccola parte delle interiora cotte, conditele, mischiatele con alcune cucchiaiate di buona spagnuola ridotta e fredda; passate allo staccio; tenete la *purée* al fresco e coperta in una casseruola. — Al momento di servire, riscaldate la *purée* con un pezzo di burro, un po' di *glace*, disponetela in una crosta da fiano, messa su un piatto ed incollata; circondatela con una corona di rizzole ai tartufi; cospargete la *purée* con un po' di *glace* sciolta ed ornate la superficie con una decorazione formata di grosse fette di tartufi.

1090. — Bordura alla Tolosa (Modello N. 67). — *Bordure à la Toulouse.*

Preparate una guernizione alla Tolosa, composta di bei fegati di pollastra o di scalopini di fegato grasso cotti, di creste ben bianche, di arnioni di gallo, di scalopini, di grossi tartufi neri, di pratajuoli o cappelli di funghi torniti, cotti ben bianchi; tenete al caldo tutte queste guerniture. Intanto preparate una buona *farcia* di pollame, con panata di riso, burro fino, condita di buon gusto e con essa riempite uno stampo da bordura scanalato, unto di burro; mascherate la *farcia* con carta, fatela rassodare a bagno-maria per 20 minuti. — Al momento di servire, rovesciate la bordura sopra un piatto d'*entrée*, guernite il centro colla guernizione preparata, mascheratela mano mano con un po' di buona vellutata ridotta coi ritagli e la cozione dei funghi, mascherate parimenti il fondo del piatto; servite la rimanente salsa in una salsiera.

1091. — Bordura al Cacciatore. — *Bordure au Chasseur.*

Colle carni di 3 perniciotti, preparate una *farcia quenelle*, riserbando però i filetti piccoli; con una parte della *farcia*, riempite uno stampo da bordura, copritelo superiormente con un disco di carta; fatela rassodare a bagno-maria; picchiettate i filetti piccoli con tartufi, metteteli in una tegghia con burro; colla rimanente *farcia*, foggiate delle *quenelle* mediante cucchiaino da caffè, fatele rassodare, indi mettetele in una tegghia, mischiatele con alcuni cappelli di funghi, e scalopini di fegato di pollastra o di fegato grasso. — Al momento di servire, salsate le guerniture con buona spagnuola, ridotta all'essenza di perniciotto, ben calda; riscaldate le guerniture senza farle bollire, disponete la bordura sopra un piatto, riempitene il vuoto colle guernizioni, sulle quali disporrete i filetti piccoli in rosoni, rassodati al momento. Cospargete leggermente colla medesima salsa la bordura e servite la rimanente in una salsiera.

1092. — Bordura alla Marinara. — *Bordure à la Marinière.*

Preparate una *farcia quenelle* di luccio e con essa riempite uno stampo da bordura, unto di burro; coprite la *farcia* con un rotondo di carta, fatela rassodare al bagno maria. Colla rimanente *farcia*, mista con burro di gamberi, preparate alcune *quenelles* modellate con un cucchiaino da caffè; foggiate parimenti una grossa *quenelle* rotonda sopra la carta, imbullettatela con tartufi. Quando le piccole *quenelles* sono rassodate, mettetele in una tegghia, mischiatele con alcune dozzine di ostriche sbogliantate, ripulite, alcune animelle *imbianchite* ed alcune fette di tartufi cotti. — Al momento di servire, legate le guerniture con una buona salsa normanna, ben calda, riscaldata senza farla bollire. Estraete la bordura sopra un piatto, riempite il vuoto colle guerniture, aggiungete alcune fette di citriuoli, mettete la *quenelle* picchiettata in alto; circondatela con 4 gamberi intieri, colla coda sgusciata, mascherate la bordura con un po' di salsa normanna. Servite a parte la rimanente salsa.

1093. — Timballo di pollame alla Parigina. (Modello N. 105).
Timbale de volaille à la Parisienne.

Untate di burro uno stampo da timballo, decoratelo con tartufi, nel genere che presenta il disegno; mascherate la decorazione non che il fondo e le pareti dello stampo con uno strato di *farcia quenelle* di pollame avente 2 centimetri di spessore, riempite il vuoto con un intingolo composto di scalopini di pollame ai funghi, legato con buona vellutata, chiudete subito l'apertura del timballo con uno sfoglio di *farcia*, stesa sopra un rotondo di carta unta di burro, mettete lo stampo, in una casseruola con acqua fino ad un quarto d'altezza, fate rassodare la *farcia* a bagno-maria. — Al momento di servire levate la carta che copre la *farcia*, inclinate lo stampo, sostenendo il timballo con un pannolino, affine di scolare l'umidità, poi rovesciate il timballo su un piatto orlato; ornate il disopra del timballo con una corona di piccoli scalopini di fegato grasso disponendovi nel centro un gruppo di belle creste Glassate gli scalopini; servite a parte una salsiera di vellutata ridotta all'essenza di tartufi.

1094. — Timballo di perniciotti alla Montmirel.
Timbale de perdreaux à la Montmirel.

Preparate 7 od 800 grammi di *farcia* di perniciotto con poco burro. Untate abbondantemente uno stampo a cupola, ornatelo con mezze-lune di tartufi simmetricamente disposte in forma di squame; sostenete la decorazione con uno strato di *farcia* di un centimetro di spessore, poi guernite l'interno del timballo con un intingolo composto di fegato grasso, di creste, di arnioni, di funghi, salsato con spagnuola ridotta all'essenza di perniciotto; l'intingolo dev'essere freddo. Chiudete l'imboccatura col resto della *farcia*, distesa prima sopra un rotondo di carta unta di burro; mettete lo stampo sopra una gratella disposta sul fondo d'una casseruola, contenente acqua bollente fino alla metà altezza, esponete la casseruola a forno moderato e fate rassodare la *farcia* per 3 quarti d'ora senza bollire. — Al momento di servire, estraete il timballo sopra un piatto, circondatelo con alcuni tartufi piccoli, intieri, torniti e cotti al momento con un po' di madera: fissate nel mezzo del timballo con una asticciuola d'argento un bel tartufo intiero, ben glassato; circondate il timballo alla base con alcuni filetti piccoli di perniciotto, disposti e cotti in forma di mezza-luna. Servite a parte il di più della salsa all'essenza di perniciotto.

1095. — Timballo alla Beauharnais. — *Timbale à la Beauharnais.*

Preparate da 5 a 600 grammi di *farcia* di pollame alla crema (N. 238) tenetela sul ghiaccio per 10 minuti. — Untate di burro abbondantemente uno stampo da timballo, spolverizzate il fondo e le pareti con tartufi ben neri, misti con eguale quantità di lingua allo scarlatto ben rossa, gli uni e gli altri, tagliati in piccoli dadi regolari; lasciate lo stampo sopra il ghiaccio, poi mascherate l'interno ed il fondo con uno strato della *farcia* preparata, tenendolo dello spessore d'un centimetro. — In altra parte preparate un intingolo composto di creste e di arnioni di pollame, di piccoli cappelli di funghi, di scalopini di fegato grasso; mettete queste guerniture in una tegghia, legatele con buona besciamella ridotta con *glace*; lasciate raffreddare l'intingolo. Quarantacinque minuti prima di servire, riempite il vuoto del timballo coll'intingolo, copritelo con un rotondo di carta, mascherato di *farcia*, congiungete la *farcia* con quella degli orli; mettete lo stampo nel bagno-maria per far rassodare il timballo. — Al momento di servire, levate il rotondo di carta, rovesciate il timballo sopra un coperchio di casseruola, senza levare lo stampo per scolare l'umidità, indi fatelo scivolare su un piatto caldo, mascherate il fondo del piatto con un po' di salsa alla crema, ridotta con buona *glace*. Servite la rimanente salsa in una salsiera

1096. — Timballo alla Marsigliese. — *Timbale à la Marseillaise.*

Levate i nocciuoli ad un chilogrammo di olive ben verdi, tornendole; fatele diguazzare in acqua fredda per levarle il sale; sgocciolatele sopra un pannolino, asciugatele, riempitele internamente con *farcia quenelle* cruda, spingendola col *cornetto*. Ciò fatto, gettatele nell'acqua molto calda e tenetele di fianco al fuoco per un quarto d'ora, indi scolatele per metterle in linee sovrapposte sul fondo ed all'ingiro d'uno stampo a cupola, unto di burro. Inumiditele leggermente con albume d'uovo, della parte interna, sostenetele con uno strato di *farcia* di mezzo centimetro di spessore; poi riempite il vuoto

dello stampo con un intingolo composto di scalopini di filetti di anitra e di funghi in fette, legati con salsa madera molto densa. Coprite il timballo con un disco di carta unta di burro, dapprima mascherata con uno strato di *farcia*; collocate allora lo stampo in una casseruola con acqua bollente fino a metà altezza; fate rassodare il timballo a bagno-maria per un'ora. — Al momento di servire, ritiratelo, asciugatelo, rovesciate il timballo sopra un piatto; mascheratelo leggermente con una salsa madera; circondatelo alla base con una corona di cappelli di funghi. Servite il di più della salsa in una salsiera.

1097. — Timballo di sogliole all' Ambasciatrice (Modello N. 89).
Timbale de soles à l'Ambassadrice.

Preparate una *farcia quenelle* di pesce, di cui una parte bianca e l'altra terminata con burro di gamberi; stendete quest' ultima sopra una carta unta di burro, in uno strato di mezzo centimetro di spessore; fatela rassodare, gettandola nell'acqua bollente, lasciatela raffreddare. Su detta *farcia* tagliate una lista di 2 centimetri di larghezza, distribuitela in triangoli allungati, lunghi pari all' altezza dello stampo da timballo. Untate lo stampo, congelatelo nel ghiaccio pesto, poi applicate i triangoli contro le pareti interne dello stampo, colla punta al basso, gli uni a fianco degli altri. Riempite il vuoto lasciato dai triangoli contro le pareti, con *farcia* cruda, dando a questo intonaco lo stesso spessore dei triangoli. Guernite il vuoto del timballo con un intingolo composto di filetti di sogliole, di funghi, di code di gamberi, leggermente legati con un po' di vellutata ridotta; l'intingolo dev'essere freddo. Coprite l'apertura dello stampo col resto della *farcia* e questa con un rotondo di carta unta di burro; mettete lo stampo in una casseruola con acqua bollente fino alla metà altezza; fate rassodare la *farcia* nel bagno-maria per un' ora. Al momento di servire, estraete il timballo su un piatto; disponete in cima un gruppo di ostriche *imbianchite*, *parate*, leggermente salsate; circondate la base del timballo con una corona di piccoli tartufi rotondi; glassateli col pennello e servite a parte una salsiera di salsa diplomatica.

1098. — Timballo di code di gamberi alla Marescialla (Modello N. 103).
Timbale de queues d'écrevisses à la Maréchale.

Fate cuocere un centinaio di gamberi mezzani in un corbuglione, lasciateli raffreddare per staccare le code e di poi, da queste, i gusci; accomodatele, disponetele in linee sovrapposte contro le pareti interne d'uno stampo a cupola unto di burro, sostenendole mano mano con *farcia quenelle*, spinta al cornetto; lisciate la *farcia* con un cucchiaio bagnato nell'acqua tiepida. Riempite l'interno del timballo con un intingolo freddo, composto di ostriche, di animelle di pesce e di funghi, legati con una buona salsa normanna, poco ristretta; chiudete l'imboccatura del timballo con uno strato di *farcia* e congiungetela con quella degli orli, mettete lo stampo in una casseruola con un po' d'acqua per fare rassodare la *farcia* a bagno-maria. — Al momento di servire asciugate bene lo stampo, scolate il burro, rovesciate il timballo sopra un piatto orlato; impiantate, nel centro, una piccola asticciuola guernita di un tartufo. Inumidite la superficie col pennello intinto nel burro di gamberi. Servite con una salsiera di salsa Bordelese.

1099. — Timballo alla Principessa. — *Timbale à la Princesse.*

Untate di burro uno stampo a cupola, impanatelo con mollica di pane. — Preparate 5 o 600 grammi di pasta per fondi, lasciatela riposare per dividerla in piccole liste; rotolatele sulla tavola infarinata, in cordoni della grossezza d'un maccherone, più lungo che sia possibile; applicate questi cordoni contro le pareti interne dello stampo unto di burro, cominciando dal punto centrale ed inumidendo, di mano in mano, la pasta col pennello intinto di burro sciolto. Riempite il vuoto del timballo con una *montglas*, composta con tartufi, funghi e filetti di pollame, legata con alcune cucchiaiate di *farcia quenelle*; coprite subito l'apparecchio con uno sfoglio sottile di pasta. Ponete lo stampo sopra una tegghia, ed esponetelo a forno caldo. — Quarantacinque minuti dopo, la pasta deve essere cotta, di bel colore; estraete allora il timballo sopra un piatto, glassatelo, circondatelo alla base, con una corona di *quenelles* mezzane di pollame, che cospargerete leggermente con salsa vellutata ridotta all'essenza di tartufi; servite il di più della salsa in una salsiera.

1100. — Timballo di fegato grasso alla Montesquieu. — *Timbale de foie-gras à la Montesquieu.*

Untate di burro un mezzo foglio di carta, mettetelo sopra una lastra, mascheratelo con uno strato di *farcia quenelle* di pollame dello spessore di 6 a 7 millimetri; lisciate la *farcia* colla lama d'un coltello, bagnato nell'albume d'uovo, spolverizzate tutta la superficie con tartufi neri tritolati, in maniera di mascherare completamente la *farcia;* copritela con carta unta di burro, esponetela a forno moderato per farla rassodare; quando siasi consolidata, levatela per farla raffreddare, e tagliatela con un piccolo taglia-pasta rotondo. Untate di burro uno stampo a cupola, circondatelo con ghiaccio pesto, applicate i rotondi di *farcia* contro le pareti dello stampo, disponendoli in simmetria, osservando di appoggiare la parte spolverizzata dei tartufi contro le pareti stesse; mascherate alla lor volta i rotondi con uno strato di *farcia* di pollame cruda, dello spessore d'un centimetro. Riempite subito il vuoto del timballo con un intingolo freddo, composto di scalopini di fegato grasso, di tartufi in fette, legati con un po' di salsa madera ridotta colla cozione dei tartufi. Chiudete l'apertura dello stampo con un denso strato di *farcia*, stesa sopra carta unta di burro; congiungetela attentamente, mettete lo stampo in una casseruola, sopra un treppiede, con acqua bollente fino a metà altezza, per fare rassodare la *farcia* a bagno-maria per un'ora. — Al momento di servire, disponete il timballo sopra un piatto, circondatelo con una corona di scalopini di fegato grasso, *parati* a crudo, infarinati e saltellati a fuoco ardente; mascherate leggermente il timballo e gli scalopini con una salsa madera. Servite la rimanente salsa in salsiera.

1101. — Timballo di maccheroni alla Parigina. — *Timbale de macaroni alla Parisienne.*

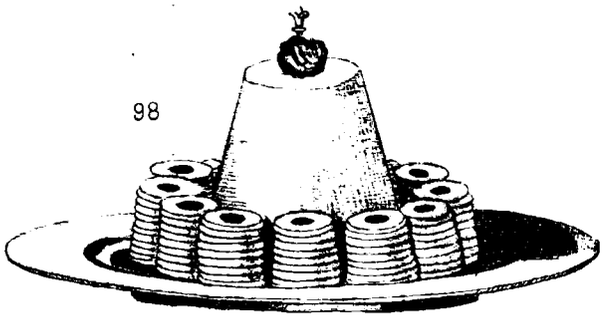
Fate cuocere 500 grammi di maccheroni mezzani, asciugateli sopra un pannolino, senza rinfrescarli, applicateli a spira contro le pareti d'uno stampo a cupola unto di burro. Ciò fatto, inumidite i maccheroni con albume d'uovo, mascherateli, sul fondo ed all'intorno, con uno strato di *farcia quenelle* cruda, avente un centimetro e mezzo di spessore; riempite il vuoto con un intingolo di scalopini di pollame ai funghi, legati leggermente con salsa napoletana. Chiudete l'apertura dello stampo con uno strato di *farcia* stesa sopra un rotondo di carta unta di burro; tenete il timballo nel bagno-maria per un'ora. — Al momento di servire, ritiratelo e rovesciatelo sul centro d'un piatto; circondatelo alla base con una corona di belle creste cosparse leggermente con vellutata ridotta. Servite a parte una salsiera di salsa spagnuola.

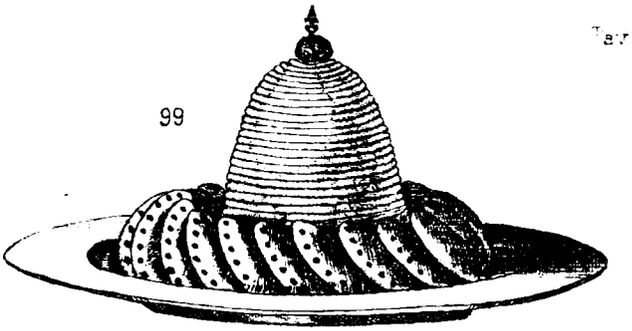
1102. — Timballo di maccheroni alla Chevreuse (Modello N. 99).
Timbale de macaroni à la Chevreuse.

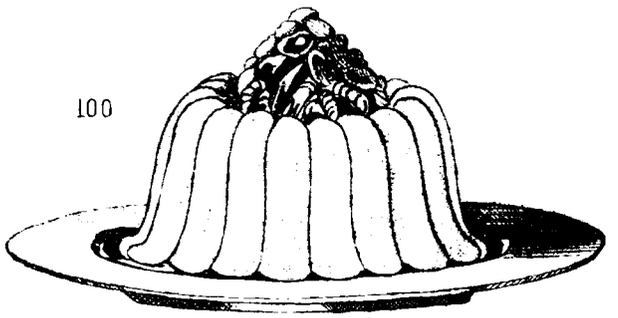
Untate di burro un piccolo stampo di forma conica. — Cuocete in acqua salata 300 grammi di maccheroni mezzani; scolateli su un colatojo, indi stendeteli sopra una salvietta per lasciarli raffreddare, applicateli a spira contro le pareti interne dello stampo tanto sul fondo che all'ingiro; umettateli con albume d'uovo, sosteneteli con uno strato di *farcia quenelle* di fagiano cruda, di 15 millimetri di spessore. Riempite il vuoto dello stampo con una *montglas* di selvaggina, mista con tartufi, legata con spagnuola ridotta al madera; chiudete l'apertura con uno strato di *farcia* cruda ed un rotondo di carta; mettete lo stampo in una casseruola con acqua, per far rassodare la *farcia* al bagno-maria per un'ora. Al momento di servire, asciugate lo stampo, rovesciate il timballo nel centro d'un piatto; impiantate sulla cima una piccola asticciuola guernita d'un tartufo; circondatelo, alla base, con una corona di *quenelles* di fagiano, imbullettate di tartufi; mascheratele subito con un poco di spagnuola ridotta all'essenza di fagiano, e servite il di più dell'istessa salsa in una salsiera.

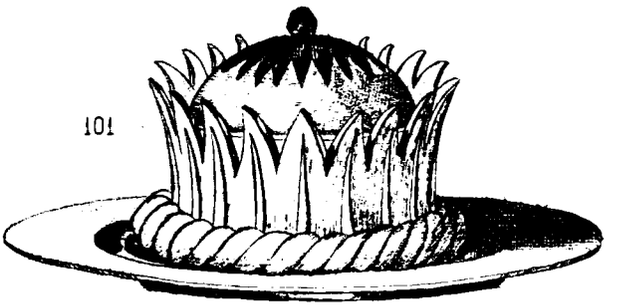
1103. — Timballo di maccheroni alla Romana. — *Timbale de macaroni à la Romaine.*

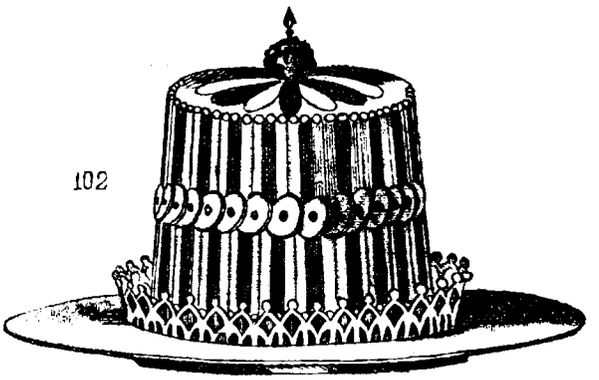
Untate di burro uno stampo da timballo ed impanatelo. Spianate da 5 a 600 grammi di pasta fina per fondi, in una lista lunga tre volte la larghezza dello stampo; spolverizzatela con farina, rotolatela sopra sè stessa. Coi ritagli della pasta, formate un altro sfoglio rotondo del diametro dello stampo; mettetelo in fondo ad esso, inumidite gli orli della pasta, indi dispiegate quella tagliata a lista ed applicatela contro le pareti interne dello stampo, facendola arrivare fino a toccare il fondo per congiungerla con esso. Pungete la pasta per far sortire l'aria compressa; riempite il vuoto del timballo con un intingolo di maccheroni tagliati a piccoli pezzi, misto con una guernitura, composta di creste, di arnioni,

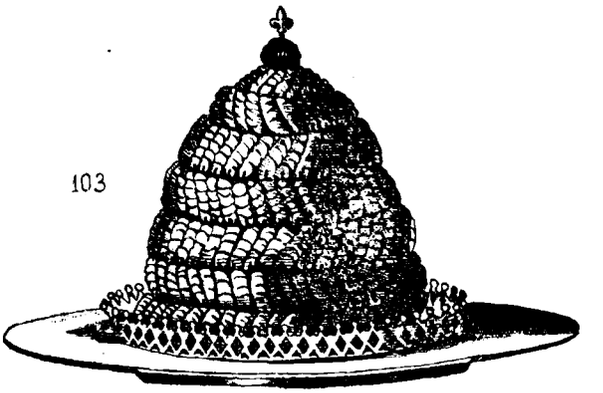












98 Timbaletti alla Palhen 99 Timballo di maccheroni alla Chevreuse. 100 Casseruola di riso alla Jussienne. 101 Crostata di riso, purée di fagiano. 102 Certosina di perniciotti. 103 Timballo di gamberi alla Maresciallo. 104 Timballo di ravioli. 105 Timballo di pollame alla parigina.

di tartufi e di filetti di tordi, legati con un po' di salsa napolitana. Chiudete l'apertura dello stampo con uno sfoglio di pasta; mettete il timballo sopra una lastra, disponetela a forno moderato per farla cuocere per 40 o 50 minuti. Levandola dal forno, rovesciatela sopra un piatto, glassatela, circondatela, alla base, con una quindicina di filetti di tordi, fatti saltare al momento, alternati, ciascuno, con una fetta di tartufo. Servite a parte una salsiera di salsa madera o di salsa napoletana.

1104. — Timballo di maccheroni alla crema. — *Timbale de macaroni à la crème.*

Coprite il fondo di uno stampo a timballo con pasta fina e sottile. — Cuocete in acqua salata 3 o 400 grammi di maccheroni infranti di 2 o 3 centimetri di lunghezza; cotti che sieno, scolateli senza rinfrescarli, versateli in una casseruola, mescolateli con un pezzo di burro, 3 decilitri di besciamella ridotta con un pezzo di *glace*; spolverizzateli con due manate di parmigiano grattugiato; aggiungete un bricciolo di moscata, amalgamateli, lungi dal fuoco, facendoli saltare; versateli nel timballo; copritelo con uno sfoglio di pasta. Mettete lo stampo sopra una piccola tegghia, ed esponetelo a forno caldo. Quando la pasta sia cotta di bel colore, rovesciate il timballo sopra un piatto, glassatelo, levate un rotondo sulla parte centrale superiore affine di ritirare alcune cucchiaiate di maccheroni, che rimpiazzerete con un intingolo composto di creste, di arnioni di pollame e tartufi. Rimettete a posto il rotondo levato, circondate il timballo, alla base, con una dozzina di filetti piccoli di pollo screziati con tartufi, rassodati con burro, in forma di mezza luna; servite a parte una salsiera di salsa alla crema.

1105. — Timballo di ravioli al cacio parmigiano (Modello N. 104).
Timbale de ravioles au parmesan.

Untate di burro uno stampo da timballo, guernitelo con liste sottili di pasta da tagliatelle, applicandole in diagonale contro le pareti interne dello stampo nel genere che rappresenta il disegno; indi intonacate il fondo dello stampo con pasta fina. Mascherate il fondo e le pareti della pasta con carta unta di burro; riempite il vuoto con farina ordinaria, affine di cuocere il timballo in bianco. — Quando la pasta avrà preso bel colore, svuotate il timballo senza romperlo, levate la carta mentre è ancora caldo. Tagliate tosto sul fondo, con un taglia-pasta di 10 centimetri di diametro, un rotondo di pasta cotta, lasciandolo però al suo posto. Riempite il timballo a strati alternati con piccoli ravioli di pollame (v. N. 215) amalgamati con un intingolo composto di scalopini di fegato grasso e di tartufi cotti tagliati a fette. Rovesciate subito il timballo su un piatto, levate il rotondo tagliato, salsate leggermente l'interno del timballo; disponete in cima una corona di ravioli ed al centro della corona stessa un piccolo gruppo di arnioni di gallo. Servite con una salsiera di salsa napoletana.

1106. — Timballo di tagliatelle alla Milanese. — *Timbale de nouilles à la Milanaise.*

Con 500 grammi di pasta fina, intonacate uno stampo da timballo unto di burro. *Imbianchite* da 5 a 600 grammi di tagliatelle tagliuzzate, scolatele, conditele con burro e parmigiano grattugiato ed un po' di *glace* mista con salsa pomidoro. Quaranta minuti prima di servire, riempite il timballo disponendo il preparato a strati, alternando ogni strato con scalopini di filetti di perniciotti e di fegato grasso, legati con un po' di buona spagnuola, ridotta all'essenza di selvaggina; coprite il timballo con uno sfoglio di pasta, esponetelo a forno ardente; quando sia di bel colore, levatelo dal forno per estrarlo sopra un piatto, glassatelo intieramente, circondatelo alla base con una corona di *quenelles* mezzane di perniciotto, che glasserete col pennello; servite con una salsiera di spagnuola ridotta all' essenza di selvaggina.

1107. — Timballo di lasagne alla Genovese. — *Timbale de lasagnes à la Génoise.*

Intonacate uno stampo da timballo con pasta fina, mascheratelo sul fondo ed all'intorno con carta unta di burro; riempitelo di farina ordinaria per cuocerlo nel forno. Ritiratelo e svuotatelo, lasciandolo però nello stampo. Preparate una pasta da tagliatelle con 8 tuorli, 2 uova intieri, l' acqua necessaria, lasciatela riposare; dividetela in due parti, spianatele sottilissime per distribuirla in rotondi di 4 centimetri di diametro; metteteli in acqua bollente e salata; 3 minuti dopo, ritirate la casseruola dal fuoco per levare i rotondi colla schiumaruola in piccola quantità alla volta. Deponeteli sopra un largo staccio

per sgocciolarli bene, metteteli di poi in una tegghia, spolverizzateli con cacio parmigiano, bagnateli con burro alla nocciuola misto con *glace* sciolta e un po' di salsa di pomidoro. Disponete allora le lasagne a strati contro il timballo, alternando ciascun strato con una *montglas* composta di fegato grasso e di funghi cotti; bagnate la *montglas* con un po' di salsa madera. Terminato di riempiere così il timballo, tenetelo per 10 minuti nel forno; estraetelo sopra un piatto per glassarlo e circondarlo, alla base, con una ventina di filetti di tordo saltati; mascherate questi con un po' di salsa *salmis*; servite la rimanente salsa in una salsiera.

1108. — Timballo alla Piemontese. — *Timbale à la Piémontaise.*

Fate cuocere 5 o 600 grammi di riso di Piemonte, procedendo come si disse pel risotto; cotto a dovere, ultimatelo con burro, formaggio parmigiano, un po' di *glace* sciolta, alcuni tartufi di Piemonte in fettoline; disponetelo in parte contro le pareti ed il fondo d'uno stampo a timballo, previamente inumidito col pennello intinto nella *glace* sciolta; date al riso lo spessore di 3 centimetri, eguagliate la superficie interna, riempite il vuoto con un intingolo alla finanziera, il quale coprirete egualmente con uno strato di riso; tenete il timballo nella stufa per alcuni minuti. Al momento di servire, estraetelo su un piatto; circondatelo alla base, con una corona di tartufi bianchi in fette, salsati leggermente con una mezza *glace*.

1109. — Timballo di riso alla Portoghese. — *Timbale de riz à la Portugaise.*

Untate di burro l'interno d'uno stampo a cupola, ornatelo con rotondi di tartufi neri. — Tritate 100 grammi di midolla di manzo, mettetela in una casseruola con un pezzo di burro ed una cipolla tritata che farete rinvenire senza prendere colore; aggiungete 600 grammi di buon riso; fatelo egualmente rinvenire per qualche secondo, indi bagnatelo, al triplo della sua altezza, con buon brodo non digrassato; cuocetelo per 25 minuti; quando sia asciugato, terminatelo con un pezzo di burro, e con esso mascherate le pareti interne ed il fondo dello stampo da timballo con un intonaco dello spessore di 4 centimetri, lasciando un vuoto; lisciate l'interno di questo, riempitelo con un intingolo di filetti di pollame in fette, misto con giambone magro cotto, tagliato a dadolini e legato con un po' di buona salsa madera. Coprite l'intingolo con un denso suolo di riso. Tenetelo per qualche minuto nella stufa, indi estraete il timballo sopra un piatto, circondatelo, alla sua base, con una dozzina di filetti piccoli di pollame screziati con lingua scarlatta; glassate i filetti e servite a parte una salsiera di buona salsa di pomidoro ridotta.

1110. — Timballetti alla Talleyrand. — *Petites timbales à la Talleyrand.*

Tagliate a guisa di *julienne* di un centimetro di lunghezza alcuni filetti di pollame, altrettanta lingua scarlatta ed egual quantità di tartufi neri. — Untate una quindicina di grandi stampi da *dariole*, sabbiateli sul fondo ed all'ingiro co' filetti misti assieme; coprite gli stampi, tenetele per alcuni minuti sul ghiaccio; riempiteli in seguito con *farcia quenelle* di pollame, ma avendo cura di lasciare un vuoto nel centro, che riempirete con un salpicone di tartufi, legato con salsa madera; coprite il salpicone con *farcia*, coprite anche li piccoli stampi con un rotondo di carta unta di burro, accomodateli subito in una tegghia con acqua bollente fino alla metà altezza per fare rassodare la *farcia* a bagno-maria. Al momento di servire, asciugate gli stampi, levate la carta, estraete i timballetti per disporli in piramide sopra un piatto; mascherateli con un poco di spagnuola ridotta cogli avanzi dei tartufi freschi; servite la rimanente salsa in una salsiera.

1111. — Timballetti all'Imperiale. — *Petites timbales à l'Imperiale.*

Untate di burro 16 stampi da *dariole*; decorate il fondo, con un anello di tartufo o di lingua scarlatto, tagliato del medesimo diametro dello stampo; riempiteli con una *farcia* alla crema (N. 238); coprite subito la *farcia* con rotondi di carta unta di burro; accomodate gli stampi in una tegghia con un po' d'acqua bollente nel fondo, fate rassodare la *farcia* sulla bocca del forno, indi estraete subito i timballetti, disponeteli in piramide sopra un piatto, mascherateli leggiermente con salsa suprema; serviteli con una salsiera dell'istessa salsa mista con una *montglas*.

1112. — Timbaletti Agnese Sorel. — *Petites timbales Agnés Sorel.*

Untate di burro 15 o 16 grandi stampi da *dariole*, sabbiateli internamente, la metà con tartufi crudi tritati, l'altra metà con lingua scarlatta cotta, egualmente tritata. Preparate da 5 a 600 grammi di *farcia* di pollame alla crema, ultimata con alcune cucchiaiate di *purée soubise*. Con questa *farcia* riempite gli stampi sabbiati, avendo cura di lasciare un vuoto nel mezzo e di tenere la *farcia* poco alta, sul fondo ed all'ingiro. Riempite il vuoto lasciato dalla *farcia* con un salpicone composto con pollame e tartufi legati con salsa spagnuola, ridotta al madera, badando che sia succosa e densa. Chiudete l'apertura degli stampi con un rotondo di carta unta di burro, mascherato con uno strato di *farcia* cruda. Accomodateli in una tegghia, con acqua calda fino alla metà altezza degli stampi per far rassodare i timbaletti sulla bocca del forno; 12 o 15 minuti sono sufficienti. Al momento di servire levate dagli stampi i timballetti, disponeteli in cespuglio sopra uno strato sottile di *farcia*, rassodata sul piatto. Mascherate il fondo di questa con un po' di spagnuola, ridotta cogli avanzi e la cozione dei tartufi; servite la rimanente salsa in una salsiera.

1113. — Timballetti di pollame alla Reale. — *Petites timbales de volaille à la Royale.*

Con *farcia quenelle* di pollame cruda, intonacate una quindicina di stampi da *dariole* unti di burro, lasciando una piccola cavità nel mezzo, ove porrete un arnione di gallo *imbianchito;* cospargetelo con un po' di *glace* sciolta, mascheratelo con *farcia*, che coprirete con un rotondo di carta unta di burro; mettete gli stampi in una tegghia con un po' d'acqua per fare rassodare i timballetti a bagno-maria; disponeteli in cespuglio sopra un piatto; mascherateli con una salsa suprema.

1114. — Timballetti di astachi all'Indiana. — *Petites timbales de homard à l' Indienne.*

Untate di burro 15 grandi stampi da *dariole*, intonacateli interamente con uno strato di *farcia quenelle* di merlango, riempite il vuoto con un salpicone composto di gamberi di mare e funghi, legato con un po' di salsa diplomatica, chiudete l'apertura con un rotondo di carta mascherato di *farcia*, indi accomodate i timballetti in una tegghia per farli rassodare a bagno-maria. — Al momento di servire, asciugate gli stampi, estraete i timballetti sopra una tegghia, mascherateli leggermente con salsa all' indiana, collocando sopra ogni timballetto una fetta di astaco; disponeteli subito in piramide sopra un piatto; servite a parte una salsiera di salsa all' indiana.

1115. — Timballetti alla Cacciatore. — *Petites timbales au Chasseur.*

Levate le carni d' una dozzina di beccaccini e con esse preparate una *farcia quenelle*. Coi carcami fate una piccola essenza. — Fate rinvenire i fegati e le interiora de' beccaccini in una padella con burro, conditeli di buon gusto, lasciateli raffreddare per pestarli; amalgamateli con alcune cucchiaiate di spagnuola; passate l'apparecchio allo staccio fino; incorporate supito la *purée* colla *farcia* preparata assieme a 4 o 5 cucchiaiate di fegato grasso tagliato a piccoli dadi. Untate di burro 16 stampi da *dariole*, ornateli sul fondo e contro le pareti con un giro di piccoli rotondi di tartufi tagliati collo stampo, riempiteli colla *farcia* senza guastare la decorazione, copriteli con carta unta di burro, fateli rassodare a bagno-maria, levateli subito per estrarli dagli stampi e glassarli; collocate sopra ciascun timballo un piccolo rotondo di fegato grasso, tagliato sottile; disponeteli in piramide sopra un piatto; mascherate il fondo del piatto con un po' di salsa *salmis*. Servite il di più in una salsiera con alcuni funghi in fettoline.

1116. — Timballetti di maccheroni alla Palhen. (Modello N. 98).
Petites timbales de macaroni à la Palhen.

Imbianchite in acqua salata e bollente 500 grammi di piccoli maccheroni di Napoli; quando sono cotti, sgocciolateli senza lasciarli raffreddare, stendeteli sopra un pannolino, tagliateli in pezzi eguali di due centimetri di lunghezza. Untate di burro una dozzina di stampi da *dariole*, poi montate i maccheroni a guisa di lumaca contro le pareti dello stampo, sostenendoli internamente con un sottile strato di *farcia* cruda all' imperiale, indi riempite il vuoto con un salpicone composto di tartufi e di fegato grasso, legato con un po' di salsa madera, coprite il salpicone con *farcia* e un rotondo di carta unta

di burro; fate rassodare i timballetti a bagno-maria. — In altra parte, riempite un piccolo stampo, in forma di piramide, con *farcia* di pollame alla crema, lasciandogli un vuoto, il quale riempirete collo stesso salpicone; copritelo con uno strato della medesima *farcia* e con un disco di carta; collocate lo stampo nel bagno-maria affine di rassodare la *farcia*. Al momento di servire, rovesciate il pane sopra un piatto, estraete i timballetti mettendoli attorno al pane; glassateli leggermente, ponete un rotondo di tartufo sopra ciascuno; servite con una salsiera di salsa Perigueux.

1117. — Certosina di quaglie alla Moderna. — *Chartreuse de cailles à la Moderne.*

Scegliete uno stampo da bordura liscio un po' alto, mascheratelo nell'interno con carta unta di burro. Applicate contro le pareti ed il fondo dello stampo dei bastoncini di carote e di rape tagliati alla colonna, di 2 centimetri di lunghezza; i primi devono essere presi solo sulle parti rosse delle carote, quelli delle rape scelti più bianchi che sia possibile; devono essere montati per linee d'un solo colore od a piccoli gruppi variati bianchi e rossi; è questo un affare di gusto. Quando i legumi sono montati, inumiditeli col pennello con albume d'uovo, mascherateli subito con un denso strato di *farcia quenelle* cruda, riempite il vuoto con cavoli abragiati e spremuti; mascherate parimenti i cavoli con uno strato di *farcia*, copritelo con un rotondo di carta unta di burro e fate rassodare la bordura a bagno-maria per mezz'ora. — Al momento di servire, rovesciate la bordura sopra un coperchio di casseruola senza levare lo stampo per fare scolare il grasso; scivolatela sopra un piatto d'*entrée*, levate subito lo stampo; riempite il centro della bordura con una macedonia di legumi primaverili, in giro alla quale disporrete una corona di quaglie abragiate, collocandole ritte l'una presso l'altra, colle zampe in alto, glassatele col pennello; servite con una salsiera di salsa spagnuola chiara.

1118. — Certosina di perniciotti. (Modello N. 102). — *Chartreuse di perdreaux.*

Tagliate a pezzi 3 o 4 cavoli crespi, imbianchiteli ed abragiateli con un pezzo di ventresca o di giambone, previamente *imbianchito*. Quando i cavoli siano presso a poco cotti, aggiungete i perniciotti dapprima rinvenuti nel burro per alcuni minuti. Terminate di cuocerli insieme. Quando i cavoli sono cotti, sgocciolateli, levate le parti dure, schiacciateli, metteteli in un pannolino per spremerli e far uscire tutto il grasso. Tagliate la ventresca a quadratelli ed i perniciotti per membra, sopprimendo le ossa e la pelle. — Raschiate alcune grosse carote e rape, poi con un tubo a colonna, tagliate fuori de' bastoncini lunghi 4 o 5 centimetri, fateli *imbianchire* separatamente in acqua salata e coperti in maniera che le carote si conservino rosse e le rape ben bianche; le carote possono essere rimpiazzate con asparagi verdi, scelti d'eguale grossezza, ma le tre qualità possono essere impiegate senza inconveniente. — Mediante taglia-pasta di 3 centimetri di diametro, tagliate alcuni rotondi sopra le fette di rape, o di radici di sedano. *Imbianchiteli* per svuotarli nel centro, con un tubo a colonna, riempite il vuoto di questi anelli con un rotondo di tartufo nero. — Untate uno stampo da timballo, coprite il fondo e le pareti con carta bianca, ornate il fondo con un rosone formato con rombi o foglie imitate di carote o di rape. Applicate contro le pareti dello stampo i bastoncini di carote, di rape e di asparagi, alternando i colori; sul centro, disponete una corona di rotondi bianchi, ornati con un punto di tartufo; sosteneteli parimenti con *farcia*. Sopra ai rotondi, montate il resto de' bastoncini bianchi, rossi e verdi, assicurandoli sempre con *farcia*; mascherate istessamente il fondo dello stampo; coprite subito la *farcia* ed i legumi sul fondo ed all'ingiro con un denso strato di cavoli schiacciati, ma consistente. Nel vuoto lasciato dai cavoli, accomodate le membra dei perniciotti frammischiati coi pezzi di ventresca ed alcune fette di tartufi, legati di poi con un po' di buona salsa ridotta; mascherate la parte superiore con un denso strato di *farcia*, che coprirete con un rotondo di carta; mettete lo stampo in una casseruola con un po' d'acqua calda; fate rassodare la certosina a bagno-maria per 45 o 50 minuti. Al momento di servire, rovesciatela sopra un coperchio di casseruola per scolare il grasso, indi scivolatela sopra un piatto. Orlate il piatto con una bordura in pasta da tagliatelle, collocate un tartufo rotondo e pelato sul centro della certosina; servitela subito, accompagnandola con una salsiera di buona spagnuola ridotta all'essenza di perniciotto colle minuzie di tartufi.

1119. — Certosina di tenerumi di vitello alle lattughe.
Chartreuse de tendons de veau aux laitues.

Cuocete una quindicina di tenerumi di vitello, procedendo come si disse al N. 925, regolateli in rettangoli uniformi. — In altra parte fate abragiare una quindicina di lattughe; quando siano ben

scolate, acconciatele della medesima dimensione de' tenerumi, disponeteli in due ordini in uno stampo a cilindro liscio, unto di burro, alternando ogni lattuga con un pezzo di tenerume, comprimetelo bene, tenete lo stampo a bagno-maria per 20 minuti; di poi rovesciate la certosina sopra un piatto, facendo scolare l'umidità, glassatela, cospargete il fondo del piatto con un po' di besciamella ridotta con parte della cozione de' funghi. Circondate la certosina alla sua base, con una corona di cappelli di funghi, servite con una salsiera della medesima besciamella, ultimata con un salpicone di magro di giambone cotto.

1120. — Certosina di animelle d'agnello ai tartufi. — *Chartreuse de ris d'agneau aux truffes.*

Con carta unta di burro, mascherate uno stampo da bordura liscio; applicate contro le pareti dello stampo, in corona sovrapposte, dei piccoli rotondi di carote ben rosse e di rape bianchissime, inumidite internamente i legumi col pennello intinto nell'albume d'uova; sosteneteli con uno strato di *farcia quenelle* un po' densa; terminate di riempire lo stampo con lattughe abragiate e ben asciugate; copritele con carta unta di burro; mettete lo stampo in una tegghia con acqua bollente fino a metà altezza, e tenetelo a bagno-maria per mezz'ora. — Intanto, picchiettate con lardo una dozzina di animelle d'agnello ben rotonde, fatele abragiare e glassare di bel colore. Alcuni minuti prima di servire, rovesciate la bordura sopra un piatto, fate scolare per bene il grasso; disponete le animelle d'agnello in corona sopra la bordura, alternandole con un rotondo di lingua scarlatta; riempite il centro con una guernizione di piccoli piselli alla francese; servite con salsa madera.

1121. — Certosina di dindo ai tartufi. — *Chartreuse de dinde aux truffes.*

Tagliate trasversalmente in fette di 4 millimetri di spessore alcune carote ben rosse, fatele *imbianchire*, in acqua salata; cuocetele nel brodo bianco, sgocciolatele sopra un pannolino, indi arrotondate ogni fetta, mediante taglia-pasta di 3 centimetri di diametro; svuotate questi rotondi con altro taglia-pasta di 2 centimetri, riempite il vuoto con un rotondo di tartufo nero. — Mascherate, con carta unta di burro, l'interno d'uno stampo da bordura, liscio, di forma alta; applicate tali rotondi contro le pareti, gli uni a fianco degli altri; riempite lo stampo con *farcia quenelle* di pollame, coprite il di sopra con un rotondo di carta; tenetelo nel bagno-maria per mezz'ora. Al momento di servire, rovesciate la bordura sul piatto, scolate il grasso, riempite il centro con un intingolo di fettoline di filetti di dindo, legate al momento, con un po' di buona vellutata ridotta; disponete attorno alla bordura una corona di lattughe farcite e glassate. Servite con una salsiera di vellutata, ultimata con tartufi in fette cotti al momento.

1122. — Certosina di filetti di piccione alla Chantilly.
Chartreuse de filets de pigeons à la Chantilly.

Untate di burro uno stampo da bordura liscio; montate simmetricamente contro le pareti interne dello stampo dei piccoli bastoncini di carote rosse e di rape ben bianche; riempite il vuoto della bordura con un apparecchio di *croquettes* di pomi di terra, lasciando nel centro una piccola cavità, la quale riempirete con un salpicone composto di fegati di pollastre e di funghi leggermente legati con spagnuola, mascherate egualmente il salpicone con un strato del preparato di pomi di terra e questo alla sua volta con carta unta di burro, tenete lo stampo nel bagno-maria per mezz'ora. Al momento di servire, rovesciate la bordura sopra un piatto; riempite il centro con una guernizione di cavoli di *Brusselles* ben verdi, saltati nel burro; disponete sulla bordura una dozzina di fette sottili di giambone cotto, e sopra queste disponete una corona formata con 14 filetti di piccione saltati al momento; mascherate leggermente i filetti con un po' di salsa madera; servite la rimanente salsa in una salsiera.

1123. — Piccole certosine alla Reale. — *Petites chartreuses à la Royale.*

Untate di burro una quindicina di grandi stampi da *dariole;* montate simmetricamente, contro le loro pareti, de' bastoncini di carote, di rape, di punte di asparagi verdi o di fagiuoletti verdi, *imbianchiti*, in maniera da conservargli il colore naturale; decorate il fondo degli stampi con un anello di tartufi, poi mascherate i legumi all'ingiro e sul fondo, con uno strato di *farcia quenelle*, lasciando un vuoto nel mezzo, che riempirete con un salpicone reale (v. N. 377); copritelo con un piccolo rotondo di carta, dapprima mascherato con uno strato di *farcia* cruda, accomodate gli stampi in una tegghia

con acqua bollente fino a metà altezza; tenetela sulla bocca del forno per mezz'ora, affine di rassodare la *farcia* a bagno-maria. — Al momento di servire, estraete le certosine dagli stampi per disporle in piramide sopra un piatto, il cui fondo cospargerete con salsa reale; servite con una salsiera della medesima salsa.

1194. — Piccole certosine alla Reggente. — *Petites chartreuse à la Régente.*

Apparecchiate 10 o 12 certosine, procedendo secondo il metodo indicato nell'istruzione precedente; impiegando solo de' bastoncini di tartufo e di rape; i pezzi di rapa devono essere bianchissimi; intonacate i legumi, all'ingiro e sul fondo, con uno strato di *farcia quenelles* di selvaggina, riempite il vuoto con un salpicone di fegato grasso. Coprite il di sopra con *farcia* e di poi con un rotondo di carta unta di burro; fate rassodare le certosine nel bagno-maria. — Al momento di servire, scolate gli stampi, estraete le certosine, e disponetele in corona su un fondo di *farcia* rassodata sul piatto; mascheratele con un po' di spagnuola ridotta ma leggiera, riempite il centro con una *montglas*, composta di filetti di perniciotto, di fegato grasso e di tartufi; servite con una salsiera di salsa madera.

1195. — Vol-au-vent alla Tolosa. — *Vol-au-vent à la Toulouse.*

Preparate una pasta sfogliata con 500 grammi di farina, burro ed acqua, procedendo di conformità alle istruzioni al capitolo degli apparecchi, dando 6 *giri* alla pasta; all'ultimo *mezzo giro*, inumidite la superficie della pasta, piegatela soltanto in due per appianarla di 2 centimetri di spessore; mettetela sopra una piccola tegghia e lasciatela riposare per alcuni minuti sul ghiaccio; indi applicate sulla superficie della pasta stessa un coperchio di casseruola od un modello in cartone, proporzionato al diametro che deve avere il *vol-au-vent*; tagliatela con un coltellino, inclinando leggermente la lama all'infuori; rovesciate lestamente il disco di pasta sopra una lastra sottile, senza sformarlo, comprimetela all'intorno, sul suo spessore, col dorso del coltello per scanalarla, ossia praticate sulla sua grossezza una piccola impronta verticale, di distanza in distanza; verniciate d'uova la superficie dello sfoglio di pasta arrestando la doratura a qualche millimetro dall'estremità, affinchè non abbia a sgocciolare lungo le pareti; incidetela allora all'ingiro e superiormente onde tracciare il coperchio, tagliando leggermente la pasta colla punta d'un piccolo coltello; rigate la pasta nel cerchio tracciato, indi punzecchiatela sul suo spessore con un ago da cucina, esponete subito la lastra a forno caldo per cuocere il *vol-au-vent* di bel colore, il più che sia possibile, senza aprire il forno che verso la fine della cottura. — Ritirando il *vol-au-vent* dal forno, apritelo, per svuotare la cassa di tutta la pasta umida e cruda che contiene, senza troppo indebolire le pareti interne, ma anzi rafforzando le parti deboli colla medesima pasta molle; fate scivolare il *vol-au-vent* sopra un piatto; tenetelo per alcuni minuti sulla bocca del forno per rasciugarlo. — Al momento di servire, riempite il *vol-au-vent* con una guernitura alla Tolosa, composta con *quenelles*, creste di pollame, scalopini di fegato grasso, tartufi e funghi, disponendovela simmetricamente e mascherandola mano mano con un po' di salsa Tolosa; ornate il di sopra con alcuni filetti piccoli screziati e alcune fette di tartufi. Servite a parte una salsiera di salsa.

1196. — Vol-au-vent alla Marinara (Modello N. 81). — *Vol-au-vent à la Marinière.*

Tagliate 12 filetti di sogliole, ciascuno in due parti, *parateli* di forma ovale, salateli, metteteli in una tegghia con burro, sugo di limone, alcune cucchiaiate di cozione d'ostriche. — Fate sbogliantare 18 *quenelles* mezzane di merlango al burro di gambero, foggiate col cucchiaio; deponetele in una tegghia; fate egualmente rassodare, in acqua acidula, alcune belle animelle di pesce; aggiungete alle *quenelles* e ad una coda d'astaco tagliata in fette, 5 o 6 dozzine d'ostriche ed arselle *imbianchite*, e finalmente una quindicina di funghi tagliati in due. Mascherate queste guernizioni con alcune cucchiaiate di salsa normanna; tenetele nel bagno-maria. — Alcuni minuti prima di servire, fate saltare i filetti di sogliole, disponeteli simmetricamente, colle guerniture preparate, in una crosta da *vol-au-vent* collocata sopra un piatto; disponetevi in cima una corona di *quenelles* mezzane; guernite il centro della corona con funghi, e sulla sommità collocate un tartufo intiero. Servite a parte una salsiera di salsa normanna.

1197. — Vol-au-vent alla Nessle. — *Vol-au-vent à la Nessle.*

Fate cuocere una crosta da *vol-au-vent*, procedendo come di regola. Ritirandola dal forno, svuotatela, disponetela sopra un piatto, tenetela al caldo. — Alcuni minuti prima di servire, guernite l'in-

terno del *vol-au-vent* con *quenelle* mezzane di pollame, foggiate col cucchiaio, e sboglientate, disponetele a strati, mascherandole mano mano, con un po' di salsa alemanna, ridotta all'essenza di funghi; disponete sulla sommità un gruppo di creste e di arnioni di pollame; servite la rimanente salsa in una salsiera.

1128. — Vol-au-vent all'Antica. — *Vol-au-vent à l'Ancienne.*

Tagliate a scalopini 3 o 4 animelle di vitello *imbianchite*, fatele saltare nel burro, sgocciolatele, glassatele col pennello, mettetele in una casseruola con 2 dozzine di cappelli di funghi, altrettante creste cotte, ben bianche, 12 fegati di pollastra *imbianchiti*, tagliati in due, non che 3 dozzine di *quenelles* di *godiveau*, rotolate di forma rotonda sulla tavola infarinata, e di poi sboglientate; salsate abbondantemente queste guerniture con salsa spagnuola ridotta al Madera, copritele, e date un sobboglio alla salsa; disponete le guerniture in bell'ordine in una crosta di *vol-au-vent* ben calda; collocate in cima una bella animella di vitello lardellata, glassata, tagliata in isbieco; circondatela con 4 gamberi intieri, disponendo fra essi un gruppo di tartufi in fettoline. Servite una salsiera di spagnuola ridotta al Madera.

1129. — Vol-au-vent di merluzzo alla Marsigliese.
Vol-au-vent de morue à la Marseillaise.

Con un chilogrammo di merluzzo ben dissalato, cotto nell'acqua, preparate un apparecchio da *brandade*, procedendo secondo le prescrizioni date al N. 697. All'ultimo momento, riscaldate la *brandade*, aggiungendo alcune cucchiaiate di crema doppia e cruda, affine di renderla morbida; aggiungete alcuni tartufi tagliati a fettoline, a crudo, e saltati con un po'd'olio al momento. Riempite col composto una crosta di *vol-au-vent* ben calda; disponetevi in cima una corona di grosse fette di tartufi cotti.

1130. — Torta di piccioni al tartufi. — *Tourte de pigeons aux truffes.*

Preparate una *farcia quenelle* di pollame o di vitello; passatela allo staccio ed ultimatela incorporandovi alcune cucchiaiate di tartufi tritati. — Allestite 4 o 5 giovani piccioni, rompete l'osso dello sterno dello stomaco e riempitelo con parte della *farcia* preparata; imbrigliate i piccioni per *entrée*, metteteli in una tegghia concava con burro e 3 o 400 grammi di ventresca imbianchita, tagliata a dadi; fateli rinvenire insieme, per alcuni minuti a fuoco ardente, salateli, mischiateli con 5 o 600 grammi di tartufi crudi, pelati, tagliati a quarti; bagnateli subito con un bicchiere di vino bianco, coprite la tegghia, continuate a farli bollire fino a che il vino sia ridotto; ritirate subito la tegghia dal fuoco e lasciate raffreddare i piccioni. Stendete su una lastra uno sfoglio sottile di pasta di alzata, tagliatela rotonda, avente 25 centimetri di diametro, mascherate la superficie con uno strato di *farcia* arrivando solo a 5 centimetri dall'orlo; mischiate la rimanente *farcia* colla ventresca ed i tartufi; tagliate ogni piccione in 4 parti, disponeteli a guisa di cupola sopra lo sfoglio mascherato di *farcia* avendo cura di riempire le cavità colle guerniture e tenere il disopra liscio; inumidite l'orlo della pasta con acqua; coprite dapprima la cupola con liste di lardo, poi con un largo sfoglio, rotondo e sottile, di pasta fina o di ritagli di sfogliata; congiungete con cura i due sfogli di pasta; bagnate quello superiore sul quale applicherete, seguendo esattamente l'orlo, una fascia di sfogliata larga 4 o 5 centimetri, lunga pari alla circonferenza della torta; congiungete le estremità della fascia, comprimetela all'intorno col pollice, indi scanalate lo spessore col rovescio del coltello; ornate il disopra con alcune foglie imitate in pasta; dorate d'uovo la superficie superiore della *farcia*, non che la cupola; esponete la torta a forno moderato per cuocerla dolcemente per un'ora ed un quarto, avendo cura di coprirla con carta quando la pasta incomincierà a prendere colore. Al momento di servire, levate la torta dal forno, fatela scorrere sopra un piatto rotondo, incidete all'ingiro la cupola alla metà altezza, per praticare un'apertura circolare per formare il coperchio e cospargere la guernizione interna con una salsa alla finanziera. Servite la stessa salsa in una salsiera.

1131. — Torta di filetti di sogliole all'Italiana.
Tourte de filets de soles à l'Italienne.

Preparate una ventina di *paupiettes* di filetti di sogliole, fatele rinvenire con burro ed erbe fine; lasciatele divenir fredde. — Preparate una *farcia quenelle* di pesce, terminata con alcune cucchiaiate di

erbe fine. — Tagliate a quarti 500 grammi di tartufi crudi, pelati, conditeli con sale e noce moscata; teneteli da una parte. — Stendete sopra una lastra uno sfoglio rotondo di pasta fina, mascheratene la parte centrale con uno strato della *farcia* preparata, e sopra collocatevi le *paupiettes* a guisa di cupola frammischiandole con un po' di *farcia* e tartufi crudi; lisciate la parte superiore della cupola, terminate l'operazione, procedendo come si disse più sopra. Cuocete la torta per un'ora; ritiratela dal forno, fatela scivolare sopra un piatto, apritela per salsarla con un po' di spagnuola, ridotta al vino bianco e buon sugo di pesce; rimettete il coperchio sulla guernitura. Servite a parte una salsa all'Italiana.

1132. — Pasticcio caldo alla Finanziera. — *Pâté-chaud à la Financière.*

Apparecchiate un chilogrammo di pasta d'alzata, lasciatela riposare un quarto d'ora. — Untate di burro uno stampo da pasticcio caldo, di forma bassa, ben proprio; posatelo sopra una piccola tegghia coperta con carta unta di burro. Coi due terzi della pasta, formate un disco i cui orli, passerete fra le mani per ristringerli a poco a poco, senza fare delle pieghe alla pasta, e dandole la forma d'una cassa da timballo; introducetela nello stampo untato di burro, e collocato sopra una tegghia coperta di carta, comprimendo colle mani contro le pareti ed il fondo, affinchè ne prenda perfettamente la forma; rialzate la pasta di due centimetri più alta dell'orlo dello stampo; raffilate le parti sporgenti della pasta, pinzettate gli orli regolarmente, decorateli sulla grossezza con piccoli rotondi di pasta tagliati alla colonna, tuffati da una parte nelle uova sbattute, indi incollate l'uno a fianco dell'altro; mascherate il fondo e le pareti del pasticcio con carta unta di burro; riempite il vuoto con farina ordinaria, fino all'altezza della decorazione; esponetelo a forno caldo. Non appena la pasta comincia a prendere colore, copritela con carta unta di burro; dategli ancora 40 minuti di cottura, e di poi ritiratelo dal forno; levate tosto la farina e la carta senza estrarre lo stampo; indorate d'uovo l'interno della cassa, fate asciugare a forno dolce la pasta interna, indi levate lo stampo, assicurate la cassa del pasticcio su un piatto; tenetela nella stufa. — Preparate una guernizione alla finanziera, composta con alcune belle creste, un fegato grasso in scalopini, 4 piccole animelle di vitello ben rotonde, oppure di grosse animelle di agnello imbullettate e glassate, 18 piccoli tartufi rotondi, torniti a crudo, cotti al momento, alcuni piccoli funghi torniti, ed infine 4 dozzine di *quenelles* di pollame, delle quali 4 più grosse decorate con tartufi. — Al momento di servire, tutte queste guerniture devono essere ben calde. Tenete da parte le animelle, un tartufo grosso rotondo, non che i piccoli; disponete, alternate, le altre guerniture nella cassa da pasticcio, mascherandole mano mano con un po' di salsa finanziera; disponetele a foggia di cupola; collocate in simmetria, in cima, le animelle, i funghi, le *quenelle* decorate, alcune grosse creste ed il grosso tartufo. Glassate i tartufi e le animelle; servite il pasticcio, accompagnandolo con una salsiera di salsa finanziera.

1133. — Pasticcio caldo di allodole ai tartufi. — *Pâté-chaud de mauviettes aux truffes.*

Preparate da 6 a 800 grammi di *godiveau* procedendo come al N. 234. Abbrustiate 36 allodole, disossatele, stendetele mano mano sopra un pannolino, salatele, mettete sopra ciascuna una piccola parte di *godiveau*, misto con salpicone di tartufi; quando le allodole sono farcite piegate la pelle al disotto, dandole una forma oblunga. Prendete i fegati e le interiora delle allodole, mischiateli con alcuni fegati di pollame, e de'ritagli di tartufi, conditeli, pestateli, passateli allo staccio e mescolateli col rimanente *godiveau*. — Untate di burro una tegghia mezzana, stendetevi sul fondo uno strato di detta *farcia;* accomodatevi sopra le allodole le une a fianco delle altre; comprimetele leggermente, mascheratele con liste di lardo ed una carta unta di burro. — Trentacinque minuti prima di servire, esponete la tegghia a forno caldo per cuocere le allodole; ritirandole levate il lardo e la carta, glassatele e tenetele ancora un minuto secondo nel forno, sgocciolate il grasso della tegghia, indi accomodate la metà delle allodole in una crosta da pasticcio caldo, cotta, alternandole con *farcia* ed alcune cucchiaiate di tartufi a fettoline; mascheratele con spagnuola ridotta all'essenza di tartufi e sovra questa disponete le altre allodole in corona; riempite il centro con una guernitura di tartufi, cospargeteli leggermente di salsa, glassate la crosta del pasticcio; servite a parte la rimanente salsa madera.

1134. — Pasticcio caldo di tordi. — *Pâté-chaud de grives.*

Disossate 24 tordi, stendeteli sopra un pannolino, guerniteli ciascuno con un poco di *farcia quenelle* di selvaggina, cruda, terminata con alcune cucchiaiate di erbe fine cotte, alcuni tartufi crudi,

tagliati a piccoli dadi; piegate la pelle dei tordi al disotto per dargli una forma oblunga; salateli, metteteli in una tegghia con burro per farli leggermente rinvenire, ritirateli e teneteli da parte. — Intonacate uno stampo da pasticcio caldo, procedendo come al N. 1132, mascherate internamente il fondo e le pareti della pasta, con uno strato di *farcia*, indi accomodatevi entro i tordi a strati, alternandoli con la *farcia*; montate il pasticcio a cupola, coprite il disopra con liste sottili di lardo; coprite in seguito la cupola con uno sfoglio di pasta, congiungete i bordi di questa coll'orlatura sporgente della cassa; raffilate regolarmente gli orli della pasta, pinzettatela, dorate d'uovo il pasticcio ed esponetelo nel forno; alcuni minuti dopo, copritelo con carta, cuocetelo per un'ora e mezza a forno moderato; ritiratelo ed incidetelo all'ingiro per levare il lardo, digrassatelo, mettete sul centro un piccolo gruppo di tartufi, cospargete leggermente la guernitura con un poco di salsa spagnuola, ridotta all'essenza di selvaggina e colla cozione dei tartufi; fate scorrere il pasticcio sopra un piatto, glassate la crosta; servite a parte il resto della salsa.

1135. — Pasticcio caldo di leprotto all'Antica. — *Pâté-chaud de levraut à l'Ancienne.*

Tagliate 3 leprotti in pezzi mezzani, tenete da parte i più belli, cioè quelli delle reni e della polpa delle coscie: disossate le altre parti, mischiatele con egual volume di carne magra di vitello, affine di preparare un *godiveau* (V. N. 234).

Montate una crosta da pasticcio caldo in uno stampo scanalato (v. N. 1132), mascherate il fondo e le pareti della pasta con tre quarti del *godiveau*. — Fate rinvenire a fuoco ardente i pezzi di leprotto con 200 grammi di lardo raschiato, altrettanto burro, alcune cucchiaiate di erbe fine crude; condite con sale, pepe e spezie; quando le carni siano rassodate, aggiungete 2 o 300 grammi di tartufi crudi tagliati a grossi dadi; fateli saltare ancora per alcuni minuti; levate la tegghia dal fuoco per lasciare raffreddare le carni per metà; riempite allora il pasticcio, alternando le carni e le erbe fine con uno strato di *farcia*; montate l'apparecchio a cupola; in cima, mettete una foglia di lauro; mascheratelo con liste sottile di lardo, copritelo con uno sfoglio di pasta la quale comprimerete bene alla sua base, per congiungerla coll'estremita sporgenti della cassa, dapprima inumidita; tagliate dritta la pasta, pinzettate la cresta, dorate d'uovo il pasticcio; esponetelo a forno moderato; copritelo, fatelo cuocere per un'ora e mezza. — Al momento di servire, levate il coperchio del pasticcio, incidendolo alla base, levate il lauro, il lardo; asciugate il grasso, il meglio possibile; sollevate leggermente le carni colla punta del coltello; cospargetelo di spagnuola ridotta all'essenza di selvaggina; fate scorrere il pasticcio sopra un piatto; servite la rimanente salsa a parte mescolata con una piccola guernizione di tartufi.

1136. — Pasticcio caldo di manzo all'Inglese. — *Pâté-chaud de bœuf à l'Anglaise.*

Da un filetto di manzo *parato*, tagliate trasversalmente una quindicina di fette, non troppo grosse; battetele leggermente, conditele con sale e pepe di cajenna. — Coprite il fondo di un piatto da pasticcio all'inglese con uno strato di patate tagliate a fette; accomodatevi sopra le fette di manzo frammischiandole con alcuni tuorli d'uova sode, bagnateli con 3 decilitri di buon sugo chiaro, freddo; inumidite l'orlo del piatto, e mascheratelo subito con una lista formata con ritagli di sfogliata, inumidite la lista e di poi coprite intieramente il pasticcio con un altro sfoglio di pasta sfogliata, il cui orlo abbia a sorpassare il piatto. Congiungete lo sfoglio e la lista, comprimetelo all'ingiro, indi, ritagliate la parte che sovrabbonda a livello dell'orlo. Ciò fatto, comprimete colla mano sinistra la pasta dell'orlatura e con un coltello, praticate lestamente un'incisione perpendicolare, cioè dal basso all'alto, in maniera da rilevare leggermente le parti tagliate, formando una scanalatura, tagliate così la pasta all'ingiro del piatto; disponete nel mezzo dello sfoglio un rosone, formato con rombi di sfogliata. Inverniciate intieramente d'uovo il pasticcio, mettetelo sopra una lastra, esponetelo a forno moderato. Appena la pasta sia asciugata, copritelo con carta, cuocetelo per un'ora; non appena levato dal forno collocatelo sopra un altro piatto per servirlo.

1137. — Pasticcio caldo di piccioni all'Inglese. — *Pâté-chaud de pigeons à l'Anglaise.*

Disviscerate 6 piccioni giovani, fiammeggiateli, distaccate le coscie dagli stomachi, per tenerli da parte; dividete gli stomachi, ciascuno in due parti, sopprimendo i carcami. — Coprite un piatto da pasticcio all'inglese con alcune fette di giambone crudo; accomodatevi sopra i filetti di piccione, conditeli con sale e pepe di cajenna; riempite le cavità con alcuni tuorli d'uova sode; colate sul fondo

del piatto 2 decilitri di buon sugo chiaro, succoso ma freddo; inumidite gli orli del piatto; mascherateli con una lista sottile di sfogliata a 10 giri, inumidite la lista, coprite il pasticcio con uno sfoglio della medesima pasta; terminate l'operazione procedendo come al N. 1132. Date un'ora e un quarto di cottura al pasticcio; ritirandolo dal forno, mettetelo sopra un altro piatto, il cui fondo sia coperto con un tovagliuolo.

1138. — Pasticcio caldo alla Marinara (Modello N. 54). — *Pâté-chaud à la Marinière.*

Intonacate uno stampo da pasticcio caldo, cuocete la crosta, procedendo precisamente come pel pasticcio caldo alla Finanziera; tenete la crosta al caldo. — Preparate una guernizione composta di scalopini di filetti di sogliole, o di salmone, d'ostriche ed arselle *imbianchite*, di funghi, di code di gamberi sgusciate, 4 bei gamberi intieri, alcune *quenelles* rassodate, non che 4 o 5 più grosse foggiate con un grande cucchiaio, e finalmente un'altra *quenelle* foggiata sopra un disco di carta e di poi imbullettata con tartufi. Accomodate in una tegghia gli scalopini, le ostriche, le arselle, le code di gamberi, e le piccole *quenelles;* alcuni minuti prima di servire, mascheratele con una salsa alla marinara, succolenta ben calda, riscaldatele senza ebollizione e disponetele nella cassa da pasticcio caldo incollato sopra un piatto. Mettete al disopra del pasticcio la *quenelle* ornata di bullette di tartufo, circondatela colle *quenelles* lunghe, alternate coi gamberi intieri, cui avrete sgusciate le code, poi alcuni cappelli di funghi molto bianchi, cospargete di salsa le *quenelle* lunghe ed i funghi, glassate i gamberi, servite la rimanente salsa in una salsiera.

1139. — Pasticcio caldo di salmone alla Russa. — *Pâté-chaud de saumon à la Russe.*

Levate i filetti d'un pezzo di salmone, tagliate trasversalmente le carni in scalopini piuttosto grossi, salateli, fateli rinvenire con burro ed erbe fine. Quando il pesce sia presso a poco cotto, aggiungete 4 o 5 cucchiaiate di *vesiga* cotta e trita, condita con qualche cucchiaiata di vellutata; ritiratelo dal fuoco. — Cuocete nell'acqua o nel brodo 250 grammi di *kasche*, tenendolo ben asciutto, non che 5 o 6 uova crude. Prendete 6 o 800 grammi di pasta da *coulibiac* previamente lievitata, lavoratela sopra la tavola infarinata, per raffermarla e farle assorbire porzione della farina; stendetene allora tre quarti parti sopra un salvietta, parimenti spolverizzata di farina, comprimetela, a poco a poco colla mano, fino a che abbia lo spessore da 7 a 8 millimetri, osservando però che non s'attacchi alla salvietta; quando la pasta sia stesa in quadrilungo, bagnatene i contorni col pennello; stendete sul suo centro uno strato un poco denso di *kasche* raffreddato precisamente della lunghezza e larghezza che deve avere il pasticcio; sul *kasche* accomodate la metà degli scalopini di salmone frammischiandoli con *vesiga* ed erbe fine cotte; stendetevi sopra uno strato d'uova tritate, qualche pezzo di burro fresco, ed un po' di *vellutata* fredda, ricominciate l'operazione, col *kasche*, il pesce, e le uova; terminando col *kasche*. Rialzate allora la estremità della salvietta da una parte per rimettere la pasta sopra l'apparecchio; inumidite la pasta, procedete in egual maniera dalla parte opposta, e così sulle altre due estremità affine di dare al pasticcio una forma quadrilunga; diminuite la pasta nelle parti più grosse comprimendola colle mani, senza forarla; poi rialzate lestamente la salvietta da una parte rovesciando d'un tratto il pasticcio sopra una lastra unta di burro; copritelo con un pannolino; lasciate levare la pasta per 3 quarti d'ora a temperatura dolce. Dorate d'uovo la parte superiore; praticate un piccolo foro nel centro, cuocetelo a forno moderato per un'ora e un quarto, coprendolo con carta. Ritirandolo dal forno, inumiditelo col pennello intinto nel burro sciolto, scivolatelo sopra un piatto, tagliatelo senza sformarlo; servite con una salsiera di burro sciolto o di buona salsa con burro.

1140. — Pasticcio caldo di sogliole alle ostriche. — *Pâté-chaud de soles aux huîtres.*

Levate i filetti di 4 o 5 sogliole, dividetele ciascuna in due parti per lo lungo, salateli, mascherateli da una parte con *farcia quenelle* di pesce all'erbe fine; rotolatele in forma di rulli, fatele rassodare in una tegghia con burro. — Intonacate di pasta uno stampo da pasticcio caldo, mascherate il fondo e le pareti con uno strato di *farcia* di pesce al burro di gamberi, dello spessore di un centimetro, disponete i filetti a strati, alternandoli colla *farcia;* montate il pasticcio a cupola che coprirete pure con uno strato di *farcia*, mettetevi sopra una foglia di lauro; copritelo con uno sfoglio di pasta, il quale congiungerete cogli orli sporgenti della cassa; raffilate la pasta, poi pinzettate la cresta con garbo,

praticate una piccola apertura nel centro della cupola; dorate il pasticcio con uova, esponetelo a forno moderato, ma ben riscaldato e quando incomincia a colorarsi, copritelo con carta, cuocetelo per un'ora e un quarto. Al momento di servire, fatelo scorrere sul piatto, levategli il coperchio, incidendolo alla base; scolate il grasso il meglio possibile, riempite le cavità con funghi ed ostriche, salsate a poco a poco, le guerniture e l'interno del pasticcio con una buona spagnuola ridotta all'essenza di pesce; servite separatamente la stessa salsa.

1141. — Cassa di triglie all'Infante. — *Caisse de rougets à l'Infante.*

Prendete due casse d'*entrée* di forma rotonda, leggermente sporgenti, una delle quali doppia, cogli orli dentellati; untatele d'olio, fatele asciugare nella stufa tiepida; mascherate la fascia ed il fondo di quella doppia, con un sottile intonaco di *farcia quenelle* di pesce, mista colla metà del suo volume di *farcia gratin*; rimettete subito la cassetta nella stufa per disseccare leggermente la *farcia*. Riempite l'altra cassa colla mollica d'un pane di cucina, tagliato di pari dimensione, rovesciatela sopra un piatto ed incollate sovr'essa la prima cassa, col vuoto all'insù (vedi modello N. 80), tenete il piatto nella stufa, fino al momento di servire. — Allestite una quindicina di piccole triglie; pestate i fegati con un tartufo tagliato e 100 grammi di burro. — Levate i filetti delle triglie senza ritirare la pelle, metteteli mano mano in una tegghia con burro e sugo di limone, salateli, copriteli con carta unta di burro. In un'altra tegghia, mettete 6 animelle di carpione *imbianchite*, bagnatele con burro, tenetele da parte. — Venti minuti prima di servire, fate saltare i filetti delle triglie, con alcune cucchiaiate d'erbe fine, non appena cotti, scolate il burro, legateli con alcune cucchiaiate di *vellutata* ridotta all'essenza di pesce, ultimata con burro di gamberi; sgocciolate egualmente il burro dalle animelle, legatele colla *purée* dei fegati, ed un po' di burro d'acciughe. Disponete allora i filetti nella cassa intonacata di *farcia*, frammischiandoli colle animelle, cospargete la parte superiore con uno strato di besciamella ridotta, ultimato (al momento lontano dal fuoco) con due albumi d'uovo sbattuti in neve; bagnate quest'apparecchio con un poco di burro sciolto, glassatelo alla salamandra; tenete il piatto nella stufa calda per 10 minuti prima di servirlo.

1142. — Cassa di scalopini di salmone alla Marinara.
Caisse d'escalopes de saumon à la Marinière.

Parate a crudo una ventina di scalopini di salmone, salateli, metteteli in una tegghia con burro, sugo di limone, alcune cucchiaiate di vino bianco: 20 minuti prima di servire, cuoceteli dalle due parti, accomodateli in una piccola tegghia, scolandoli, e mischiandoli con una guernitura composta di 4 dozzine d'ostriche *imbianchite* e *parate*, altrettante code di gamberi, ed alcuni funghi. Mischiate col fondo di cozione degli scalopini 4 decilitri di *vellutata*, fatela ridurre incorporandovi la cozione dei funghi e delle ostriche; riescita a dovere, legatela con alcuni tuorli d'uova, ed ultimatela con un pezzo di burro di gamberi; passatela sopra l'intingolo di scalopini; riscaldatelo senza farlo bollire, disponetelo simmetricamente nella cassa d'*entrée* dapprima unta d'olio, ed intonacata sul fondo ed all'ingiro, con un leggiero strato di *farcia quenelle* all'erbe fine, messa in un'altra cassa bianca, incollata sul piatto.

1143. — Cassa di pollastrini alle erbe fine. — *Caisse de petits poulets aux fines herbes*

Tagliate 4 piccoli polli, ciascuno in 5 parti, ritirando le ossa più sporgenti. — Fate rinvenire in una tegghia, alcune cucchiaiate di erbe fine crude, cioè scalogni, funghi e tartufi, con metà burro e metà olio, indi aggiungete le coscie de' polli, conditeli con sale, pepe, noce moscata. Quando sono a metà cotte, aggiungete i filetti e gli alti dello stomaco; accomodate i polli in una cassa d'*entrée*, dapprima unta d'olio, intonacata sul fondo ed all'ingiro con un strato di *farcia gratin;* mascherate i polli colle erbe fine, le quali spolverizzerete con una manata di mollica di pane secco; collocate la cassa su un piatto, circondatela con una lista di carta, esponetela a forno dolce lasciandovela un quarto d'ora. Ritirando la cassa dal forno, bagnate i polli con un poco di *glace* sciolta e servite contemporaneamente una salsiera di spagnuola ridotta, ma poco legata.

1144. — Cassa d'animelle di vitello alla Tolosa. — *Caisse de ris de veau à la Toulouse.*

Fate cuocere, ma non troppo, 4 o 5 animelle di vitello, in un fondo a *poêler*, scolatele per tagliarle in fette grosse; accomodatele in una tegghia con alcuni fegati di pollastra pure in scalopini, una

ventina di creste, alcuni tartufi, non che alcuni cappelli di funghi a fettoline; legate leggermente l'intingolo con un po' di allemanna ridotta; disponetelo in una cassa d'*entrée*, mascherata sul fondo ed all'intorno con uno strato di *farcia quenelle* all'erbe fine cotte; coprite la superficie dell'intingolo con un sottile strato di *farcia*; tenete la cassa per un quarto d'ora a forno dolce, fatela scorrere di poi in un'altra cassa bianca, dapprima incollata su un piatto.

1145. — Cassa d'ortolani ai tartufi. — *Caisse d'ortolans aux truffes.*

Preparate una *farcia gratin* di fegato grasso, mischiatela con un salpicone di tartufi crudi. — Tagliate le zampe a 24 ortolani, apriteli dal dorso per levargli le ossa dalle reni, salateli leggermente riempiteli ciascuno con un piccolo tartufo ed un po' della predisposta *farcia*, metteteli in una tegghia unta di burro, fateli cuocere vivamente a forno caldo per 5 o 6 minuti soltanto; scolate subito il grasso, glassateli per disporli a strati in una cassa d'*entrée* intonacata di *farcia gratin*, alternando ciascun strato con fettoline di tartufi saltate al momento, ed ultimate con un poco di madera e di *glace;* esponete la cassa a forno dolce, ritirandola dopo un quarto d'ora, per farla scorrere in un'altra cassa e servirla.

1146. — Cassettine di tordi al gratin. — *Petites caisses de grives au gratin.*

Untate di burro una quindicina di cassettine increspate; mettetele sopra una tegghia, tenetele nella stufa. — Disossate le reni ad una quindicina di tordi, conditeli con sale e spezie, mettete sopra ciascuno un pezzo di tartufo, mascherateli con *farcia gratin* alle erbe fine, inviluppate bene la *farcia* colla pelle dei tordi, arrotondandoli; accomodateli mano mano in una tegghia unta di burro, serrandoli l'uno contro l'altro; conditeli, bagnateli con pochissimo sugo e un po' di vino; copriteli con lardo, fateli cuocere nel forno caldo. Sgocciolateli subito per acconciarli e glassarli di bel colore sulla bocca del forno. — Intanto fate rinvenire nel burro i fegati ed una parte delle interiora dei tordi, non che qualche fegato di pollame; conditeli, pestateli, aggiungete due cucchiaiate di spagnuola ridotta, passateli allo staccio. — Con questa *purée*, mascherate il centro delle piccole casse, mettete subito un tordo in ciascuna collo stomaco in alto; esponetele a forno dolce per bene riscaldare i tordi. Ritirandoli, mascherateli con uno strato di spagnuola ridotta all'essenza di selvaggina; teneteli sulla bocca del forno ancora per alcuni secondi; disponete allora le cassettine in piramide, sopra una salvietta ripiegata e servite a parte una salsa finanziera.

1147. — Casseruola al riso alla purée di fagiano (Modello N. 101).
Casserole au riz à la purée de faisan

Lavate in parecchie acque un chilogramma di riso, lasciatelo bene scolare sopra uno staccio, indi mettetelo in una casseruola più larga che alta, di grosso fondo; bagnatelo con brodo bianco, al triplo della sua altezza, aggiungete un pezzo di burro; mettete la casseruola a fuoco ardente, rimestate il riso di tempo in tempo, cuocetelo per 10 minuti, ma vivamente; ritiratelo dal fuoco, mettete un peso sopra il coperchio della casseruola, ed esponetelo a forno moderato. Quaranta o cinquanta minuti dopo, il riso dovrà essere ben cotto ed asciutto; levatelo dal fuoco, aggiungete un pezzo di burro ed un bricciolo di moscata, lavoratelo col cucchiaio per legarlo e quando abbia perduto un po' del suo calore, spolverizzatelo con tre manate di parmigiano grattugiato; legatelo con 6 tuorli d'uova; versatelo sopra una tegghia unta di burro, per formare colla mano una massa rotonda, leggermente conica; lisciatela bene, sostenetela alla base con una lista di carta unta di burro. Con una grossa carota tagliata a scalpello da abbozzare, tracciate sui lati e la parte superiore del riso delle linee inclinate, dandole rilievo e arrotondandole in modo da formare una specie di crostata di bella forma. Ciò fatto, incidetela superiormente ed all'ingiro per poterla svuotare più tardi. — Venticinque minuti prima di servire, levate la lista di carta, dorate intieramente il riso con uova sbattute, esponete la casseruola a forno vivace per farla leggermente colorire; indi fatela scivolare sopra un piatto, levate la parte incisa, svuotate l'interno il più che sia possibile, senza nuocere alla sua solidità; riempite a metà il vuoto con buon riso di grasso, o di risotto; guernite la casseruola con un intingolo composto con piccole *quenelles* di pesce, di ostriche, di funghi e di code di gamberi, salsati con vellutata ridotta all'essenza di funghi, ultimata con burro di gamberi; circondate la base della casseruola con una corona di scalopini di astachi; servite separatamente il di più della salsa.

1148. — Casseruola di riso alla Jussienne (Modello N. 100).
Casserole au riz à la Jussienne.

Cuocete 800 grammi di riso, procedendo giusta l'istruzione precedente; quando sia asciutto, conditelo con burro, un pugnuolo di parmigiano, un bricciolo di moscata; disponetelo sopra un piatto d'*entrée*, radunatelo serrandolo e comprimendolo; lisciatelo, scanalatelo con un pezzo di carota tagliata in isbieco o con un cucchiaio, ma dandogli presso a poco la forma d' uno stampo a cilindro più largo al basso che in alto. Questa operazione è molto semplice. Inumidite la superficie con burro sciolto, lasciate raffreddare il riso, poi esponete il piatto a forno vivace in modo di far rappigliare semplicemente la superficie esteriore della casseruola al riso, senza colorirla intieramente; riempite allora il vuoto con un intingolo alla normanna, composto con code di gamberi, *quenelles* modellate, ostriche, datteri di mare, e cappelli di funghi; mascherate leggermente la guernizione con salsa normanna; servite il di più nella salsiera.

1149. — Noce di vitello alla Giardiniera. — *Noix de veau à la Jardinière.*

Preparate una noce di vitello in forma rotonda, senza lasciare attaccata la zinna; lardellatela con lardo fino sopra le parti sguernite, mettetela in una casseruola con fondo di lardo e legumi a fettoline; salatela, bagnatela a metà altezza con brodo un poco grasso; fate bollire vivamente per ridurlo a *glace*, bagnate di nuovo la carne, a metà altezza con fondo un poco colorito; copritela con un rotondo di carta, esponetela sulla bocca del forno per cuocerla dolcemente, bagnandole di tempo in tempo. Quando la noce sia cotta, il sugo della cozione dovrà essere ridotto a mezza *glace*; scolate allora la noce sopra una tegghia per tagliarla, disporla sopra un piatto, circondandola con una guernizione alla giardiniera; servite separatamente il fondo della cozione della carne, ben digrassato e passato allo staccio.

1150. — Noce di vitello alla Trianon. — *Noix de veau à la Trianon.*

Prendete 3 false noci di vitello, *paratele* di forma ovale e d' egual grossezza; insteccatene una con grossi filetti di lardo quadrati, disponendoli in corona; imbullettate la seconda con filetti di lingua scarlatta o di giambone magro, la terza con tartufi neri. Mettetele tutte e tre in una casseruola con fondo di lardo e legumi a fettoline per farle abragiare come di pratica. Quando sieno cotte, glassatele di bel colore, tagliatele, disponetele, appoggiandole contro un montante in pane, assicurato nel centro d'un piatto; guernite gli intervalli, mediante tasca di tela, con tre *purée* differenti, cioè una di castagne, una di piselli verdi, e l'altra soubise; impiantate in cima al montante un'asticciuola guernita di un fungo, un tartufo ed una bella cresta; servite a parte una salsiera di buona spagnuola ridotta al vino.

1151. — Noce di vitello alla Polacca. — *Noix de veau à la Polonaise.*

Preparate una noce di vitello, insteccatela con lardo, fatela abragiare, lasciatela raffreddare per metà nel suo sugo, indi accomodatela, tagliatela in fette trasversali, per riformarla sopra un piatto, alternando ogni fetta con fettoline di funghi alla Provenzale, scarsamente salsate; mascheratela parimenti con uno strato dell'intingolo che spolverizzerete con mollica di pane; cospargetela con poco burro; esponete la noce a fuoco moderato per farla gratinare umettandola sovente. Una mezz' ora dopo, scivolatela sopra un piatto senza sformarla, circondatela con una corona di *quenelles* mezzane, che maschererete con un po' di spagnuola ridotta col sugo della cozione della noce.

1152. — Nocciuole di vitello alla Villeroi. — *Noisettes de veau à la Villeroi.*

Imbianchite 24 nocciuole di vitello, cuocetele a fuoco moderato in un buon fondo a *poêler*. Fatele raffreddare sotto leggiera pressione; indi regolatele d'identica forma, per mascherarle con una salsa *Villeroi* alle erbe fine. Lasciate raffreddare bene la salsa e di poi impanatele due volte. Al momento di servire, gettatele nella *frittura* calda, per friggerle di bel colore, scolatele sopra un pannolino, disponetele in cespuglio sopra un piatto, il cui centro maschererete con un po' di buona salsa pomidoro; servite la rimanente salsa in una salsiera.

1153. — Nocciuole di vitello alla Principessa. — *Noisettes de veau à la Princesse.*

Fate *imbianchire* 12 o 14 nocciuole di vitello, scolatele e lasciatele raffreddare sotto pressione per cuocerle come di pratica in un fondo a *poêler*, tenendole ben bianche. Al momento di servire, scolatele, acconciatele, disponetele, ciascuna, in un girello di carciofo cotto; mascherate le nocciuole con buona vellutata ridotta; glassate leggermente i girelli de' carciofi, e disponeteli sopra un piatto.

1154. — Spalle d'agnello alla S. Teodoro. — *Épaules d'agneau à la Saint-Téodore.*

Disossate 3 spalle d'agnello piccole, ma ben bianche, lasciandovi attaccato il manico e ritirando le parti nervose delle carni interne; battetele leggermente, riempite le spalle con un po' di *farcia quenelle* densa, mista con un salpicone di tartufi e di funghi; ravvicinate le carni per cucirle racchiudendo la *farcia;* segate l'estremità del manico, sciogliendolo dalle carni; mettete le spalle in una casseruola con fondo di lardo, giambone e di legumi; bagnatele a tre quarti d'altezza, con buon brodo ed un bicchiere di vino; esponete la casseruola a fuoco ardente per ridurre il liquido d'un terzo; allora ritiratela su fuoco moderato, ultimandone la cottura dolcemente, cospargendole per disimbrigliarle e farle glassare di bel colore con un po' del loro fondo ridotto; accomodate il manico per ornarlo con carta; tagliate le carni ad incavo; disponete le spalle ritte, sopra un piatto, co' manichi appoggiati contro un montante di pane fritto, incollato nel centro del piatto; impiantate in cima una bell'asticciuola di legumi, riempite gli intervalli con una guernizione di piccole carote glassate; servite a parte una salsiera di mezza spagnuola.

1155. — Lingue di renna alla Russa. — *Langues de renne à la Russe.*

Le lingue di renna quali si trovano sui mercati di Pietroburgo sono ordinariamente gelate dal freddo, tuttavia non sono esse meno ricercate dai gastronomi. — Fate diguazzare per parecchie ore 8 o 10 piccole lingue di renna, *imbianchitele* per sopprimere la pelle, raschiandole; accomodatele, mettetele in una casseruola con fondo di lardo, giambone e legumi in fettoline; bagnatele sino a coprirle con buon fondo e vino madera; esponete la casseruola sul fuoco, fate bollire, e 10 minuti dopo, ritiratela su fuoco moderato, ultimandone la cottura lentamente, facendo poscia ridurre il liquido a *glace;* disponete le lingue in corona su un sottile strato di *farcia*, rassodata sul piatto; riempite il vuoto con una guernizione composta di piccole *quenelles*, d'olive, funghi ed *agoursis* tagliate a mandorla, ed *imbianchite*; mascherate le lingue e le guerniture con una salsa finanziera; servite a parte una salsiera dell'istessa salsa.

Si trovano a Pietroburgo de' dorsi di bisonte provenienti dalla Lapponia. Come le lingue di renna, esse arrivano parimenti gelate. Le loro carni hanno molta somiglianza colle nocciuole di vitello e sono ricercate da' gastronomi perchè molto rare; si ponno servire per *entrée* o come guernizione di *relevés*, cotte con fondo a *poêler* od abragiate.

1156. — Lingue di montone alla Soubise. — *Langues de mouton à la Soubise.*

Ritirate il *cornetto* ad una quindicina di lingue di montone, fatele *imbianchire* per alcuni minuti accomodatele in piano in una casseruola con fondo di giambone, e legumi a fettoline ed erbe aromatiche, copritele con liste di lardo, bagnatele a tutta altezza con metà vino bianco e metà fondo di cottura abragiata; fate bollire, ed alcuni minuti dopo ritirate la casseruola su fuoco moderato; terminate la cottura delle lingue dolcemente; scolatele per sopprimere la pelle, e farle raffeddare sotto pressione regolatele, mettetele in una tegghia col loro fondo di cozione ridotto a mezza *glace* per riscaldarle lentamente sulla bocca del forno, glassandole. Al momento di servire, disponetele in corona sopra un piatto, quasi ritte colle punte in alto; mascheratele leggermente con un po' di spagnuola ridotta al vino, riempite il centro con una *soubise;* servite a parte il di più della salsa.

1157. — Peducci d'agnello, salsa Cary. — *Pieds d'agneau, sauce Cary.*

Abbrustiate una quindicina di peducci d'agnello, legateli a 4 a 4; fateli cuocere in un fondo bianco, come si disse al capitolo degli *hors-d'hœuvre*; quando siano a dovere, scolateli sopra un pannolino per ritirare l'osso, *parateli*, metteteli in una tegghia, mischiateli con cappelli di funghi cotti e

quenelles, sboglientate. Mascherateli subito con un po' di buona salsa *cary*. In altra parte riempite con riso di grasso, una dozzina di stampi da *dariole*, unte di burro; quando il riso sia sufficientemente raffermo, estraete i piccoli pani e disponeteli in corona sopra un piatto; mettete subito i peducci d'agnello nel centro della corona, mascherateli leggermente con salsa *cary*; servite separatamente il di più della salsa.

1158. — Palati di manzo alla Lionese. — *Palais de boeuf à la Lyonnaise.*

Fate diguazzare nell'acqua 8 palati di manzo, soltanto i filetti; distaccate tutte le parti del muso fateli *imbianchire* un minuto in acqua bollente, per ritirare l'epidermide raschiandoli; cuoceteli in un buon fondo a *poêler*; scolateli e fateli raffreddare sotto pressione; tagliateli poscia trasversalmente, ciascuno in due o tre parti; accomodateli di forma ovale, mascherateli con uno strato di erbe fine cotte, legate con un po' di *farcia* cruda; prendeteli ad uno ad uno, bagnateli nelle uova sbattute per impanarli, e farli colorire in una tegghia con burro chiarificato, rivoltandoli; scolateli per metterli in corona su un piatto, riempite il centro con un intingolo di boleti o funghi; mascherate leggermente i palati con un po' di salsa *Colbert*; servite con una salsiera della stessa salsa.

1159. — Palati di manzo, salsa tartaruga. — *Palais de boeuf, sauce tortue.*

Fate *imbianchire* 8 o 10 filetti di palati di manzo; quando sono cotti, tagliateli ciascuno in due parti, *parateli*, metteteli in una tegghia con una guernizione di tartufi e di funghi tagliati a fette per farli riscaldare con un po' di salsa madera. Al momento di servire, disponeteli in una crosta da flano cotta, predisposta sopra un piatto; mettetevi all'ingiro una bella corona di piccole *quenelles* foggiate col cucchiaio, le quali glasserete con diligenza. Servite con una salsiera della stessa salsa.

1160. — Cervelle di vitello all'Italiana (Modello N. 60). — *Cervelles de veau à l'Italienne.*

Cuocete come di regola 4 cervelle di vitello, tenendole ben bianche al momento di servire, asciugatele, dividetele, ciascuna, in due parti, acconciatele ben rotonde, disponetele in corona in una crosta da flano, cotta, incollata sul piatto; velate allora le cervelle con una salsa peperata ben legata, alternandole a due a due con una fetta di lingua scarlatta tagliata a guisa di cresta, riempite subito il vuoto della corona con una *purée* di carciofi, cospargendola con un po' di *glace* sciolta; mascherate le cervelle con un po' di vellutata; servite separatamente una buona salsa italiana.

1161. — Intingolo di montone alle rape. — *Ragout de mouton aux navets.*

Tagliate l'osso della spina dorsale di 2 piccoli *carré* di montone; tagliate le costole molte corte; divideteli trasversalmente in pezzi mezzani, fateli rinvenire con burro in una casseruola fino a che sieno bene colorati, salateli; scolate tutto il grasso, bagnateli con un bicchiere di vino bianco, coprite la casseruola e fate ridurre lestamente il liquido; a tal punto, bagnateli fino a coprirli con spagnuola non ridotta, poco legata; fate bollire, aggiungete un mazzo guernito, 2 piccole carote, 2 cipolle, grosse spezie, e de' ritagli di funghi freschi; 10 minuti dopo, ritirate la casseruola su fuoco moderato. Quando le carni sono a tre quarti cotte, passate la salsa allo staccio in un'altra casseruola per digrassarla; scolate le carni, accomodatele, mischiatele colla salsa, e con una guernizione di rape tagliate a pallottoline dapprima *imbianchite* e colorate al burro; rimettete la casseruola sul fuoco, terminate di cuocere l'intingolo dolcemente. Al momento di servire, sgocciolate le carni prendendole con una forchetta, disponetele in un piatto concavo, orlato con crostoni di pane fritto, incollati ritti sull'orlo interno del piatto; sgocciolate le rape, disponetele attorno alle carni, passate la salsa allo staccio, digrassatela, mischiatela con 2 o 3 cucchiaiate di madera, fatela ridurre a fuoco vivace fino a che sia legata a dovere; versatela in parte sull'intingolo; servite la rimanente in salsiera.

1162. — Cary di vitello. — *Cary de veau.*

Dividete uno stomaco di vitello in pezzi mezzani quadrati, fateli diguazzare nell'acqua per un'ora; metteteli in una casseruola, bagnateli fino a coprirli con brodo bianco; esponete la casseruola sul fornello per far bollire il liquido; sgocciolate allora le carni per rinfrescarle, *pararle*, asciugarle su un

pannolino. Tagliate due grosse cipolle a dadi, fatele leggermente rinvenire nel burro, aggiungete le carni, fatele rinvenire insieme fino a che abbiano preso una tinta bionda, salatele, spolverizzatele con due cucchiaiate di farina, altrettanta buona polvere di Cary; tre minuti dopo bagnate le carni fino a coprirle, con brodo bianco; rimestate col cucchiaio il liquido fino a che bolla e dopo 10 minuti, d'ebollizione ritirate la casseruola su fuoco più moderato, aggiungete un mazzetto guernito, una carota, 200 grammi di giambone crudo tagliato a dadi, 2 cipolle, alcuni ritagli di funghi. Quando le carni siano cotte, scolatele colla schiumaruola, acconciatele, mettetele in una casseruola più piccola, digrassate la salsa, passatela allo staccio in una tegghia, per farla vivamente ridurre a giusta misura; legatela con alcuni tuorli d'uova disciolti con crema; passatela subito sulle carni; disponete l'intingolo in piramide in una grande bordura di riso disposta sopra un piatto; circondatela con una corona di cappelli di funghi; servite la rimanente salsa in una salsiera.

1163. — Cary di astachi — *Cary de homards.*

Tagliate a pezzi le code di 3 astachi crudi. Tagliate due cipolle a dadi, fatele leggermente rinvenire nel burro in una casseruola, aggiungete i pezzi di astachi e saltateli insieme sopra fuoco ardente; salateli, quando sono rinvenuti, spolverizzateli con due cucchiaiate di polvere di *Cary;* tre minuti dopo bagnateli con vellutata non ridotta e poco legata, fate bollire la salsa rimestandola col cucchiaio; ritiratela subito sull'angolo del fornello; aggiungete all'intingolo un mazzetto guernito con erbe aromatiche. Un quarto d'ora dopo, levate i pezzi di astaco uno ad uno, per accomodarli in altra casseruola, digrassate la salsa, fatela ridurre a fuoco vivo rimestandola; legatela con alcuni tuorli d'uova; passatela allo staccio sopra i pezzi d'astaco. Al momento di servire, prendeteli con una forchetta, disponeteli sopra un fondo di *farcia*, rassodata sul piatto; circondatele con una corona di bocconcini guerniti con un salpicone di ostriche e di funghi; mascherateli leggermente con porzione della salsa; servite la rimanente in una salsiera, assieme ad un piatto di riso cotto all'indiana.

1164. — Bifteks saltati alla Vernon. — *Biftecks sautés à la Vernon.*

Tagliate 12 biftecks mezzani sopra il centro d'un filetto di manzo ben *parati;* batteteli leggermente, acconciateli rotondi, salateli, accomodateli in un piatto, bagnateli con olio e burro sciolto. — Dieci minuti prima di servire, ravvolgeteli nell'impanatura, metteteli sopra una gratella per farli cuocere a fuoco sostenuto; quando sono cotti, glassateli, disponeteli in corona sopra un piatto, riempite il centro con una guernizione di citriuoli glassati, legati con alcune cucchiaiate di vellutata, ultimata con un bricciolo di cajenna ed una cucchiaiata di finocchio verde tagliato e *imbianchito*; glassate i biftecks, posate sopra ciascuno una fetta di burro di cajenna; servite contemporaneamente una salsiera di mezza *glace* al madera.

1165. — Arnioni di montone saltati al Madera (Modello N. 63).
Rognons de mouton sautés au Madère.

Levate la pelle e la grassa ad una quindicina di arnioni di montone, tagliuzzateli, metteteli in una terrina e teneteli coperti. Versate in una tegghia 4 decilitri di spagnuola, aggiungete una manata di pezzi di funghi, 4 cucchiaiate di *glace* sciolta; fatela ridurre a fuoco ardente rimestandola ed incorporandovi, a poco a poco, mezzo bicchiere di Madera; passatela alla stamigna, mischiatela con una guernizione di tartufi tagliati in fette rotonde. Dieci minuti prima di servire, fate riscaldare 200 grammi di burro in una tegghia sottile, aggiungete gli arnioni, fateli saltare in fretta, salateli; appena siano rinvenuti; scolate tutto il liquido, mascherateli colla salsa ed i tartufi; riscaldateli senza farli bollire, disponeteli subito in una bordura di *farcia*, rassodata e rovesciata su un piatto caldo. — Eccellente piatto per colazione.

1166. — Fegati grassi d'oca alla Perigueux. — *Foie-gras d'oie à la Perigueux.*

Scegliete 3 fegati grassi mezzani d'oca ben bianchi, che non siano stati nell'acqua, levategli il fiele, imbullettateli con filetti di tartufi, salateli, inviluppateli entro liste di lardo sottili, per metterli in una casseruola con fondo di lardo e legumi in fette; bagnateli a tutta altezza con fondo di *mirepoix;* aggiungete un mazzetto guernito, alcuni pezzi di tartufi; copriteli con carta, esponete la casseruola

a fuoco ardente; al primo bollore, ritiratela su fuoco moderato o sulla bocca del forno, affinchè il liquido abbia a grillettare senza bollire visibilmente; mezz'ora dopo, ritirate i fegati dal fuoco, e teneteli per un quarto d'ora nella cozione; sgocciolateli per disporli sopra un piatto in triangolo, appoggiandoli contro un montante di pane fritto incollato nel centro del piatto; circondate con una guernizione di *quenelles* foggiate col cucchiaio; mascheratela in un ai fegati con una salsa Perigueux e servite a parte una salsiera dell'istessa salsa.

1167. — Orecchie di vitello, salsa tartaruga. — *Oreilles de veau, sauce tortue.*

Fiammeggiate 5 orecchie di vitello ben bianche, strofinatele con limone, cuocetele in un fondo bianco, N. 221; asciugatele sopra un pannolino, accomodatele ben rotonde, d'eguale altezza, attraversatele con un tubo a colonna introducendolo dal cornetto, per levare tutte le parti che l'abbrustiamento non abbia colpito; incidete il padiglione per rovesciarle, indi disponetele a guisa di cespuglio sopra uno strato di *farcia;* circondatele con alcuni tartufi rotondi, e cappelli di funghi ben bianchi, non che alcuni tuorli d'uova, mascherateli leggermente con una salsa tartaruga; servite separatamente il di più dell'istessa salsa.

1168 .— Orecchie di vitello farcite all'Italiana. — *Oreilles de veau farcies à l'Italienne.*

Cuocete 5 orecchie di vitello in un fondo bianco; lasciatele quasi raffreddare nella loro cozione, scolatele per asciugarle, svuotarle con un tubo a colonna; diminuite la lunghezza de' padiglioni, riempitene il vuoto con *farcia quenelle*, alle erbe fine, uguagliate la *farcia* a livello dei padiglioni, infarinate subito le orecchie, passatele nelle uova sbattute, gettatele nella *frittura* cálda, e quando siano di bel colore, scolatele, disponetele sopra un sottile strato di *farcia* rassodata sul piatto il cui centro maschererete con un po' di salsa italiana; servite separatamente il di più dell'istessa salsa.

1169. — Dindo novello alla Montorgueil. — *Dindonneau à la Montorgueil.*

Imbrigliate, per *entrée* un dindo novello bene in carne, lardellatelo, mettetelo in una casseruola, con fondo di lardo e legumi; bagnatelo a metà altezza con buon fondo a *poêler;* al primo bollore, ritiratelo sopra fuoco moderato, ultimandone la cottura lentamente, ma tenendolo un po' scarso, sgocciolatelo, disimbrigliatelo, tagliatelo in pezzi mezzani i quali disporrete in una bordura di *farcia* di pollame rassodata e modellata sul piatto; mascherate leggermente il dindo con salsa Tolosa; circondate la bordura con fette di tartufi cotti al momento; servite con una salsiera di salsa Tolosa.

1170. — Dindo novello alla Piemontese. — *Dindonneau à la Piémontaise.*

Lardellate lo stomaco d'un dindo novello con lardo fino; mettetelo in una tegghia con fondo di lardo, giambone, legumi ed erbe aromatiche; bagnatelo con un bicchiere di vino bianco, altrettanto fondo di cottura abragiata; fate bollire il liquido per ridurlo a metà, salatelo leggermente, copritelo con carta unta di burro, ed esponetelo a forno moderato; bagnatelo sovente colla sua cozione per cuocerlo, facendolo rosolare di bel colore, tenendolo però un po' scarso di cottura. Al momento di servire, scolate il dindo per disimbrigliarlo, tagliarlo e disporlo in cespuglio sopra uno strato di *farcia*, rassodata sul piatto; spolverizzatelo con tartufi bianchi tagliuzzati; circondatelo con piccoli pani di risotto, modellati entro stampi da *dariole*, mascherateli con un po' di salsa *madera*, servite separatamente la rimanente salsa.

1171. — Dindo novello alla purée di sedano. — *Dindonneau à la purée de céleri.*

Lardellate un dindo novello con lardo, fatelo cuocere in poco liquido, procedendo come nell'istruzione precedente, tenetelo scarso di cottura; quando sia ben glassato, tagliatelo, disponete i pezzi in cespuglio sopra uno strato di *farcia* rassodata sul piatto; circondatelo con una catena di mezzane *quenelles* di pollame foggiate col cucchiaio; mascheratele in un al dindo con una mezza *glace*. Servite a parte una *purée* di sedano.

1172. — Dindo novello alla Provvidenza. — *Dindonneau à la Providence.*

Disossate lo stomaco d'un dindo novello, riempitelo con una *farcia quenelle* ultimata con erbe fine cotte; imbrigliatelo, lardellatelo con lardo fino, salatelo leggermente, mettetelo in una casseruola con

fondo per cotture abragiate: bagnatelo a metà altezza con buon fondo, terminate di cuocerlo, ma un po' scarsamente, facendolo glassare. Al momento di servire, tagliatelo distaccando prima le due coscie, che dividerete in tre parti, disponetele sopra una bordura di *farcia* rovesciata sul piatto. Tagliate lo stomaco in piccoli filetti, rimettendoli in posto, collocate lo stomaco sopra le coscie del dindo; circondatelo con una guernizione alla Provvidenza, mascheratelo in un alla guernizione con una salsa madera.

1172. — Cappone al consumato Reale. — *Chapon au consommé Royal.*

Allestite un grosso cappone, imbrigliatelo, soffregatelo di limone, lardellatelo, mettetelo in una casseruola con fondo di lardo, giambone e legumi, bagnatelo a tutto altezza con fondo a *poêler* piuttosto grasso; esponete la casseruola a fuoco vivace e dopo cinque minuti di bollitura, ritiratelo su fuoco moderato per terminare di cuocere il cappone; ciò eseguito, passate il fondo della cozione alla salvietta lasciatela ben deporre, digrassatelo con cura, lasciatelo raffreddare; travasatelo in una piccola casseruola decantandolo. Aggiungete al liquido 200 grammi di carni di pollame crude, tritate fine, miste con mezzo bicchiere di buon vino bianco di Sauterne, un uova intiero, un pizzico di foglie fresche di serpentaia; chiarificatelo operando come si pratica pei consumati; quando l'essenza sia chiara, legatela con un poco di *arrow-root*, passatela alla salvietta. Al momento di servire, scolate il cappone, disimbrigliatelo, tagliatelo, disponetelo in cespuglio su un piatto, sul cui fondo verserete il consumato; circondate il cappone con una guernizione di *quenelles* di pollame. Servite con una salsiera di buona vellutata ridotta.

1173. — Cappone farcito alla Napoletana. (Modello N. 92). — *Chapon farci à la Napolitaine.*

Disossate un cappone sul dorso, salatelo, riempite il vuoto con una *farcia quenelle* cruda, densa, mista con un salpicone di lingua scarlatta o di giambone cotto, acconciate le zampe, introducendole sotto la pelle della coscia dal lato della giuntura; imbrigliatelo con garbo, *bardatelo*, inviluppatelo in un pannolino, fatelo cuocere in un buon fondo a *poêler*, tenendolo scarso di cottura. — Al momento di servire, disimballatelo, asciugatelo, mettetelo sopra una piccola tegghia, mascherando lo stomaco con uno strato di *farcia* formando un rosone; decoratela con tartufi e fatela subito rassodare sulla bocca del forno; disponete il cappone su un grosso strato di *farcia* rassodata sul piatto. Circondatelo dapprima con una guernizione di maccheroni, tagliati a pezzi, conditi all'italiana; sopra questi, disponete da ogni lato del cappone, due piccoli gruppi di tartufi cotti, e nel mezzo un mucchio di belle creste. Servite a parte una salsa napoletana od una salsa madera.

1175. — Pollastra alla Tolosa. — *Poularde à la Toulouse.*

Allestite una bella pollastra, imbrigliatela per *entrée*, soffregatela con sugo di limone, *bardatela* e mettetela in una casseruola, con fondo di lardo e legumi tagliuzzati; bagnatela a tre quarti della sua altezza con fondo a *poêler*, fatela bollire; 7 o 8 minuti dopo, ritirate la casseruola su fuoco moderato, terminate di cuocere la pollastra dolcemente, tenendola però un po' scarsa di cottura. Al momento di servire, scolatela, disimbrigliatela, disponetela sopra un piatto; circondatela con un guernizione composta di *quenelles* di fegati di pollastra, di tartufi intieri e di cappelli di funghi, mascherate la pollastra e le guerniture con un po' di salsa Tolosa; servite a parte una salsiera della stessa salsa.

1176. — Pollastra allo scarlatto, salsa Veneziana. — *Poularde à l'écarlate, sauce Vénitienne.*

Allestite una pollastra, imbrigliatela per *entrée* soffregatela con sugo di limone, *bardatela* e fatela cuocere in un fondo a *poêler*, scolatela per disimbrigliarla, e disporla sopra un piatto il cui centro sia mascherato con uno strato di *farcia* rassodata; circondatela con sei lingue di vitello allo scarlatto, regolate e glassate; mascherate leggermente la pollastra con un po' di salsa veneziana, servite a parte la rimanente salsa.

1177. — Pollastra alla Perigord. — *Poularde à la Périgord.*

Pelate 5 o 600 grammi di tartufi crudi, teneteli coperti in una casseruola; tritate le minuzie, fatele rinvenire con un po' di lardo raschiato, conditele con sale, pepe e prezzemolo tritato con cui

riempirete l' interno d'una pollastra ben pulita, imbrigliatela per *bardarla* e metterla in una casseruola con fondo di lardo, giambone, legumi ed un mazzetto guernito; bagnatela a metà altezza con brodo e vino bianco per farla cuocere, glassandola; quando sia di bel colore, scolatela, tagliatela, allontanando la *farcia*, disponete i diversi pezzi in cespuglio sopra uno strato di *farcia* rassodata sul piatto; circondatela con una bella guernizione di tartufi pelati, cotti intieri. — Al momento di servire mascherate i tartufi e la pollastra, con un po' di salsa madera ; servite a parte il di più della salsa.

1178. — Stomachi di pollastre alla Matignon. — *Estomacs de poulardes à la Matignon.*

Ritirate le coscie di 3 piccole pollastre, sopprimete le punte delle ali; imbrigliate la pelle al disotto dello stomaco che maschererete con una *matignon* assicurandola con liste di lardo, attraversatele allora al disotto con uno schidione in ferro, per cuocerli allo spiedo a fuoco ardente. Cotti per bene, levateli dallo spiedo per disimballarli, acconciarli e tagliarli ciascuno in 4 parti, rimettendoli in posto, disponete gli stomachi ritti, sul piatto, appoggiandoli contro un pezzo di pane fritto, incollato in mezzo al piatto; riempite gli intervalli con piccole *quenelles* modellate, mascheratele assieme agli stomachi con una salsa Perigueux, impiantate un asticciuola nel pane, servite a parte la rimanente salsa.

1179. — Stomachi di pollastra alla Zingara. — *Estomacs de poulardes à la Zingara.*

Prendete 3 stomachi di piccole pollastre; sopprimete la punta delle ali, imbrigliate la pelle al disotto, gettatele in acqua bollente, solo per fare rappigliare la pelle, lasciatele raffreddare nell' acqua, indi scolatele per asciugarle; lardellate la metà di ogni stomaco con giambone crudo, l'altra metà con tartufi tagliati in filetti; mettete gli stomachi in una casseruola con fondo di lardo e di legumi tagliuzzati, bagnateli a metà altezza con fondo a *poêler*; copriteli con un rotondo di carta unta di burro, cuoceteli a fuoco vivace glassandoli e tenendoli scarsi di cottura. — Al momento di servire scolate gli stomachi per disimbrigliarli e disporli sopra un piatto, il cui centro sia mascherato con uno strato di *farcia* rassodata, appoggiandoli contro un sostegno di pane fritto, attaccato nel centro del piatto; disponete nei tre intervalli, da un lato un gruppo di tartufi neri torniti; dall'altro un mucchio di *quenelles* foggiate col cucchiaino, infine nell' ultimo, un gruppo di belle olive, tornite, *imbianchite*. Mascherate le *quenelles*, con un po' di *vellutata*, le olive con un po' di spagnuola ridotta, glassate i tartufi e gli stomachi, servite con una salsiera di buona spagnuola, mista con una *julienne* di giambone magro cotto.

1180. — Stomachi d'anitre selvatiche in salsa melagrano.
Estomacs de canards sauvages à la Bigarrade.

Acconciate 3 anitre, imbrigliatele, mascheratele lo stomaco con una *matignon*, che sosterrete con liste di lardo; mettetele sullo spiedo, fatele cuocere a fuoco ardente. Quando sono cotte, levatele dallo spiedo, disimballatele, separate il pezzo posteriore dello stomaco; regolatelo, tagliatelo per disporlo in triangolo sopra un piatto, il cui fondo sia mascherato con uno strato di *farcia* rassodata, e portante una colonna di pane fritto, incollata nel centro; impiantate un'asticciuola guernita sulla colonna, mascherate gli stomachi con un po' di salsa *bigarrade*, o melagrano, e servite la stessa salsa in una salsiera.

1181. — Polli al Cacciatore. — *Poulets au Chasseur.*

Tagliate 3 pollastrelli, ciascuno in 5 parti, metteteli in una terrina, marinateli con sale, cipolle, olio, prezzemolo e sugo di limone; un'ora dopo scolateli, ravvolgeteli nella impanatura, fateli cuocere sulla gratella dalle due parti a fuoco moderato, bagnandoli e rivoltandoli; disponeteli in cespuglio sopra un piatto, mascherateli con una salsa madera, mista con una *julienne* di giambone cotto; circondatele con rotelle di cipolle fritte di bel colore.

1182. — Polli alla Persiana. — *Poulets à la Persane.*

Scegliete 2 polli grassi, allestiteli, imbrigliateli, soffregategli con sugo di limone lo stomaco, metteteli in una casseruola con fondo di lardo e di legumi per farli abragiare con poco liquido, glassandoli.

— Al momento di servire, scolateli per disimbrigliarli e tagliarli, ciascuno, in 5 o 6 pezzi; disponeteli in cespuglio su un piatto, il cui centro sia mascherato con uno strato di *farcia* rassodata; passate il fondo della cozione, legatela con un po' di salsa bruna ed una cucchiaiata di polvere di *cary* sciolta; fate ridurre la salsa a giusta misura, versatene una parte sui polli; servite la rimanente in una salsiera; la salsa nella salsiera può essere un poco più aromatizzata di *cary*. Servite contemporaneamente un piatto di riso cotto alla Persiana.

1183. — Polli alla Cavaliere (Modello N. 94). — *Poulets à la Chevalière.*

Tagliate le zampe e le punte delle ali a 3 polli mezzani, distaccategli le coscie, tenendo la pelle di queste più larga che sia possibile, disossatele lasciando solo l'osso del pilone, acconciatele, riempitele con un poco di *farcia quenelle* cruda, mista con alcuni tartufi crudi, tagliati a dadolini; cucitele e cuocetele in un fondo a *poêler*, indi fatele raffreddare sotto leggiera pressione. Nell'intervallo levate i filetti degli stomachi, senza fare gli alti di petto, ma lasciando aderire il moncone delle ali e ritirando i filetti piccoli; *parate* dapprima questi, screziateli con tartufi, metteteli in una tegghia con burro chiarificato, dandogli la forma di mezzaluna. Sopprimete la pelle dei grossi filetti, acconciateli, sciogliete l'osso del moncone, lardellateli sulle parti più larghe, con lardo fino; metteteli in una tegghia con fondo di liste sottili di lardo. Un quarto d'ora prima di servire, salate leggermente i filetti, bagnateli a metà altezza con fondo a *poêler*, fate ridurre in fretta il liquido a metà, esponete la tegghia sulla bocca del forno vivace, e terminate di cuocerli glassandoli di bel colore, senza però essicare le carni. — Nel frattempo, disimbrigliate le coscie farcite per acconciarle, metterli in una tegghia, bagnarle a un quarto d'altezza con fondo a *poêler*, non digrassato; copritele con un rotondo di carta, riscaldatele senza violenza, per non sformarle, e quando saranno calde, scolatele per incartocciare il manico. — Fate rappigliare sul piatto uno strato di *farcia quenelle* cruda, disposta ad anello; al centro del piatto, fissate un tampone di pane fritto; disponetevi attorno le coscie dei polli, mascheratele subito con un po' d'allemanna ridotta; fra una coscia e l'altra, disponete un pezzo di lingua scarlatta tagliata a cresta; riempite il vuoto fra il tampone e le coscie, con una guernizione alla Tolosa; sopra questa, disponete in corona i filetti lardellati, alternandoli coi piccoli filetti, sboglientati al momento. Assicurate sul tampone mediante piccola spina una tazza di pane fritto, sormontata poscia da un'asticciuola a soggetto; circondatela alla base, con una corona di funghi, servite con una salsiera d'allemanna ridotta colla cozione de' funghi.

1184. — Polli alla Valencienne. — *Poulets à la Valencienne.*

Trinciate 3 pollastrelli, ciascuno in 5 pezzi, *parateli*, metteteli in una tegghia con burro, alcuni dadi di giambone crudo, 4 piccole cipolle, un mazzetto guernito; salateli leggermente, fateli rinvenire a fuoco moderato per colorarli d'ambo le parti; quando siano presso a poco cotti, bagnateli con un poco di buon brodo, spolverizzateli con un pizzico di pepe rosso e dolce di Spagna, fatte ridurre lentamente il liquido a *glace*; bagnateli ancora colla medesima quantità di brodo, fatelo parimenti ridurre; i polli devono allora trovarsi cotti a dovere. Intanto preparate una guernizione di riso alla Valencienne (V. N. 588) cuocendolo insieme ad alcuni salsicciuoli di Spagna; cotta a dovere, disponetelo sopra un piatto, circondandolo co' salsicciuoli tagliati; trinciate i polli, disponeteli in cespuglio su uno strato di *farcia* rassodata sul piatto; mascherateli con un poco di salsa napoletana, ultimata con pepe dolce di Spagna; circondate i polli con una corona di piccoli pomidoro farciti. Servite con una salsiera della medesima salsa.

1185. — Polli alla Parigina. — *Poulets à la Parisienne.*

Imbrigliate 2 polli per *entrée*, mascherateli con una *matignon*, *bardateli*, fateli cuocere allo spiedo. Al momento di servire, levateli dallo spiedo, disimballateli, tagliateli, disponeteli in cespuglio in una bordura di *farcia*, rassodata, rovesciata sul piatto; circondate i polli con una guernizione di creste ben bianche; mascheratele con un poco di salsa alla Parigina; servite con una salsiera della stessa salsa.

1186. — Polli alla Piemontese. — *Poulets à la Piemontaise.*

Acconciate 2 buoni polli, imbrigliateli, lardellateli con lardo, metteteli in una casseruola, con fondo per cotture abragiate: bagnateli a tre quarti d'altezza con metà vino bianco, metà brodo, esponete la

casseruola a fuoco vivace per ridurre il liquido alla metà; ritirate la casseruola su fuoco moderato, terminate di cuocere i polli, bagnandoli sovente col loro sugo, ma tenendoli un po' scarsi di cottura; da ultimo fateli glassare sulla bocca del forno, indi sgocciolateli per tagliarli ciascuno in 6 parti; disponeteli in cespuglio sopra uno strato di *farcia*, rassodata sul piatto; mascherateli abbondantemente con una salsa piemontese; servite contemporaneamente un piatto di buon risotto all'Italiana.

1187. — Polli alla Danzica. — *Poulets à la Dantzig.*

Allestite 2 buoni polli, imbrigliateli, *bardateli*, metteteli in una casseruola, con fondo a *poêler*; cuoceteli, procedendo come al N. 1186. — Al momento di servirli, sgocciolateli per disimbrigliarli, tagliarli e disporli in cespuglio sopra uno strato di *farcia*, rassodata sul piatto e mascherarli con una salsa alle ostriche, cospargete l'*entrée* con un poco di burro di gamberi; servite a parte il di più della salsa ostriche.

1188. — Polli alla Primaverile. — *Poulets à la Printanière.*

Fate cuocere in fondo a *poêler* 2 buoni polli; scolateli, disimbrigliateli, tagliateli ciascuno in 5 o 6 parti per disporli in cespuglio sopra uno strato di *farcia*, rassodata sul piatto; circondateli con una corona di *quenelles* mezzane foggiate al cucchiaio, mascheratele con una salsa primaverile ultimata al momento; servite a parte una salsiera della stessa salsa.

1189. — Anitroccoli alle olive. — *Canetons aux olives.*

Allestite due anitre, imbrigliatele per *entrée*, fatele rinvenire in una casseruola con lardo raschiato, alcune piccole cipolle, salatele; quando siano di bel colore, bagnatele con un bicchiere di vino bianco, altrettanto brodo; fate bollire. Coprite le anitre con carta unta di burro, esponetele a forno moderato e quando siano cotte, sgocciolatele per tagliarle, disporle in cespuglio in una bordura di *farcia*, rassodata e rovesciata sul piatto, frammischiandole con olive tornite, ed *imbianchite*. Mascherate gli anitrini e le guerniture con un poco di salsa madera, servite con una salsiera dell'istessa salsa.

1190. — Anitroccoli alla Palestina. — *Canetons à la Palestine.*

Allestite due anitre, imbrigliatele per *entrée*, mascherate lo stomaco con una *matignon*, che sosterrete con liste di lardo; mettetele sullo spiedo per cuocerle a fuoco vivace in 25 o 30 minuti. Ritiratele subito dallo spiedo per disimbrigliarle, tagliarle e disporle in cespuglio sopra uno strato di *farcia* rassodata sul piatto; circondatele con una guernizione di pere di terra, tornite rotonde, d'eguale grossezza ben glassate; mascherate, gli anitroccoli e la guernizione con una spagnuola ridotta, ultimata al momento con un nonnulla di pepe rosso di Spagna, il sugo d'un limone e un pizzico di prezzemolo trito. Servite separatamente il di più della salsa.

1191. — Anitriccoli alle rape. — *Canetons aux navets.*

Allestite due anitre, imbrigliatele per *entrée*, *bardatele*, mettetele in una casseruola con fondo di lardo, giambone, legumi tagliuzzati ed un mazzetto guernito; bagnatele con 2 bicchieri di vino bianco, altrettanto buon sugo; fate bollire e dopo 5 minuti esponete la casseruola a forno moderato per terminare di cuocere gli anitrini, bagnandoli e rivoltandoli di tempo in tempo; scolateli, disimbrigliateli, distaccate le coscie, le quali taglierete ciascuna in due pezzi per disporle nel centro d'un piatto; tagliate gli stomachi a liste, rimetteteli in forma, disponeteli sopra le coscie, circondatele con una guernitura di rape tagliate a pallottoline, glassate, mascheratele assieme alla guernizione, con una spagnuola ridotta col vino.

1192. — Anitroccoli alla Provvidenza. — *Canetons à la Providence.*

Allestite due anitrini, imbrigliateli per *entrée*, *bardateli*, metteteli in una casseruola, con fondo di legumi; bagna teli a tutta altezza con un fondo a *poêler*; esponete la casseruola a fuoco ardente ed al

primo bollore ritiratela sopra fuoco moderato per terminarne la cottura dolcemente. — Al momento di servire, sgocciolateli per disimbrigliarli. Distaccate le coscie, disponetele nel centro del piatto, accomodate gli stomachi, tagliandoli a liste; disponeteli in simmetria sopra le coscie delle anitre; circondate allora l'*entrée* con una guernizione alla Provvidenza; mascherate tanto questa, che le anitre, con un po' di salsa madera; servite a parte una salsiera dell'istessa salsa.

1193. — Arzavole o Farchetole alla Tirolese. — *Sarcelles à la Tyrolienne.*

Allestite 6 farchetole, imbrigliatele per *entrée*, mettetele in una casseruola con un pezzo di burro, 200 grammi di giambone crudo tagliato a dadi; fatele rinvenire a fuoco ardente per colorirle; scolate il grasso, bagnatele ad un quarto d'altezza con buon sugo ed un bicchiere di vino Marsala; aggiungete alcuni ritagli di funghi, un mazzetto guernito; fate bollire, terminate di cuocere le arzavole su fuoco moderato; lasciatele per metà raffreddare nella loro cozione. Dieci minuti dopo, tagliatele ciascuna in due parti, per disporle in cespuglio sopra una bordura di maccheroni; riempite gli interstizii con funghi; mascherate tanto questi che le farchetole, con salsa spagnuola ridotta con vino.

1194. — Piccioni ai piselini. — *Pigeons aux petits poix.*

Allestite 5 o 6 giovani piccioni, imbrigliateli per *entrée*, metteteli in una casseruola con burro e lardo raschiato, 2 piccole cipolle, una carota, un mazzetto guernito, fateli rinvenire per 10 minuti. Aggiungete allora ai piccioni alcune cucchiaiate di ventresca tagliata a dadi, bagnateli a metà altezza con fondo di vitello, fate bollire il liquido e 10 minuti dopo, ritirate la casseruola sopra fuoco moderato per terminare di cuocere i piccioni, glassandoli. Al momento di servire, disimbrigliateli, tagliateli ciascuno in due parti, disponeteli in corona sopra un piatto, mettendo nel centro una guernizione di pisellini cotti all'inglese, legati con un po' di vellutata; servite con una salsiera della stessa salsa.

1195. — Piccioni alla Giardiniera. (Modello N. 75). — *Pigeons à la Jardinière.*

Disviscerate 5 o 6 giovani piccioni, disossate lo stomaco, riempite il vuoto con *farcia quenelle* cruda; imbrigliateli colle zampe rientrate nel corpo, lardellateli, metteteli in una casseruola, con fondo di lardo, giambone e legumi, cuoceteli in ristretto. — Untate di burro uno stampo da bordura piana, decorate le pareti, con legumi di colori variati; la decorazione è facoltativa. Riempite il vuoto della bordura sia con una *farcia quenelle*, sia semplicemente con un apparecchio di patate, terminato con burro e tuorli d'uova. Fate rassodare la bordura a bagno-maria per rovesciarla poi sopra un piatto, in mezzo al quale avrete incollato un sostegno di pane fritto, sormontato da una piccola tazza tagliata di pane, che riempirete con un gruppo di legumi variati. Quando i piccioni siano disimballati, disponeteli sulla bordura colle zampe in alto, appoggiandoli contro il sostegno. Guernite gli intervalli con mazzolini di legumi, mascherate leggermente i piccioni con un po' di buona besciamella con burro; mascherate il centro del piatto con un po' di buon sugo; servite con una salsiera di besciamella ridotta colla cozione dei piccioni, questa però ridotta a mezza *glace;* servite pure una macedonia di legumi primaticci, legati con un poco di buona salsa. — Qualora l'*entrée* dovesse essere presentato a' commensali, gli stomachi de' piccioni potranno essere tagliati e rimessi in posto.

1196. — Piccioni alla Finanziera. — *Pigeons à la Financière.*

Disossate lo stomaco di 6 giovani piccioni, riempiteli con *farcia quenelle* mista con alcuni tartufi crudi, tritati, imbrigliateli, metteteli in una casseruola con fondo di giambone, legumi tagliuzzati ed erbe aromatiche, copriteli con liste sottili di lardo, bagnateli a tre quarti d'altezza con metà vino bianco e metà brodo; fate bollire il liquido e quando sia ridotto a metà, ritirate la casseruola su fuoco moderato per terminare di cuocere i piccioni; da ultimo fate ridurre il liquido a *glace*, indi scolate i piccioni su una tegghia per disimbrigliarli e tagliarli ciascuno in due parti per lo lungo; disponeteli in corona sopra uno strato di *farcia* rassodata sul piatto; riempite il centro con una guernizione alla finanziera; mascherate leggermente i piccioni con salsa finanziera e servite separatamente il di più della salsa. — Per disporre i mezzi piccioni, tutte nel medesimo senso, bisogna avere due *entrée* da montare.

1197. — Piccioni farciti ai funghi (Modello N. 58). — *Pigeons farcis aux champignons.*

Disossate 4 piccioni, salateli, riempiteli con una *farcia quenelle*, mista con un salpicone di fegato grasso, cuciteli dando a ciascuno la forma d'una pera, ravvolgeteli entro piccoli pannolini per metterli in una casseruola, con fondo di lardo e di legumi tagliuzzati, bagnateli a metà altezza con buon fondo e un poco di madera, per cuocerli lentamente; indi scolateli, disimballateli, per invilupparli ancora e lasciarli raffreddare nel loro stato naturale; slegateli, tagliate lo stomaco ad incavo, rimetteteli in forma, riscaldateli dolcemente sulla bocca del forno, glassandoli con parte della loro cozione, ridotta a mezza *glace;* disponeteli ritti su una bordura di *farcia*, rovesciata sul piatto, in mezzo al quale avrete incollato un sostegno di pane fritto mascherato di *farcia*. Guernite gli intervalli fra i piccioni con cappelli di funghi, collocate alcuni tartufi sulla sommità sormontandoli con un cappello di fungo; mascherate i piccioni con un po' di spagnuola, ridotta cogli avanzi dei funghi, succosa, abbastanza legata per velarli. Cospargete pure il centro del piatto e servite con una salsiera della medesima salsa meno ristretta.

1198. — Piccioni in composta. — *Pigeons en composte.*

Disossate 6 piccioni per *entrée*, metteteli in una casseruola unta di burro, con alcuni legumi, un mazzetto guernito, 250 grammi di ventresca *imbianchita*, tagliata a grossi dadi; fateli rinvenire a fuoco ardente, bagnateli fino a coprirli con una spagnuola poco legata, mista con mezzo bicchiere di vino bianco; fate bollire, aggiungete alcuni funghi crudi; terminate di cuocere i piccioni riducendo la salsa a metà; sgocciolateli sopra una tegghia per tagliarli, ciascuno in due parti; disponeteli in cespuglio su uno strato di *farcia* rassodata sul piatto; circondateli coi funghi, la ventresca ed una piccola guernizione di *quenelles* di pollame, modellate e sboglientate. Digrassate la salsa; passatela alla stamigna e con essa cospargete tanto i piccioni, quanto le guerniture; servite con una salsiera della stessa salsa.

1199. — Colombi selvatici alla Provenzale. — *Pigeons ramiers à la Provençale.*

Fiammeggiate 5 palombi o colombi selvatici, disviscerateli, disossate gli stomachi, riempiteli con una *farcia quenelle* cruda, terminata con un salpicone di fegato grasso e tartufi; imbrigliateli, lardellateli sullo stomaco con lardo, e metteteli in una casseruola, con fondo di giambone, di legumi a fettoline ed un mazzetto guernito; bagnateli a metà altezza con vino bianco e un po' di buon sugo; salateli leggermente, copriteli con carta unta di burro; collocate la casseruola su fuoco ardente per ridurre il liquido a metà; a questo punto, ritirate la casseruola sopra fuoco moderato, terminando di cuocere i colombi lentamente; al momento di servire disimbrigliateli, tagliateli ciascuno in tre per lo lungo; riformateli, disponeteli sopra uno strato di *farcia* rassodata sul piatto; mascherateli subito con un intingolo di tartufi alla provenzale; servite con una salsiera di spagnuola leggiera, ma ridotta col fondo della cozione dei colombi, ed un po' di vino bianco.

1200. — Fagiani alla Reale. — *Faisans à la Royale.*

Allestite due fagiani, riempiteli interamente con lardo pestato con alcune manate di ritagli di tartufi crudi. Dodici ore dopo, imbrigliateli, abbrustiateli, *bardateli* e metteteli sullo spiedo per cuocerli in tre quarti d'ora, cospargendoli col sugo della leccarda. Al momento di servire, disimbrigliate i fagiani per distaccargli le cosce, cui mozzerete l'osso fino alla giuntura; *parate* gli stomachi, tagliateli in filetti; rimetteteli in posto. Incollate nel centro d'un piatto rotondo un sostegno di pane fritto, mascheratelo con uno strato di *farcia*, che farete asciugare sulla bocca del forno. Disponete in seguito le coscie dei fagiani in piano ai due lati del sostegno; sopra le coscie, collocatevi ritti gli stomachi colla punta in alto, appoggiandoli contro il sostegno. Fra i due stomachi, disponete due cespugli di tartufi intieri, torniti a crudo, cotti al momento con Madera e buona *glace*, mascherate gli stomachi con salsa *salmis*, ridotta all'essenza dei fagiani; mettete un'asticciuola guernita in cima al sostegno. Servite la rimanente salsa in salsiera.

1201. — Fagiani alla Périgueux. — *Faisans à la Périgueux.*

Bardate due fagiani, metteteli in una tegghia con fondo di lardo e alcuni legumi tagliuzzati, salateli leggermente, bagnateli con un bicchiere di vino Madera, altrettanto buon sugo; collocate la teg-

ghia su fuoco ardente, ed 8 o 10 minuti dopo, coprite i fagiani con carta unta di burro per esporli a forno moderato; bagnateli di tempo in tempo col fondo della loro cozione fino a che sieno cotti; disimballateli e tagliateli, ciascuno in sei parti, sopprimendo l'osso del pilone ed i carcami; disponeteli in cespuglio entro una bordura di *farcia* rassodata e rovesciata su un piatto rotondo; mascherat i fagiani e la bordura con salsa Perigueux e servite la stessa salsa in salsiera.

1202. — Fagiani all'Alemanna. — *Faisans à l'Allemande.*

Fate abragiare due cavoli di Milano con un pezzo di ventresca imbianchita, e 4 salsicciuoli affumicati. Intanto montate 12 piccole certosine in legumi, entro stampi da *dariole*; riempitele con *farcia*, fatele rassodare al bagno-maria. Cuocete ben abragiati ed in ristretto due fagiani procedendo come al N. 1201. — Al momento di servire, scolateli per tagliarli. Sgocciolate i cavoli in un colatoio per estrarre tutto il grasso indi metteteli in uno stampo da *charlotte* liscio, unto di burro, alternando a strati la ventresca tagliata in fette, ed i salsicciuoli. Dieci minuti dopo, rovesciate lo stampo sopra un piatto; disponete le piccole certosine attorno ai cavoli e su questi i fagiani in cespuglio; mascherateli leggermente con un poco di spagnuola ridotta all'essenza di selvaggina. Servite a parte il di più della salsa.

1203. — Fagiano al sauer-kraut (Modello N. 93). — *Faisan à la choucroute.*

Cuocete un chilogramma e mezzo di sauer-kraut con un salsiciotto. Disviscerate un bel fagiano, imbrigliatelo colle zampe rientranti nelle carni della coscia; insteccate in bell'ordine lo stomaco con lardo, fatelo abragiare in ristretto ma in buon fondo; quando è cotto, scolatelo per disimbrigliarlo; disponetelo sopra una bordura di *farcia* decorata, rassodata, rovesciata su un piatto orlato; circondatelo d'ambo le parti con fette di salsiciotto, glassatelo col pennello. Asciugate tutta l'umidità del sauer-kraut, legatelo con alcune cucchiaiate di buona salsa bruna; mischiatelo con fettoline di tartufi neri, cotti al momento; disponetelo in un piatto per servirlo contemporaneamente al fagiano, assieme ad una salsiera di salsa, ridotta colla cozione del fagiano ed i ritagli dei tartufi crudi.

1204. — Perniciotti alla bigarrade. — *Perdreaux à la bigarrade.*

Allestite 4 perniciotti, *bardateli*, metteteli in una casseruola con burro, fateli rinvenire a buon fuoco; salateli, ed ultimatene la cottura a fuoco moderato con fuoco sul coperchio; quando sono presso a poco cotti, bagnateli con mezzo bicchiere di vino bianco, che farete ridurre a *glace*. Al momento di servire, tagliate i perniciotti, ciascuno in 5 parti, disponeteli in cespuglio sopra uno strato di *farcia*, rassodata sul piatto, le coscie sotto, i filetti disopra, mascherateli con una salsa melagrano o bigarrade (N. 300).

1205. — Perniciotti alla Godard. — *Perdreaux à la Godard.*

Disossate lo stomaco di 3 perniciotti, riempite il vuoto con una *farcia* cruda; mista con un salpicone di fegato grasso e di tartufi; cuciteli per imbrigliarli, *bardateli*, metteteli in una casseruola con fondo di lardo, legumi in fette ed erbe aromatiche; bagnateli a metà altezza con fondo un poco grasso, non che mezzo bicchiere di madera; cuoceteli a fuoco moderato, cospargendoli; al momento di servire sgocciolateli per disimbrigliarli. — Incollate in mezzo ad un piatto bordato, un tampone in pane fritto; disponete i perniciotti in piedi appoggiandoli contro il pane; glassateli col pennello, mettete fra ciascuno d'essi una *quenelle* decorata, con alcuni cappelli di funghi; circondateli alla base, con tartufi rotondi; impiantate nel tampone un'asticciuola guernita con un bel tartufo, mascherate leggermente l'*entrée* con salsa spagnuola ridotta all'essenza di perniciotti; servite il di più a parte.

1206. — Perniciotti alla Valencienne. — *Perdreaux à la Valencienne.*

Imbrigliate 3 perniciotti per *entrée*, *bardateli*, metteteli in una casseruola, con fondo di giambone, legumi in fette ed un mazzo di erbe aromatiche, bagnateli a tutta altezza con un bicchiere di vino e buon fondo, aggiungete due salsicciuoli d'Estramadura (*chorisos*) non che 500 grammi di ventresca imbianchita; bagnateli allora fino a coprirli con un bicchiere di vino bianco e buon sugo, esponete la casseruola a fuoco vivace; al primo bollore, ritiratela sul fuoco moderato, per terminarne la cottura lentamente. — Al momento di servire, scolate, e tagliate i perniciotti, ciascuno in 5 pezzi, per acco-

modarli in una casseruola co' salsicciuoli e la ventresca; coprite la casseruola, tenetela sulla bocca del forno. Col fondo della cozione dei perniciotti passato, non digrassato, cuocete 600 grammi di riso alla Valencienne, procedendo come si disse più sopra; con una parte di detto riso, riempite 10 forme da *dariole;* disponetele mano mano sopra una tegghia, tenetele nella stufa; stendete allora il rimanente riso sul fondo d'un piatto d'*entrée;* disponetevi sopra i perniciotti in cespuglio, mascherateli con una salsa castigliana mescolata con una piccola guernizione, composta di girelli di carciofi cotti, tagliati collo stampo e porzione della ventresca tagliata a dadi; levate dalle forme i panetti di riso e collocateli attorno ai perniciotti; servite a parte la rimanente salsa.

1207. — Perniciotti alla purée di lenti. — *Perdreaux à la purée de lentilles.*

Acconciate 3 perniciotti, imbrigliateli per *entrée, bardateli,* metteteli in una casseruola, con fondo di lardo, giambone, legumi tagliuzzati ed erbe aromatiche, bagnateli con un bicchiere di vino bianco, fatelo ridurre a fuoco ardente, indi bagnateli di nuovo, a tre quarti d'altezza, con buon fondo; dopo alcuni minuti di ebollizione violenta ritiratela sopra fuoco moderato per terminare di cuocerli dolcemente. Al momento di servire tagliate i perniciotti, ciascuno in 5 pezzi, disponeteli in cespuglio sopra uno strato di *farcia* rassodata sul piatto, mascherateli leggermente con spagnuola ridotta all'essenza di selvaggina, tenuta un po' consistente. Mediante tasca di tela, riempita di *purée* di lenti, spingete attorno ai perniciotti, de' dischi del volume d'una grossa noce. Servite con una salsiera di spagnuola ridotta ma non troppo legata.

1208. — Perniciotti ai tartufi. — *Perdreaux aux truffes.*

Pelate 5 o 600 grammi di tartufi mezzani crudi; pestate i ritagli con 250 grammi di lardo fresco e con tale apparecchio, riempite il corpo di 4 perniciotti, imbrigliateli per *entrée, bardateli,* invilupateli in un pannolino, e teneteli così per 10 o 12 ore in luogo fresco. — Un quarto d'ora prima di servire mettete i perniciotti allo spiedo, fateli cuocere a buon fuoco, cospargendoli con burro. Quando sono cotti, levateli dallo spiedo, separate il pezzo posteriore dello stomaco e tagliateli ciascuno, in tre parti, rimetteteli subito in posto in modo da dargli presso a poco la primitiva forma; disponeteli sopra uno strato di *farcia,* rassodata sul piatto, colla parte posteriore un po' più elevata, appoggiandola contro un montante in pane fritto, tagliato in quadrato, previamente incollato sul piatto e mascherato con *farcia,* mettete un'asticciuola in cima del montante; disponete fra un perniciotto e l'altro un piccolo gruppo di tartufi, cotti al momento in una spagnuola ridotta all'essenza di selvaggina; mascherate i perniciotti colla detta salsa; servite il di più in una salsiera.

1209. — Perniciotti alla Castigliana. — *Perdreaux à la Castillane.*

Acconciate 3 perniciotti, imbrigliateli colle zampe nell'interno, *bardateli,* fateli rinvenire in una casseruola con olio, 3 piccole cipolle, un mazzetto d'erbe aromatiche, quando siano di bel colore, aggiungete due spicchi d'aglio non pelati, e 4 o 500 grammi di giambone crudo *imbianchito,* tagliato a grossi dadi; alcuni minuti dopo, bagnateli con 2 bicchieri di vino Madera, altrettanto di buon sugo; esponete la casseruola a fuoco ardente; al primo bollore ritiratela su fuoco moderato, per terminare di cuocere i perniciotti. — Al momento di servire scolate i perniciotti per disimbrigliarli, tagliarli ciascuno in 5 parti. — Disponete sopra un piatto rotondo una bordura di *farcia* di selvaggina rassodata; riempite il centro coi dadi di giambone ed olive tornite e sopra questa guernitura disponete i perniciotti, circondate la bordura con una corona di *quenelles* mezzane sboglientate; mascherate leggermente i perniciotti con spagnuola ridotta all'essenza di selvaggina. Servite il di più della salsa in una salsiera.

1210. — Stomachi di perniciotti alla Godard (Modello N. 92).
Estomacs de perdreaux à la Godard.

Scegliete 4 buoni perniciotti, che non abbiano la pelle lacerata, tenete quella del collo lunga, separate lo stomaco dalla parte posteriore; riempite il vuoto dello stomaco con un poco di *farcia* cruda, imbrigliate la pelle al disotto, imbullettate gli stomachi dalle due parti, con filetti quadrati di tartufi crudi, *bardateli* subito, sostenendo il lardo con filo; metteteli in una tegghia, bagnateli a metà altezza con vino e sugo, e fateli cuocere a fuoco ardente. — Colle carni delle coscie dei perniciotti, preparate

una *farcia quenelle.* Tagliate un montante di pane in forma di piramide quadrata, fatelo friggere, incollatelo nel centro del piatto; mascheratelo con uno strato della predisposta *farcia,* circondatelo d'un grosso strato di *farcia* formante bordura la quale fascierete con una lista di carta unta di burro; copritela parimenti con carta unta di burro, fatela rassodare sulla bocca del forno, indi ritirate il piatto, levate la carta, asciugate bene il grasso, orlate il piatto. — Al momento di servire scolate gli stomachi dei perniciotti, disimbrigliateli, glassateli col pennello, disponeteli sulla *farcia,* guernite il vuoto fra gli stomachi, con cappelli di funghi; circondate anche questi con una catena di tartufi rotondi. Impiantate un'asticciuola in cima al montante; circondatelo parimenti con tartufi, glassati; servite con una salsiera di spagnuola ridotta all'essenza di selvaggina, e de' ritagli dei tartufi.

1211. — Stomachi di galline regine alla Lituana. — *Estomacs de gelinottes à la Lithuanienne.*

Allestite 4 galline regine, imbrigliatele, mettetele in una casseruola con burro, salatele, fatele arrostire a buon fuoco, disimbrigliatele, tagliatele per traverso, dalla parte delle reni, distaccando il pezzo posteriore, tagliate ogni stomaco in 3 pezzi, rimetteteli in forma, in modo che le gallinelle abbiano a sembrare intiere. — Intanto incollate un sostegno di pane fritto nel centro d'un piatto; mascheratelo con *farcia quenelle* cruda, che farete rassodare sulla bocca del forno. Al momento di servire, disponete gli stomachi in rosone, appoggiandoli contro il sostegno. Impiantate un'asticciuola guernita nel centro del montante, riempite gli interstizii con cappelli di boleti cotti alla provenzale; mascherate le gallinelle con salsa alla lituana N. 288.

1212. — Stomachi di galline regine ai tartufi. — *Estomacs de gelinottes aux truffes.*

Allestite 4 gallinelle, imbrigliatele, *bardatele* per metterle allo spiedo, e cuocerle a fuoco ardente, cospargendole con burro; cotte che sieno, disimballatele, distaccate la parte posteriore dallo stomaco, il quale regolerete, levandogli i filetti intieri; rimetteteli subito sull'ossatura degli stomachi per disporli in rosone su uno strato di *farcia* rassodata sul piatto, appoggiandoli su un crostone di pane fritto, incollato nel centro del piatto. Mascherateli con un intingolo di tartufi in fette saltati al momento e legati con una salsa al madera leggiera. Servite la rimanente salsa in una salsiera.

1213. — Beccaccie alla Monaco. — *Bécasses à la Monaco.*

Sventrate 4 beccaccie, sopprimete il ventriglio dalle interiora, le quali farete rinvenire con lardo raschiato, alcuni fegati di pollame, e due cucchiaiate d'erbe fine cotte; quando le carni sieno ben penetrate, spolverizzatele con una manata di mollica di pane, bagnatele con due cucchiaiate di spagnuola, un po' di *glace* sciolta, date un solo sobboglio al composto, pestatelo, passatelo allo staccio; mischiate allora colla *purée* 2 cucchiaiate di tartufi bianchi di Piemonte tritati; con questo apparecchio mascherate 14 crostoni di pane tagliati a mezzo cuore, incisi all'ingiro, fritti col burro e leggermente svuotati.

Tagliate le beccaccie, ciascuna in 5 parti; accomodatele separatamente in una tegghia unta di burro, le coscie da una parte, i filetti e gli alti dello stomaco dall'altra. Quindici minuti prima di servire, fate cuocere le beccaccie a fuoco ardente, rivoltandole, disponetele poscia in cespuglio su uno strato di *farcia* rassodata sul piatto, avendo cura di mettere le coscie al disotto, *glassate* leggermente i crostoni, riscaldateli sulla bocca del forno, salsate leggermente le beccaccie con una spagnuola ridotta all'essenza di selvaggina, circondatele coi crostoni; servite con una salsiera della medesima salsa.

1214. — Beccaccie alla Puckler-Muskau. — *Bécasses à la Puckler-Muskau.*

Disviscerate 4 beccaccie, imbrigliatele mettetele in una tegghia abbondantemente unta di burro, e con fondo di lardo e giambone. — Intanto fate rinvenire le interiora delle beccaccie con burro e qualche ritaglio di fegato grasso; salatele, pestatele, passatele allo staccio. — Scegliete 12 tartufi neri, ben rotondi e d'eguale grossezza; metteteli in una casseruola con un bicchiere di *champagne*, alcune cucchiaiate di *glace sciolta,* per cuocerle vivamente per 6 o 7 minuti; scolatele subito, incidetele superiormente per svuotarle, tagliate a piccoli dadi la mollica interna dei tartufi e mischiatela colla *purée* di beccaccie, tenete l'apparecchio nel bagno maria, ed i tartufi al caldo in una casseruola. — Venti minuti prima di servire, salate leggermente le beccaccie, cospargetele con burro, esponetele a fuoco vivace e coperte; rivoltatele e quando sieno rinvenute, mettetele sulla bocca del forno per ultimarne la cottura,

tenendole però un po' indietro. All'ultimo momento disimbrigliatele per tagliarle, ciascuna in 4 parti, avendo cura di *parare* ciascun pezzo; disponeteli mano mano in una tegghia, bagnateli con un po' di *glace*, teneteli al caldo. Tagliate grossolanamente le frattaglie e i carcami delle beccaccie, mettetele in una casseruola con un bicchiere di vino del Reno, un poco di sugo e dei ritagli di tartufi, fate bollire rapidamente per un istante il liquido, passatelo alla stamigna, digrassatelo bene, incorporatelo a poco a poco con 5 o 6 decilitri di vellutata in riduzione; quando la salsa sia ultimata, disponete le beccaccie in cespuglio sopra uno strato di *farcia* rassodata sul piatto, mascheratele leggermente con parte della salsa, riempite i tartufi colla *purée*, glassateli e disponeteli intorno alle beccaccie, servendo la rimanente salsa in una salsiera.

1215. — Beccacini alla Joinville. — *Bécassines à la Joinville.*

Disviscerate 4 beccaccini, sopprimete il ventriglio e fate rinvenire le interiora assieme a 10 fegati di pollame, e ad alcune cucchiaiate di erbe fine; conditele con sale e spezie; quando i fegati sono ben penetrati, ritirate l'apparecchio dal fuoco, per pestarlo e passarlo allo staccio; con questa *purée*, guernite una quindicina di crostoni di pane tagliati di forma rotonda, indi incisi all'ingiro, fritti e svuotati; mischiate la rimanente *purée* con un po' di *farcia* cruda; stendetela sul fondo di un piatto, fatela rassodare sulla bocca del forno, coperta con carta unta di burro. — Un quarto d'ora prima di servire, imbrigliate i beccaccini, bardateli, metteteli sopra uno schidioncino che collocherete sullo spiedo, facendoli cuocere a fuoco vivace; non appena cotti disimbrigliateli, levandogli le zampe, disponeteli in cespuglio sulla *purée* rassodata; circondatele con fettoline di tartufi saltate al momento; mascherateli con un salsa *salmì*.

1216. — Beccaccini incartocciati. — *Bécassines en papillotes.*

Tagliate 7 beccaccini per lo lungo, ciascuno in due parti; sopprimete le ossa de' carcami, battete leggermente ogni metà col manico del coltello; salateli, metteteli in una tegghia con lardo raschiato, per farli rappigliare dalle due parti, indi, scolateli. Fate rinvenire nella stessa tegghia, alcune cucchiaiate d'erbe fine; quando sieno cotte, legatele con 4 cucchiaiate di spagnuola ridotta, levatele dal fuoco. — Intanto fate rinvenire le interiora de'beccaccini con alcuni fegati di pollame, salateli, pestateli, passateli allo staccio; mischiate questa *purée* colle erbe fine raffreddate; dividete l'apparecchio in 14 parti, e con esse mascherate i mezzi beccaccini, dalla parte interna; accomodatele mano mano, ciascuna, su uno mezzo foglio di carta tagliata per *papillote*, unta d'olio e mascherata sul centro con un leggiero strato di lardo raschiato; piegate la carta per rinchiudere i mezzi beccaccini, esponete le *papillotes* sulla gratella, fate riscaldare a dovere i beccaccini sulla cenere calda, od a forno moderato; disponeteli in corona sopra un piatto; servite a parte una salsa spagnuola ridotta all'essenza de' beccaccini.

1217. — Tordi alla Piemontese. — *Grives à la Piémontaise.*

Levate il ventriglio e le zampe ad una quindicina di tordi, imbrigliateli, metteteli in una tegghia con burro, lardo e giambone crudo; questi ultimi tagliati a dadi. Salate i tordi, fateli arrostire a fuoco ardente; quando sieno cotti, scolate tutto il grasso e bagnateli con alcune cucchiaiate di Madera il quale farete ridurre; bagnate i tordi con un poco di *glace* sciolta; ritirateli dal fuoco per disimbrigliarli e disporli in una bordura di polenta, terminata al momento con burro e parmigiano, disposta sopra un piatto; mascherate i tordi e la bordura con un po' di buona spagnuola ridotta, ma poco legata; servitene contemporaneamente una salsiera.

1218. — Tordi alla Tolosana. — *Grives à la Toulousaine.*

Disossate lo stomaco e le reni di una quindicina di tordi, riempiteli con un salpicone di tartufi crudi, legato con un po' di *farcia quenelle* cruda; cuciteli, imbrigliateli, metteteli in una tegghia, con fondo di lardo, giambone, alcuni grani di ginepro ed erbe aromatiche, salateli, copriteli con liste di lardo, bagnateli a metà altezza con vino e buon fondo, esponete la casseruola a fuoco, ardente fate vivamente ridurre il liquido d'un terzo; ritirate allora la casseruola su fuoco moderato per terminare di cuocere i tordi, bagnandoli. — Nel frattempo preparate una piccola *purée* cotta coi fegati dei tordi, alcuni

fegati di pollame, una piccola parte delle loro interiora. Al momento di servire, disponete i tordi in rosone, sopra un denso strato di *farcia*, rassodata sul piatto; mascherateli leggermente con una salsa Tolosa, ultimata colla *purée* di fegato; circondateli con un cordone di piccoli tartufi rotondi; servite il di più della salsa in una salsiera.

1219 — Tordi alla Medici (Modello N. 68). — *Grives à la Médicis.*

Disossate intieramente 12 a 14 tordi, riempiteli con *farcia gratin* di selvaggina, mista con un salpicone di giambone cotto; riconducete la pelle del collo verso le reni, date a ciascun tordo una forma ovale, cucendoli; attorniateli ciascuno con una lista di carta unta di burro, larga 2 o 3 centimetri, metteteli in una tegghia unta di burro, salateli, bagnateli a metà altezza con un po'di sugo non digrassato, misto con un po' di vino; fateli cuocere coperti ed a fuoco moderato indi scolateli, disimbrigliateli, accomodateli di bella forma. — Intanto, untate con burro uno stampo da bordura, decoratelo con tartufi riempitelo con *farcia quenelle*, comprimendola, copritela con un anello di carta unta di burro, fatela rassodare a bagno-maria. Dieci minuti prima di servire, estraete la bordura sopra un piatto, riempite il centro con un' intingolo composto di maccheroni a pezzetti, fegato grasso e lingua allo scarlatto. Disponete allora i tordi in rosone sulla bordura, appoggiandoli sopra l'intingolo; mascherateli con uno strato di salsa bruna ben ridotta, in modo da velarli come con una salsa *chaufroix*. Tenete il piatto sulla bocca del forno soltanto per due minuti; ritirandolo, guernite il centro formato dai tordi, con un gruppo di piccoli tartufi pelati; glassateli, mascherate il fondo del piatto con un po' di spagnuola ridotta all'essenza di selvaggina; servite con una salsiera dell'istessa salsa.

1220. — Pivieri alla Dumanoir (Modello N. 74). — *Pluviers à la Dumanoir.*

Allestite 5 pivieri spezzando l' osso dello stomaco, riempiteli con una *farcia gratin*, mista con alcune cucchiaiate di tartufi crudi, tritati; imbrigliateli colle zampe rientrate sotto la pelle, abbrustiateli, lardellateli sullo stomaco con lardo fino; metteteli su uno schidione, che collocherete sullo spiedo. — Venticinque minuti prima di servire, fateli cuocere a buon fuoco, cospargendoli con burro. — Intanto rovesciate sopra un piatto una bordura di *farcia*, decorata, rassodata. Nel centro applicate un sostegno di pane, in forma di piramide, mascherato con *farcia*, ma rassodata sulla bocca del forno. Quando i pivieri sieno cotti, levateli dallo spiedo, disimbrigliateli, disponeteli quasi ritti sulla bordura, appogglandoli contro il sostegno; glassateli col pennello e collocate fra l' uno e l' altro un gruppo di piccoli tartufi rotondi; sulla sommità impiantate 3 asticciuole guernite con tartufi e *quenelles* decorate.

1221. — Quaglie alla Chartreuse (Modello N. 96). — *Cailles à la Chartreuse.*

Allestite 10 a 12 quaglie, imbrigliatele per *entrée*, *bardatele*, mettetele in una tegghia, con fondo di lardo e giambone crudo; bagnatele a tutta altezza con buon fondo, copritele con carta unta di burro; fate bollire vivamente e dopo 7 od 8 minuti ritirate la casseruola su fuoco moderato, terminando di cuocere le quaglie in ristretto, rivoltandole. — Intanto, stendete sopra un piatto un denso strato di *farcia quenelle*, decoratela all'ingiro con fette di tartufi, copritela con carta unta di burro, fatela rassodare a forno moderato. Untate largamente di burro un piccolo stampo a cupola, guernite le pareti interne con legumi variati, sia per colore che per specie; riempite il vuoto con *farcia* o *purée* di patate, terminata con burro e tuorli d'uova; fatela rassodare a bagno-maria per un quarto d' ora soltanto. Al momento di servire, rovesciate il *pane* in mezzo allo strato di *farcia*. Disimbrigliate le quaglie, disponetele in rosone intorno al *pane*, impiantatevi in cima un'asticciuola guernita con un tartufo. Mascherate le quaglie con un po' di vellutata; servite la rimanente salsa in una salsiera.

1222. — Quaglie alla Cavaliere. — *Cailles à la Cavalière.*

Allestite 12 quaglie, disossando lo stomaco dal ventriglio; riempiteli con un po'di *farcia quenelle* cruda, *bardatele*, mettetele in una tegghia, con fondo di giambone, legumi tagliuzzati ed erbe aromatiche, bagnatele a tutta altezza con metà vino bianco, metà buon fondo per cuocerle abragiate, procedendo giusta l'istruzione precedente. — Fate consolidare sul piatto un anello di *farcia*. Quando le quaglie sieno cotte, scolatele; disponete nel centro del piatto una guernizione composta di creste, ar-

nioni di gallo e piccole *quenelles* foggiate col cucchiaio. All'ingiro di questa guernizione disponete le quaglie in rosone colle zampe in alto; mascheratele con buona vellutata ridotta; servite con una salsiera dell'istessa salsa.

1223. — Quaglie alla Turca. — *Cailles à la Turque.*

Imbrigliate, per *entrée*, una dozzina di quaglie, mettetele in una casseruola con burro, salatele, fatele cuocere a buon fuoco. — Intanto cuocete 600 grammi di riso alla turca, procedendo come si disse più sopra: quando sarà asciutto, bagnatelo con tutto il grasso che hanno reso le quaglie, aggiungete allora le quaglie cotte, disimbrigliatele; coprite la casseruola, tenetela sulla bocca del forno per un quarto d'ora. Al momento di servire, disponete il riso in piramide sopra un piatto; mettete le quaglie intorno al riso. — Con questo *entrée*, si può sempre servire una salsiera di salsa bruna o bionda.

1224. — Quaglie alla Finanziera. — *Cailles à la Financière.*

Allestite una dozzina di quaglie, imbrigliatele per *entrée*, *bardatele*, mettetele in una tegghia, con fondo di lardo e legumi tagliuzzati; salatele leggermente, bagnatele a tutta altezza con un bicchiere di Marsala e di buon fondo. Fate bollire rapidamente per ridurlo a metà; ritirate la tegghia su fuoco moderato, per cuocere le quaglie dolcemente, bagnandole sovente col loro sugo. — In altra parte, friggete una crostata di pane, tagliata in forma bassa; svuotatela, mascheratela nell'interno con uno strato di *farcia* cruda, la quale farete rassodare sulla bocca del forno; incollate la crostata sul piatto. Al momento di servire, guernite il vuoto della crostata con un piccolo intingolo alla finanziera; disponetevi le quaglie all'ingiro, dopo averle slegate; collocate alcune belle creste nel centro, mascherate leggermente le quaglie con un poco di salsa finanziera; servite con una salsiera dell'istessa salsa.

1225. — Allodole alla Diplomatica. — *Mauviettes à la Diplomate.*

Disossate 2 dozzine di allodole, salatele, riempitele con un po' di *farcia quenelle*, mista con un piccolo *salpicone* di tartufi crudi; riformate le allodole affine di rinchiudere entro la *farcia* con cura. — Intanto, untate di burro uno stampo a cupola, disponete le allodole sul fondo ed all'ingiro contro le pareti interne dello stampo, le une a fianco delle altre, appoggiando li stomachi contro le pareti; ciò fatto, mascherate le allodole (nell'interno) con uno strato di *farcia quenelle* cruda, la quale maschererete con lardo sottile; riempite il vuoto dello stampo con un altro piccolo stampo a cupola, mettendo in questi un peso sufficiente per comprimere la *farcia* e le allodole. Mettete lo stampo in una tegghia con acqua bollente fino al terzo d'altezza, copritelo, esponetelo a forno moderato. Un'ora dopo la *farcia* sarà rassodata, e le allodole cotte. Levate allora il piccolo stampo, non che il lardo; asciugate bene il grasso, riempite il vuoto dello stampo con tartufi in fette cotti al momento, coprite la bocca dello stampo con un rotondo di carta unta di burro, previamente mascherato (dalla parte del burro) con uno strato di *farcia* cruda; rimettete tosto lo stampo nel forno e tenetelo così fino a che detta *farcia* siasi rassodata. Ritirate lo stampo, rovesciatelo su un coperchio di casseruola, per bene scolare il grasso; fate scorrere l'*entrée* sopra un piatto, mascherate leggermente le allodole con una salsa madera ridotta; servite in una salsiera il di più della salsa.

1226. — Allodole alla Provenzale. — *Mauviettes à la Provençale.*

Allestite due o 3 dozzine di allodole, sopprimete il ventriglio, senza svuotarle, imbrigliatele, fatele arrostire vivamente in una tegghia con burro, salatele leggermente. Quando sieno cotte, scolate il burro e bagnatele con un poco di *glace*. Al momento di servire, mischiate colle allodole alcune dozzine d'olive *imbianchite*, mascheratele con un poco di salsa madera: disponetele in cespuglio sopra un piatto d'*entrée*, ricoperto con uno strato di *farcia* rassodata sul piatto.

1227. — Ortolani alla Périgueux. — *Ortolans à la Périgueux.*

Disviscerate ed abbrustiate 2 dozzine d'ortolani, sopprimete le zampe ed il collo, per farli rinvenire con burro in una tegghia; salateli, e quando sieno cotti, scolate il grasso per bagnarli con al-

cune cucchiaiate di *glace*, nella quale li rotolerete entro, lontano dal fuoco; disponeteli in cespuglio sopra una bordura di *farcia*, rassodata e rovesciata sopra un piatto; mascherateli con una salsa Périgueux.

1928. — Ortolani al gratin in cassettine. — *Ortolans au gratin en caisse.*

Allestite una dozzina d'ortolani, disossate lo stomaco, riempite il vuoto con un piccolo *salpicone* legato con pochissima *farcia*, dategli forma rotonda, fasciateli con una lista di carta unta di burro; metteteli in una tegghia, gli uni a fianco degli altri, bagnateli con burro, salateli, fateli rinvenire a fuoco ardente; quando sieno presso a poco cotti, bagnateli con un poco di *glace* sciolta; disimbrigliateli, accomodateli ciascuno, in una piccola cassa rotonda di carta, il cui fondo sia cosparso di un leggiero strato di *farcia gratin* di fegato grasso; mascherateli leggermente con un po' di spagnuola ridotta, teneteli per 2 secondi sulla bocca del forno e disponeteli in cespuglio su un piatto.

1929. — Ortolani alla Portoghese. — *Ortolans à la Portugaise.*

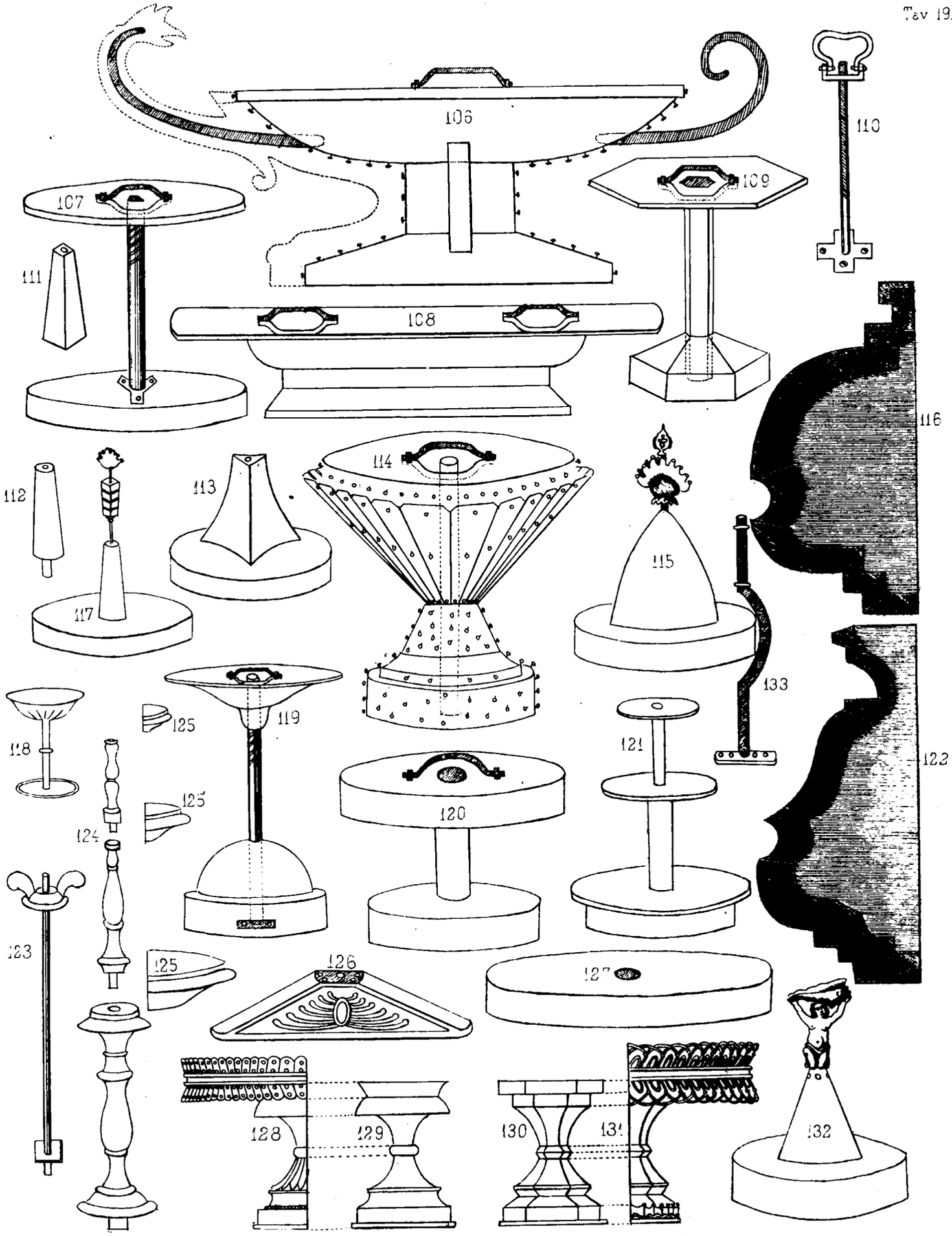
Disviscerate 2 dozzine di ortolani, fiammeggiateli, metteteli in una tegghia con lardo sciolto, 2 foglie di lauro, salateli, fateli cuocere a fuoco vivace, rivoltandoli; cotti a dovere, scolate con cura tutto il grasso, bagnateli con alcune cucchiaiate di buon aceto e un po' di *glace* sciolta; rimettete la tegghia sul fuoco, fate vivamente ridurre il liquido; levate il lauro, aggiungete agli ortolani un salpicone di magro di giambone affumicato, previamente diguazzato in acqua; bagnateli con un po' di spagnuola ridotta al Madera, poco legata; riscaldate il giambone senza fare bollire la salsa; disponete gli ortolani in cespuglio sopra uno strato di *farcia*, rassodata sul piatto, cospargeteli colla salsa; circondateli con una catena di piccole *quenelles*, foggiate col cucchiaio; servite a parte una salsa madera.

1930. — Intingolo di lepre. — *Civet de lièvre.*

Prendete il lombo di 2 lepri, tagliateli in pezzi mezzani, avendo cura di mettere il sangue in disparte, dopo di averlo mischiato col sugo d'un limone. Fate sciogliere in una casseruola 4 o 500 grammi di lardo tritato; quando sia ben caldo, aggiungete i pezzi di lepre, salateli, fateli rinvenire a fuoco ardente per 20 minuti; scolate il grasso delle carni, bagnate queste con mezza bottiglia di vino rosso, aggiungete un mazzo d'erbe aromatiche, pepe in grani, alcune piccole cipolle; coprite la casseruola, fate ridurre il liquido a buon fuoco, bagnate subito le carni fino a coprirle con spagnuola non ridotta; cuocete vivamente l'intingolo per 10 minuti, aggiungete una manata di ritagli di funghi, e 300 grammi di ventresca imbianchita, tagliata in quadratelli, ritirate la casseruola sopra fuoco moderato. Quando le carni siano a giusta cottura, levate i pezzi ad uno ad uno, per *pararli* e metterli in un'altra casseruola; digrassate per bene la salsa, passatela allo staccio in una tegghia, fatela ridurre rimestandola aggiungendo alcune cucchiaiate di Madera; riescita a dovere, passatela alla stamigna sopra i pezzi di lepre con cui mescolerete due dozzine di funghi cotti al momento; date un sobboglio all'intingolo legatelo col sangue; cuocete la legatura senza lasciarla bollire. All'ultimo momento, disponete i pezzi di lepre in cespuglio sopra un piatto, guernito con crostoni di pane fritto, ed intorno all'intingolo, la ventresca, de'funghi, e delle cipolle glassate a parte; servite il di più della salsa in una salsiera.

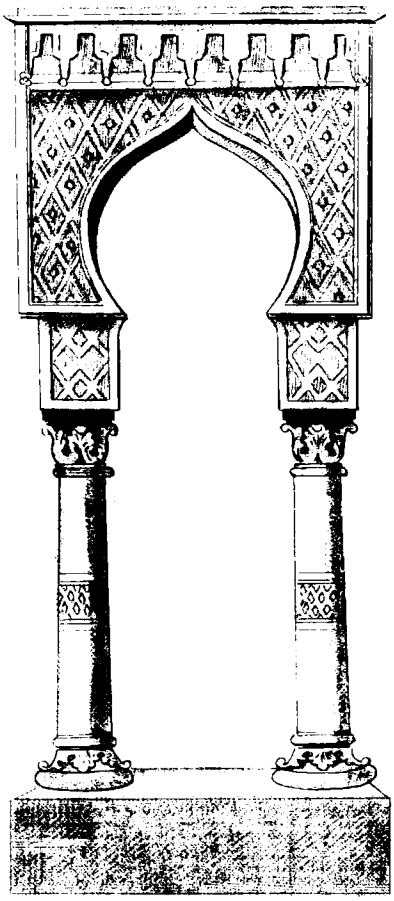
1931. — Rocchio di salmone alla Reggenza. — *Darne de saumon à la Régence.*

Tagliate sul centro d'un salmone una fetta di 10 a 12 centimetri di spessore; quand'essa sia bene pulita, riempite il vuoto del ventre con una *farcia* densa e cruda; mascherate questa *farcia* con lardo, ed il lardo con carta; mettete il salmone sul graticcio d'una navicella da pesce, bagnatelo a tutta altezza con corbuglione al vino bianco; mettete la navicella a fuoco, ed al primo bollore, ritiratela sull'angolo del fornello per mantenere il liquido al medesimo grado di calore per 3 quarti d'ora. — Al momento di servire, scolate il rocchio per disimballarlo, levargli la pelle, e glassarlo su tutte le superficie con burro di gamberi, circondatelo con una guernizione disposta in simmetria, e composta di piccole *quenelles*, code di gamberi, tartufi e funghi; mascherate leggermente la guernizione con un poco di salsa alla Reggenza; servite con una salsiera della stessa salsa.

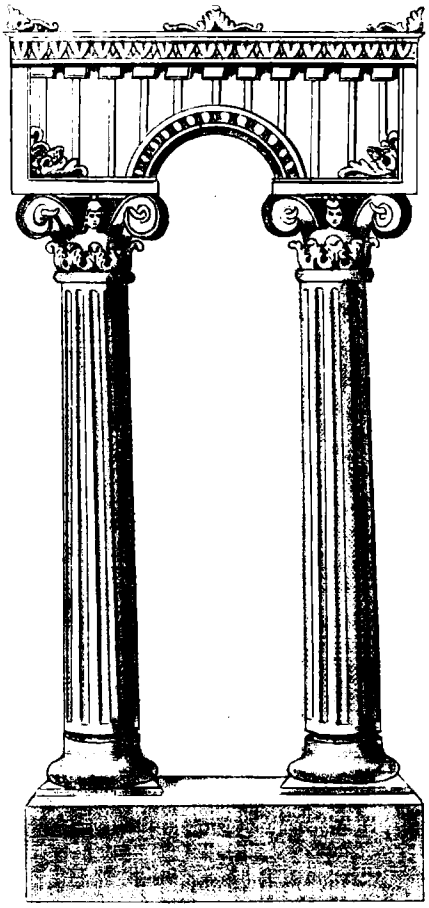


Fusti per zoccoli, sostegni, rialzi, profili e fondi di piatti

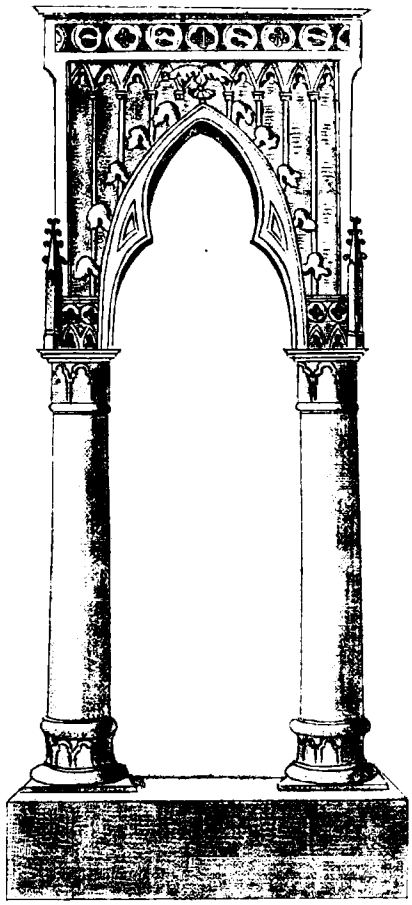
125^A



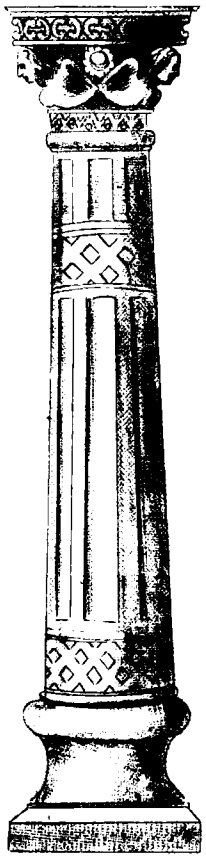
126^A



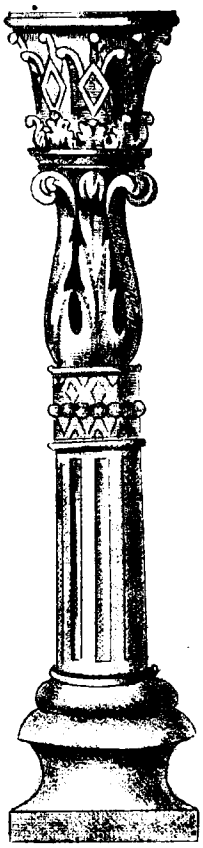
127^A



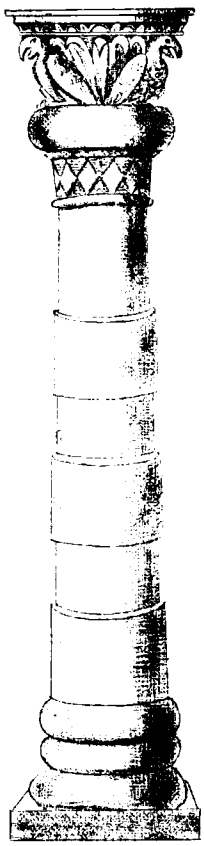
128^A



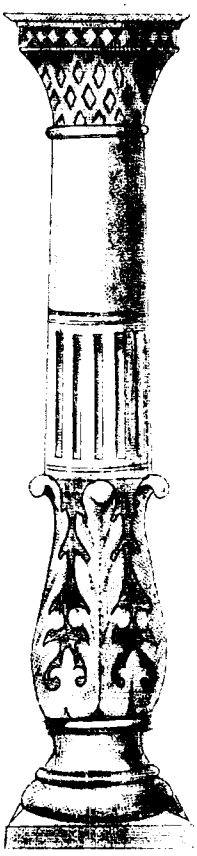
129^A



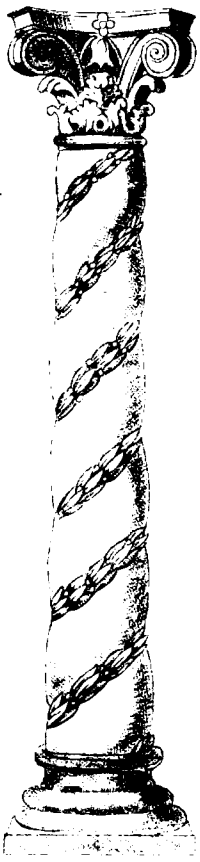
130^A



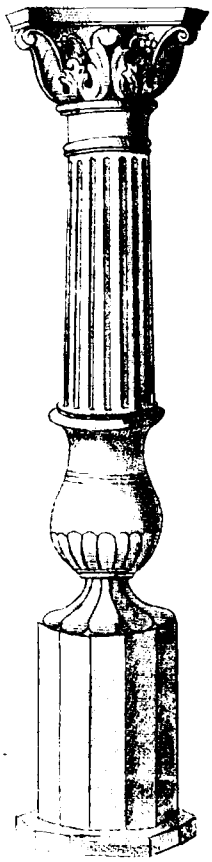
131^A



132^A



133^A



. Portici e colonne

1332. — Rocchio di storione all'Italiana. — *Darne d'esturgeon à l'Italienne.*

Tagliate sopra un mezzano storione, una fetta di 18 a 20 centimetri di lunghezza, levate la pelle interna del ventre, non che le scaglie ossee del dorso; fatelo diguazzare per poco in acqua fredda, asciugatelo, indi marinatelo per alcune ore in una marinata cruda. Inviluppatelo con lardo sottile, imbrigliatelo, mettetelo in una casseruola con fondo di legumi in fette; bagnatelo con una buona *mirepoix* al vino, fate bollire, ritirando però subito la casseruola sull'angolo del fornello per terminare di cuocere lo storione lentamente. — Al momento di servire, scolatelo sopra una tegghia, disimbrigliatelo, glassatelo sulla bocca del forno, per disporlo sul piatto; circondatelo con una guernizione composta di piccole *quenelles* di pesce, d'olive tornite e farcite, non che di pallottole di citriuoli della grossezza d'una palla da fucile; mascherate la guernizione con salsa italiana; servite separatamente il di più dell'istessa salsa.

1333. — Rocchio di storione alla Valentino. — *Darne d'esturgeon à la Valentino.*

Tagliate un mezzo rocchio di storione di 20 o 25 centimetri di lunghezza, da una sola parte del pesce; levate la pelle e le parti cartilaginose che tengono luogo della spina principale. Fatelo marinare alcune ore, indi asciugatelo, lardellate le carni con lardo fino; mettetelo in una casseruola, con fondo di lardo, giambone e legumi tagliuzzati; bagnatelo a metà altezza con un bicchiere di Madera e di buon fondo, esponete la casseruola in pieno fornello, e dopo alcuni minuti di bollitura, ritiratela su fuoco moderato per terminare di cuocere lo storione cospargendolo sovente. Da ultimo, fate ridurre il liquido a *glace*; scolate il rocchio sopra una tegghia per tagliarlo in fette; disponetelo su un piatto, circondatelo con una diecina di *quenelles* di pesce, rassodate entro stampi da tartoline ovali, mascheratele con salsa madera, e sopra ogni *quenelle* mettete un bel fungo scanalato. Glassate lo storione; servite a parte la rimanente salsa, dopo averla ultimata con un piccolo burro d'acciughe.

1334. — Rocchio di cabillaud alla Diplomatica. — *Darne de cabillaud à la Diplomate.*

Tagliate, sul centro d'un grosso *cabillaud*, un pezzo lungo 20 centimetri, acconciatelo levando la pelle nera del ventre, aderente alla grossa spina; spolverizzate nell'interno il rocchio con sale, riempite il vuoto con *farcia quenelle* densa; sostenete la *farcia* mediante listarelle di lardo; legatelo con funicella senza troppo serrarlo; mettetelo in una casseruola con un grosso pezzo di burro, il sugo di due limoni, alcuni funghi crudi e due bicchieri di vino bianco; aggiungete un mazzetto di prezzemolo guernito; esponete la casseruola in pieno fornello; al primo bollore, copritela per metterla nel forno; terminate di cuocere il pesce cospargendolo sovente. — Al momento di servire, scolatelo, disimballatelo e collocatelo sul piatto, circondandolo con funghi; mascheratelo con salsa diplomatica, mista con alcune cucchiaiate di tartufi tagliati in *julienne;* servite a parte il di più della salsa.

1335. — Rocchio di trota alla Mazarino. — *Darne de truite à la Mazarine.*

Tagliate, nel mezzo d'una grossa trota, un pezzo di 20 centimetri di lunghezza, salatelo, maschetatelo con uno strato di erbe fine cotte, ma non salsate, le quali sosterrete con carta unta di olio, legandola con funicella; mettete il rocchio in una tegghia unta di burro; esponetela a forno moderato, per cuocerlo dolcemente per tre quarti d'ora, cospargendolo di tanto in tanto con burro; quando sia cotto, disimballatelo per disporlo sul piatto, circondandolo, dalle due parti, con timballetti di *farcia* di pesce al burro di gambero; disponete a ciascuna estremità del piatto un piccolo cespuglio di tartufi, cotti al momento con Madera e *glace*; glassate il rocchio, mascherate leggermente i timballetti con salsa genovese; servite con una salsiera della stessa salsa.

1336. — Trotoline farcite alla Condé (Modello N. 87). — *Petites truites farcies à la Condè.*

Allestite 8 o 10 piccole trote, sopprimete la testa e le parti sottili delle code; aprite ciascun rocchio sul ventre, per sottrarre la spina senza separare i filetti; batteteli leggermente, salateli, mascherateli con un po' di *farcia quenelle* di pesce cruda mista con un salpicone di tartufi; ripiegate i filetti,

dando ai rocchi la forma primitiva, immergeteli di mano in mano nel burro sciolto, rotolateli separatamente in una lista di carta; mettete le trotoline così apparecchiate in una tegghia per cuocerle a forno moderato per un quarto d'ora, cospargendole con burro.

Nel frattempo, tagliate una crostata di pane, nel genere che rappresenta il modello, fatela friggere di bel colore, incollatela su un piatto rotondo. Al momento di servire, disimballate le trote, acconciatele in bella forma e d'eguale lunghezza; disponetele attorno alla tazza della crostata, la quale guernirete con un'intingolo composto di tartufi e code di gamberi; glassate leggermente le trote con un po' di burro di gamberi sciolto con *glace*; mettete una piccola fetta di tartufo sulla cima d'ogni rocchio per imitare il vuoto del ventre del pesce; servite con una salsiera di buona vellutata ridotta all'essenza di pesce, ultimata con burro di gambero.

1237. — Fette di trota alla Giovanna d'Arco.

Tranches de truite à la Jeanne-d'Arc.

Allestite una grossa trota; tagliate sulle parti del centro 6 belle fette, grosse 3 centimetri; salatele, fatele marinare per un'ora con olio, foglie di prezzemolo, sugo di limone. — Venticinque minuti prima di servire, mettetele su una lastra, unta d'olio, ricoperta di carta; esponete la lastra a forno moderato per cuocere lentamente le fette di trota, cospargendole e rivoltandole. — Intanto, tagliate una crostata di riso di forma bassa, esagona; assicuratele nel centro un tampone di pane fritto ed incollate la crostata sopra un piatto rotondo. Al momento di servire, disponete le fetteritte, in corona, sul centro della crostata; mettete nel mezzo della corona, ed intorno al tampone un intingolo alla normanna; mettete in cima del tampone, alcune asticciuole guernite; riempite il vuoto di ciascuna fetta di trota con una *quenelle* decorata con tartufi, adattandola precisamente nella cavità di ogni fetta; collocate una *quenelle* decorata fra le fette, le quali glasserete con burro di gamberi, servite a parte una salsiera di salsa normanna, terminata al momento con burro di gamberi.

1238. — Fette di trota alla Borromeo. — *Tranches de truite à la Borromée.*

Tagliate sul centro di due trote una dozzina di fette non molto grosse; salatele, infarinatele, immergetele nelle uova sbattute per impanarle con mollica di pane. Dodici minuti prima di servire, fatele friggere in una tegghia con burro chiarificato, rivoltandole; quando sieno di bel colore, d'ambo le parti, asciugatele su un pannolino, disponetele in cespuglio su un piatto il cui fondo maschererete con una salsa italiana, terminata con burro di acciughe; servite a parte una salsiera della stessa salsa.

1239. — Trotoline alla crema di acciughe. — *Petites truites à la crème d'anchois.*

Allestite una dozzina di piccole trote; quando sieno ben asciugate, salatele; praticate a ciascuna un'incisione sul dorso, rotolatele nel burro sciolto, ed accomodatele mano mano in una piccola tegghia unta di burro; riempite la fessura con burro alla maggiordomo, cuocetele a forno vivace cospargendole; al momento di servire, disponetele in cespuglio su un piatto, mascheratele con una salsa olandese, ultimata con burro d'acciughe, o semplicemente con una piccola cucchiaiata d'essenza d'acciughe all'inglese.

1240. — Astachi alla Cettoise. — *Homards à la Cettoise.*

Distaccate le code di 4 piccoli astachi crudi; dividetele in rocchi d'eguale grossezza, senza levare li gusci, tagliate soltanto l'estremità delle zampe. Cuocete i corpi per ritirarne le parti lattiginose, passarle allo staccio e mischiarle con 6 tuorli d'uova, un po' di brodo, 3 cucchiaiate di vellutata. — Tritate una cipolla e due scalogni, fatele rinvenire in una tegghia con olio o burro; aggiungete i rocchi d'astaco non che le zampe, 4 cucchiaiate di funghi crudi tritati, uno spicchio d'aglio; conditeli con sale, un bricciolo di cajenna; fateli rinvenire per alcuni minuti, saltellandoli, bagnateli con un grande bicchiere di vino bianco. Coprite la tegghia, fate ridurre il vino a *glace*. A questo punto, ritirate la tegghia dal fuoco, disponete i rocchi d'astaco in cespuglio su uno strato di *farcia* rassodata sul piatto; levate il mazzetto di prezzemolo, che avrete messo per cuocerli; mescolate col sugo della cozione alcune cucchiaiate di *glace* sciolta, altrettanta spagnuola; fate bollire la salsa, passatela, amalgamatela colla predisposta legatura ed ultimatela con un pizzico di prezzemolo tritato ed il sugo d'un limone; versatela sugli astachi.

1241. — Astachi all'Americana. — *Homards à l'Americaine.*

Fate cuocere 3 piccoli astachi in una buona *mirepoix* al vino, poco salata; scolateli, teneteli al caldo. — Passate il fondo della cozione, fatelo ridurre, incorporatelo, a poco a poco, con vellutata in riduzione; quando la salsa sia ben legata, aggiungete alcune cucchiaiate di buon vino Madera, 2 cucchiate di salsa pomidoro; legatela colle parti lattiginose degli astachi, pestate e passate allo staccio; terminatela coll'addizione di un nonnulla di cajenna, un pezzo di buon burro, incorporandovelo a poco a poco. Al momento di servire, tagliate le code degli astachi in pezzi, tagliate le zampe, senza levargli l gusci; disponete i pezzi in cespuglio sopra un fondo di *farcia* di pesce, rappigliata sul piatto; mascherate gli astachi colla salsa, servite con un piatto di riso cotto in molt' acqua, bene scolato, riscaldato per alcuni minuti e condito con buon burro, ed alcune cucchiaiate di crema cruda.

1242. — Rombo alla Reynière. — *Turbot à la Reynière.*

Fate diguazzare per un'ora la metà d'un rombo tagliato in 3 o 4 pezzi; 20 minuti prima di servire mettete il pesce in acqua bollente e salata; al primo bollore, ritiratelo sull'angolo del fornello, copritelo, mantenete il liquido al medesimo grado di calore, senza ebollizione. Venti minuti dopo, scolate i pezzi di rombo per levargli le spine sfogliando le carni, le quali disporrete a strati su un piatto, alternando ogni strato con una salsa alla crema, ridotta alquanto ristretta, ultimata con burro di granchiolini ed alcune cucchiaiate di code di granchiolini pelate; coprite lo strato superiore mascherandolo parimenti colla salsa, che spolverizzerete con formaggio grattugiato e glasserete subito alla salamandra. Circondate l'*entrée* con rizzole ai tartufi.

1243. — Fette di tonno alla Genovese. — *Tranches de thon à la Génevoise.*

Tagliate due fette di tonno da 2 a 5 centimetri di spessore, mettetele in una casseruola con acqua ed una manata di sale, tenetela sul fuoco fino a che il liquido sia ben caldo; rinfrescate allora il tonno, asciugatelo, mettetelo in una casseruola, con fondo di lardo e cipolle tagliuzzate; bagnatelo a 3 quarti d'altezza con buon sugo e vino di Marsala, aggiungete un mazzetto guernito, copritelo con carta unta di burro, esponete la casseruola a fuoco ardente; dopo alcuni minuti di bollitura, ritiratela su fuoco moderato con cenere calda sul coperchio; terminate di cuocere il pesce dolcemente. Al momento di servire, scolate il tonno su un piccolo *plafond*, levate la pelle che lo circonda, fatelo glassare sulla bocca del forno con una parte del suo fondo passato, ridotto a mezza *glace;* disponete le fette di tonno sul piatto, passatele e circondatele con una guernizione di piccole *croquettes* di gamberi di mare a pallottole; servite a parte una salsa genovese.

1244. — Fette di tonno alla Tartara. — *Tranches de thon à la Tartare.*

Tagliate due fette di tonno dello spessore di 2 centimetri, salatele, mettetele in un piatto, fatele macerare per un'ora in una marinata cruda. Venticinque minuti prima di servire, scolatele, comprimetele contro la mollica di pane, accomodatele sulla gratella; cospargetele con olio e fatele cuocere a fuoco moderato, rivoltandole; disponetele sopra un piatto, circondatele con una guernizione di piccole *croquettes* d'ostriche; servite nel medesimo tempo una salsiera di salsa tartara, calda.

1245. — Lamprede alla Comtoise. — *Lamproies à la Comtoise.*

Scegliete due lamprede mezzane, riscaldatele un istante dalla parte della coda per far gonfiare la pelle e levarla; allestitele sopprimendo le teste e le branchie, tagliatele a pezzi, lavatele in acqua calda ed asciugatele. — Tagliate due cipolle a dadi, fatele rinvenire nel burro e non appena si presentino di bel colore, aggiungete uno spicchio d'aglio ed i pezzi di lampreda, conditele con sale e pepe, cuocetele facendole saltellare fino a che abbiano assorbita tutta l'umidità; allora bagnatele con mezza bottiglia di vino rosso di Borgogna e quattro decilitri di spagnuola; aggiungete due dozzine di funghi crudi, coprite e cuoceteli lestamente, ritirando poscia i pezzi di lampreda senza romperli; disponeteli in cespuglio su un piatto caldo, attorniandoli coi funghi non che con cipolline glassate separatamente, disposte a gruppi. Digrassate la salsa, passatela allo staccio entro una casseruolina, per farla ristringere

a fuoco vivace, rimestandola ed incorporandovi, a poco a poco, alcune cucchiaiate da tavola di vino Madera; legata a dovere, ritiratela dal fuoco ed ultimatela con un pezzetto di burro d'acciuga; mascherate allora le lamprede colla salsa, attorniandole con una guarnizione di crostini di pane fritti e glassati; servite a parte la rimanente salsa.

1246. — Matelotta in crostata. (Modello N. 85). — *Matelote en croustade.*

Per preparare una marinata o matelotta nelle migliori condizioni, è necessario poter disporre d'una grande varietà di pesci della massima freschezza. Tagliate anzitutto una crostata di mollica di pane simile a quella del modello; friggetela, svuotatela e rivestite la parte interna con uno strato di *farcia*, la quale farete rappigliare sulla bocca del forno. Allestite due mezzani carpioni, una sogliola, tre trotoline, un pesce persico, una mezzana anguilla e finalmente un pezzo di rombo. Tagliate i pesci a rocchi, scegliete i più belli e metteteli in una casseruola spalmata di burro di forma più larga che alta. — Fate rinvenire nel burro una *mirepoix* di legumi, aggiungendo delle minuzie di funghi ed uno spicchio d'aglio non pelato; bagnateli con una bottiglia e mezza di vino rosso di Borgogna e fate bollire; cinque minuti dopo gettatevi entro le teste ed i pezzi inferiori de' pesci non che un mazzetto guernito d'erbe aromatiche, sale, pepe in grani e chiovi di garofano; coprite la casseruola, cuocete il pesce a fuoco lento per 20 minuti, indi passate il liquido allo staccio, digrassatelo e con esso bagnate fino a coprirlo i rocchi di pesce crudo collocati nella casseruola, ch'esporrete a fuoco vivace per far ridurre d'un terzo il liquido; a questo punto, il pesce sarà cotto; passate la cozione allo staccio entro una casseruolina, diluitela con 4 decilitri di spagnuola; restringete la salsa a fuoco vivace, rimestandola fino a che sia legata a dovere, badando che non riesca troppo densa; fate sobbollire il pesce nella salsa per 10 minuti disponetelo nella crostata riempiendo i vani con una guarnizione composta di code di gamberi, di funghi, di cipolline glassate, di animelle di carpione imbianchite; conficcate sull'orlo della crostata 6 asticciuole guernite con un tartufo ed un gambero; ultimate la salsa con un pezzetto di burro d'acciuga ed un pezzo di burro fino; mascherate leggermente la matelotta con una parte della salsa preparata, servendo la rimanente in salsiera.

1247. — Marinara alla peschereccia. — *Matelote des Pêcheurs.*

Si compone unicamente di pesci d'acqua dolce vivi; il carpione, il luccio, il pesce persico, il barbio, le trote e le piccole anguille sono le specie che si debbono preferire, ma variandole il più che sia possibile. — Allestite i pesci, asciugateli con un tovagliuolo, senza lavarli e tagliateli a pezzi mediocri sopprimendo le parti inferiori; colocateli in un piccolo paiuolo non stagnato; bagnateli fino alla loro altezza con vino di Borgogna rosso e due cucchiai da tavola di acquavite. Collocate il recipiente su fuoco ardente, aggiungete sale e grani di pepe, due cipolle tagliuzzate, due spicchi d'aglio, un mazzetto di prezzemolo guarnito con una foglia di lauro e finalmente una quindicina di funghi crudi. Dopo due minuti d'ebollizione date fuoco allo spirito che si sprigiona dal liquido lasciandolo bruciare fino a che si spenga; continuate la bollitura violenta per ridurre il liquido alla metà; allora legatelo, lontano dal fuoco, incorporandovi un pezzo di burro manipolato con farina diviso in particelle; girate il recipiente sopra sè stesso fino a che il burro sia disciolto, ultimate la salsa incorporandovi 200 grammi di burro fresco (senza farina) parimente diviso in particelle, continuando ad agitare il paiuolo fino a che il burro siasi amalgamato; disponete il pesce sopra un piatto concavo il cui fondo sia coperto di crostini di pane fritto; circondate il pesce con gruppi di funghi, d'ostriche imbianchite e di cipolline glassate; mascheratelo colla salsa, passandola allo staccio e servendo la rimanente in salsiera.

1248. — Granatine o fricandolini di luccio alla Russa (Modello N. 86).
Grenadins de brochet à la Russe.

Levate i filetti di due lucci e su essi tagliate in isbieco 14 fette d'eguale dimensione e grossezza, battetele leggermente, *paratele* dando a ciascuna fetta una forma ovale; lardellate (da una parte soltanto) la metà dei filetti con tartufi, l'altra metà con lardo fino; salateli, metteteli in una tegghia con lardo e legumi tagliuzzati, bagnateli fino alla loro altezza con fondo di pesce e vino bianco; esponete a fuoco vivace, e quando il liquido sia ridotto a metà, collocate tosto la casseruola a forno moderato per ultimare la cottura delle granatine glassandole di bel colore. — Al momento di servire disponetele,

in corona, sopra una bordura di farcia decorata con tartufi, all'ingiro d'una piccola crostata di pane fritto, preventivamente incollata sul centro del piatto; alternate un fricandolino lardellato coi tartufi con un altro insteccato di lardo. Guarnite la crostata con un piccolo intingolo di fegati di lotta leggermente mascherati con salsa all'indiana; servite l'istessa salsa nella salsiera.

1949. — Sgombri farciti. — *Maquereaux farcis.*

Allestite sei sgomberi sopprimendo la testa e le parti sottili delle code. Disossateli, aprendoli sul dorso, ma senza distaccare i filetti; salateli internamente, riempiteli con *farcia quenelle* cruda mescolata con un quarto del suo volume di erbe fine cotte; fate *imbianchire* le animelle che accomoderete sul centro della *farcia*, ripristinate nella lor forma i pesci, cospargeteli d'olio mediante pennello e rotolateli separatamente in un foglio di carta unta di burro, congiungendola con un po' d'uovo; accomodateli sopra un *plafond* cosparso d'olio, collocando gli uni a fianco degli altri, indi esponeteli a forno moderato affine di cuocerli lentamente, umettandoli di tanto in tanto. Al momento di servire ritirateli dal forno, disimballateli, regolateli, e disponeteli in piramide, mascherandoli tosto con un po' di salsa al burro, ultimata con burro alla maggiordomo ed un po' d'essenza d'acciughe.

1950. — Triglie alla Bearnese. — *Rougets à la Béarnaise.*

Allestite 12 triglie sopprimendo le teste e le parti sottili delle code, asciugatele con un pannolino e mettetele in un piatto da *gratin* cosparso d'olio; salatele, cospargetele parimenti con olio, esponetele a forno moderato, cospargendole colla loro cozione; quando sono cotte, scolatele, disponetele in piramide su un piatto, e attorniatele con una guarnizione di piccole *quenelles* di pesce, mascheratele con salsa alla Bearnese bruna. ultimata coi fegati di triglie, cotti, passati allo staccio, non che con un po' di burro di cajenna.

1951. — Aringhe farcite alla Fiamminga. — *Harengs farcis à la Flamande.*

Allestite due dozzine di aringhe fresche sopprimendo le teste e le parti sottili delle code; fendetele sul dorso onde levare la spina principale, fate *imbianchire* i latticinii, tagliateli a dadi e mescolateli con *farcia*, *quenelle* di pesce cruda, ultimata con qualche cucchiaiata d'erbe fine cotte; riempite col composto le aringhe, riformatele, infarinatele, salatele e immergetele in una *inglese* per impanarle; accomodatele subito entro un *plafond* unto di burro per cuocerle a forno moderato, inumidendole e rivoltandole; cotte che siano, disponetele in cespuglio su un piatto attorniandole con una corona di funghi ripieni; servite a parte una salsa maggiordomo, cui avrete aggiunto una cucchiaiata di capperi interi.

1952. — Merluzzo alla Maggiordomo. — *Morue à la Maitre d'hôtel.*

Fate dissalare la metà d'un merluzzo tagliato in pezzi quadrati; raschiateli e collocateli in una casseruola con acqua fredda in abbondanza; esponetela a fuoco molto vivace, e non appena bolle ritiratela di fianco al fornello, tenendola così per 12 o 15 minuti. Scolate il merluzzo, levate le spine sfogliando le carni, ma senza troppo frantumarle, e mettetele, mano mano, in una tegghia, cospargendole con alcune cucchiaiate da tavola di salsa maggiordomo, legata, ultimata con un nonnulla di moscata, il sugo di un limone, 150 grammi di burro diviso a pezzettini; agitate la tegghia affine di sciogliere il burro. Disponetelo su un piatto caldo, circondandolo con una corona d'ostriche fritte.

DEL FREDDO.

Non v'ha parte dell'arte culinare più brillante, più elevata, di quella di cui stiamo per occuparci; nessuna, secondo noi, ricompensa più generosamente le cure che le si prodigano; è dessa, in una parola, che onora maggiormente il vero pratico, bastando essa sovente ad acquistargli brillante rinomanza; noi potremmo, senza fatica, citare buon numero de' nostri predecessori e molti contemporanei i quali debbono la loro riputazione unicamente al lustro che seppero acquistare mercè creazioni non meno fortunate che ben ideate. Or dunque, se è vero che una sola parte dell'arte culinare abbia il potere di dare celebrità e di schiudere le porte del successo, ciò prova evidentemente che quell'arte non è senza importanza e che ben merita di essere studiata in tutti i suoi particolari da coloro che sono chiamati ad esercitarla.

L'arte dell'ornatista si congiunge a' piatti freddi con vincoli strettissimi; è dessa infatti che loro imprime quell'elegante leggerezza che sa inspirare tanta ammirazione perfino ai più indifferenti alle bellezze del mestiere. Quest'arte è oggigiorno l'oggetto d'uno studio così costante, così ponderato, che percorre difilata la via del progresso; noi siamo arrivati ad elevarla più alta che mai, è lecito dirlo senza offendere la suscettibilità dell'antica scuola, giammai fu tanto largamente intesa e felicemente espressa. Questa parte rappresenta evidentemente il lato artistico del mestiere, avendo il privilegio di attirare ad essa tutti gli uomini di gusto; le intelligenze superiori ponno senza fatica comprendere come la potenza dell'arte culinare sarà sempre commisurata al prestigio di cui la si saprà circondare. Ed infatti quest'arte non è salita in tanta rinomanza ed alla attuale perfezione progressiva che in ragione del doppio interesse che offre, il lusso e la squisitezza de' suoi principii fondamentali.

Si fu nella persuasione di tale convincimento che uomini intelligenti giunsero a quel grado di perfezione in cui i lavori più utili acquistano nelle loro mani un merito reale, e rientrano, per così dire, nell'ordine d'un arte positiva. Egli è che qui l'artista può spaziare liberamente senz'essere angustiato dall'austerità delle regole culinari; ora, in tali condizioni di libertà, è evidente come una mente attiva e bene inspirata possa largamente tradurre le proprie idee, i gusti elevati, le fantasie; egli può aprire le ali al genio de' suoi concetti riuscendogli ciò tanto più facile in quantochè gli ornamenti de' piatti freddi non hanno di comune con questi che la distinzione ch'essi gli danno; la loro parte è inoltre perfettamente indipendente; i due elementi si collegano senza confondersi nè nuocersi, ma prestandosi un appoggio reciproco; zoccoli slanciati, diligenti intarsii, graziosi ornati presentano lor forme leggiadre e si distaccano naturalmente dalla severa disposizione de' piatti stessi, che brillano per la loro fisonomia ad un tempo semplice e soda.

Ma se nell'ordine della decorazione del freddo i confini sono estesissimi e per così dire infiniti, non è lo stesso riguardo ai pezzi di *fondo:* i precetti culinari riposano su regole fisse dalle quali non si saprebbe allontanarsene senza danno; cercare il lusso all'infuori dei veri principii dell'arte, equivarrebbe a camminare nell'ignoto, perocchè l'eleganza della forma non saprebbe rimediare nè punto attenuare i difetti della sostanza.

Nella cucina, lo si può proclamare altamente, senza l'esperienza della pratica, senza l'appoggio delle regole fondamentali, la mente più intelligente può smarrirsi; la culinare è un'arte le cui ramificazioni sono solidali; trascurare le une per favorirne altre, equivale a perdere di vista il vero suo scopo.

Nessuno sicuramente vorrà sospettare che noi, che abbiamo fatto tanti sforzi per mettere in luce l'importanza dell'arte nostra agli occhi dell'universale. non proviamo viva simpatia per quanto può direttamente concorrere a tale scopo; ma malgrado le nostre preferenze, comprendiamo assai bene che l'arte dell'ornatista, qualunque ne sia il merito, sarebbe spostata e senza pregio ove non fosse sorretta dal concorso potentissimo di preparazioni fondamentali. D'altra parte, è certo che gli elevati concetti, gli artistici prodotti, non possono essere famigliari ad ognuno; esigere che tutti i cuochi abbiano ad essere artisti esperimentati sarebbe pretendere l'impossibile. Non sapremmo per altro dimenticare che, a fianco dell'arte propriamente detta, esiste un ordine d'ornamentazione che non esige nè lunghi studii nè una straordinaria capacità, e di cui tuttavia i cuochi possono cavarne grande vantaggio, utilizzandone le risorse e mettendone in evidenza il carattere di corretta semplicità. Gli ausiliarii di cui noi disponiamo in cucina sono così varii e molteplici da non occorrere che un po' di diligenza e di gusto per trovar modo di distinguersi.

Noi ammettiamo dunque che si può essere eccellente cuoco anche non essendo artista di primo ordine; ma ciò che ammettiamo meno facilmente si è che si possa rimanere affatto indifferenti alla leggiadria dell'arte, supponendo gratuitamente che l'ornamentazione sia cosa superflua: propagare massime simili, equivale allo spogliare l'arte del suo vero prestigio, e spingerla senza accorgersene alla decadenza ed al dispregio. Noi respingiamo pertanto queste erronee insinuazioni tanto per conto nostro quanto della giovine generazione che ci segue.

La trattazione del freddo, quantunque essenziale ed estesissima in questo capitolo, sarà tuttavia trattata in succinto; poichè le preparazioni fondamentali sono in parte già altrove descritte, il cómpito nostro si trova naturalmente semplificato. Qui, come nelle parti precedenti, ci siamo studiati di produrri le formole rappresentanti speciali generi. — Abbiamo diviso questa parte in due distinte categorie: l'una de' *grossi pezzi* (*grosses piéces*), l'altra degli *entrées freddi*, riassumendo ciascuno nel loro genere tutte le varietà necessarie e desiderabili.

I *grossi pezzi*, come gli *entrées freddi*, sono in generale trattati dal punto di vista del servizio alla russa, cioè sono per la maggior parte tagliati, il che non ha che un'importanza relativa essendo facile comprendere che si ponno sempre lasciare i pezzi interi.

La gelatina, bella, limpida e trasparente, è l'ausiliario più indispensabile de'piatti freddi, quello al quale si deve non solo portare la massima cura, ma altresì non risparmiare alcun sacrificio per renderlo perfetto.

Le guarnizioni de' *grossi pezzi* o degli *entrées freddi* sono molteplici e variate, e noi le abbiamo trattate separatamente.

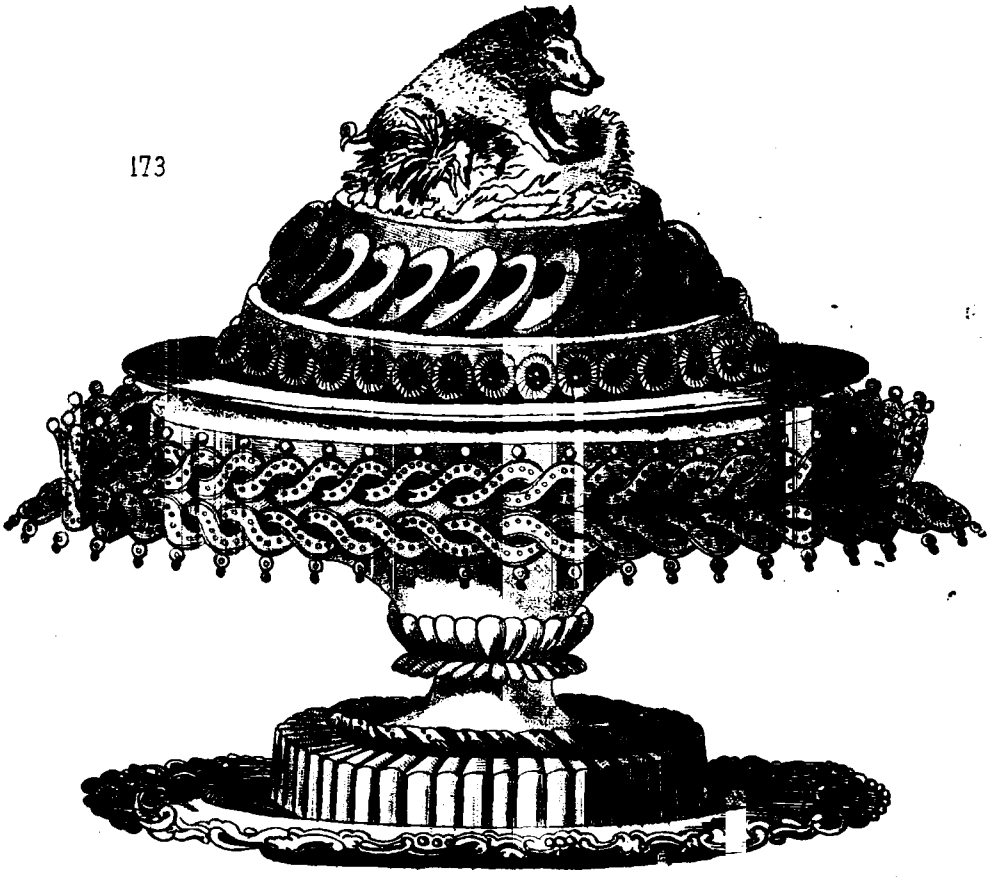
Le asticciuole che si impiegano come ornamento e come guernizione de' piatti freddi, sono pure un ausiliario elegantissimo e seducente; come modelli si potrà consultare la tavola speciale, non che i molti piatti che ne sono ornati.

La cura che abbiamo messo nel dare a' nostri modelli una forma caratteristica ed una evidenza di dimostrazione pratica indispensabile, li rende in giornata una collezione pregevolissima. Tali modelli suppliscono in molti casi alle lunghe descrizioni che avremmo potuto fare.

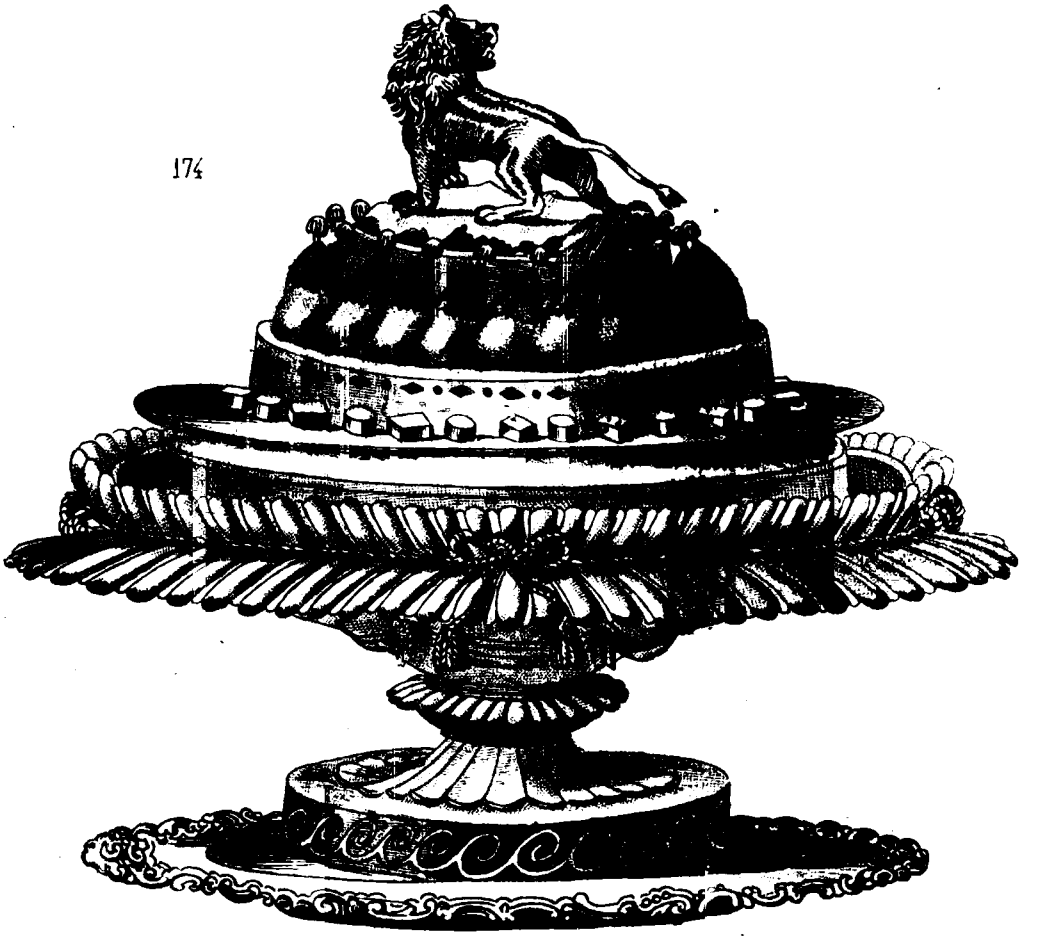
I piatti freddi sono generalmente disposti in modo da poter essere semplificati, sopprimendo gli accessori, senza nuocere considerevolmente al loro insieme.

Di certo, il lavoro d'ornamentazione, quale è rappresentato ne' nostri modelli, non è effettuabile nelle case in cui la spesa si regola con parsimonia; ma l'arte non discute le questioni d'economia, ed il nostro libro interprete sincero della grande cucina, non poteva avere per scopo che di elevarne l'espressione. La nostra intenzione riproducendo simili piatti sotto un aspetto così ricercato e grandioso, non si inspirò soltanto all'idea di porgere a' nostri confratelli utili insegnamenti, ma altresì d'inspirare agli anfitrioni il nobile gusto del lusso della tavola, profittevolissimo fra tutti, riassumendo in sè solo la magnificenza d'una grande casa.

173



174



173 Filetti di pollo al belvedere. 174 Giambonetti di pollo alla moderna.

DECORAZIONI, SALSE E GUARNIZIONI.

1253. — Fondi di piatto, rialzi e sostegni o montanti per pezzi freddi. — I rialzi o *pani verdi* servono a dare eleganza ai pezzi freddi; sono di forma rotonda od ovale secondo l'uso cui sono destinati; si fanno ordinariamente di legno, vuoti, cioè a guisa di scatola rovesciata; in certi casi sono massicci; la loro altezza varia da tre a nove centimetri. I modelli della tavola portante i numeri 113, 115, 117, 127 e 132, rappresentano i differenti generi; ma per maggiori particolari sarà bene di studiare quelli applicati ai *grossi pezzi* od agli *entrées* freddi nei differenti modelli che presentiamo. Qualunque sia la natura de' rialzi per piatti freddi, devono essere rivestiti all'ingiro ed al disopra d'uno strato di burro o di grasso, bianco o verde; la superficie superiore deve non pertanto essere mascherata con un disco di carta bianca. — Si ponno decorare i contorni, tanto con burro spingendolo al *cornetto*, come con ornati in grasso, tagliati con apposito stampo o modellati a mano.

1254. — Rialzo o sostegno con colonnino (Modello N. 117). — Si compone d'un piano di legno massiccio nel cui centro è assicurato un colonnino mobile, il quale essendo destinato a sostenere un soggetto qualsiasi od un'asticciuola deve essere forato nel mezzo; può essere tanto in grasso che in legno ma in quest'ultimo caso dovrà essere mascherato con uno strato di grasso rammollito, di burro o di carta bianca.

1255. — Rialzo ovale (Modello N. 127). — Essendo destinato ai grossi pezzi freddi può essere pieno o vuoto; ha sul centro un'apertura circolare che serve a sollevarlo, ed all'occorrenza ad assicurare un colonnino.

1256. — Rialzo a cupola (Modello N. 115). — Questo fusto è applicabile agli *entrées* freddi; è disposto per sostenere un soggetto od un'asticciuola guarnita; il fondo ed il montante possono essere vuoti; la base è costrutta con legno sottile ed il montante con cartone; entrambi devono essere mascherati con uno strato di grasso o di burro o semplicemente con carta bianca.

1257. — Rialzo a piramide (Modello N. 132). — Questo fusto è applicabile agli *entrées* freddi che richiedono un soggetto. La base è di legno vuoto, la piramide può essere di cartone o di grasso.

1258. — Rialzo triangolare (Modello N. 113). — Questo rialzo è sormontato d'un sostegno di forma triangolare ed è più specialmente destinato a montare *entrées* di selvaggina, di pollame o di code di locuste di mare, a gruppi di tre, nel genere rappresentato dai modelli N. 185, 186; in ogni caso deve essere mascherato con grasso o con burro.

1259. — Colonnini mobili (Modelli N. 111, 112). — Vengono impiegati per grossi pezzi o per *entrées* freddi che non possano essere montati sopra rialzi portanti un colonnino. Per applicarlo quando l'*entrées* sia già montato è necessario che i rialzi abbiano nel centro, un'apertura proporzionata ai colonnini.

1260. — Fusti per zoccoli di piatti freddi. — I fusti per zoccoli per *entrées* o grandi pezzi freddi vogliono essere costrutti con una grande solidità; è dalla combinazione della loro struttura che dipende bene spesso l'eleganza dello zoccolo. Quelli rappresentati nella tavola sono abbastanza evidenti per servire di modello.

1261. — Fusto per zoccolo obblungo (Modello N. 108). — Questo fusto è applicabile agli zoccoli profilati, è costrutto di legno vuoto e richiede necessariamente che gli sia data, per quanto possibile, la forma ed i contorni dello zoccolo che si vuol eseguire; in ogni caso gli zoccoli devono sempre essere proporzionati ai pezzi pe'quali devono servire. — Il nostro modello è guarnito superiormente da due manette di ferro mobili, rientranti in incassature, predisposte sulla superficie dello zoccolo, potendosi così, senza pericolo, effettuarne il trasporto quando è ultimato.

1262. — Fusto per zoccolo ovale (Modello N. 106). — Questo fusto conviene per la costruzione di zoccoli ovali per grossi pezzi tagliati o modellati; si compone di tre pezzi di legno massiccio ed è raffigurato spaccato nel centro affine di meglio chiarirne la costruzione. I manichi che porta alle estremità possono essere tanto in legno come di grosso filo di ferro; in ogni caso saranno mobili e devono essere fatti in modo da poter essere solidamente assicurati. I contorni sono sparsi di piccole punte della lunghezza d'un centimetro e servono a mantenere il grasso attaccato al legno.

1263. — Fusto per zoccolo rotondo (Modello N. 114). — La parte formante la tazza centrale è vuota, ed è formata mediante sottili assicelle inchiodate alle estremità; la base deve essere di legno massiccio affine di dare allo zoccolo la necessaria solidità. Un'asta di legno infissa nella base attraversa il fusto dall'alto in basso in modo da collegare l'insieme; i contorni del fusto sono seminati di piccole punte per sostenere il grasso; la tavoletta formante il piano superiore è munita d'una manetta di ferro mobile.

1264. — Fusto per entrée freddo (Modello N. 107-109). — Questi fusti destinati alla confezione degli *entrées* freddi sono di legno massiccio e possono servire a costrurre zoccoli, quali si vedono nelle tavole N. 36 e 37.

1265. — Fusto di legno per zoccolo modellato (Modello N. 109). — Questo fusto è disposto per uno zoccolo modellato nel genere di quelli rappresentati dai modelli N. 189, 190. La base dev'essere massiccia; può essere rotonda del pari che il piano superiore.

1266. — Fusto per zoccolo modellato rotondo (Modello N. 120). — Questo fusto serve all'apparecchio d'uno zoccolo rotondo, modellato o intagliato. La base è massiccia, il piano superiore dev'essere vuoto.

1267. — Fusti torniti per zoccolo. — I numeri 128, 129, 130, 131, rappresentano fusti di legno torniti o intagliati, destinati alla confezione de'zoccoli di pasticceria e d'*entremets*. Possono essere mascherati con pastigliaggio o carta bianca; possono pure essere sabbiati con zucchero colorato.

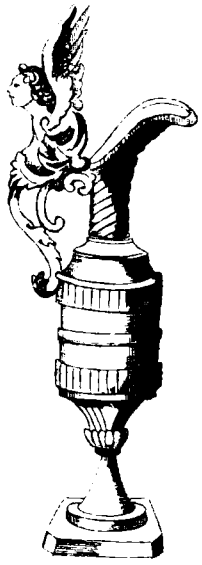
1268. — Fusto a gradini (Modello N. 121). — Questo fusto può farsi tanto di legno che di cartone; è disposto a tre ordini e può sabbiarsi con zuccaro colorato od essere mascherato con carta per essere in seguito orlato.

1269. — Fusti per entrées freddi ad emblema (Modelli N. 117, 119). — Entrambi sono predisposti in modo da servire di sostegno ad un emblema o soggetto fuso, o modellato, per zoccolo, nel genere di quelli rappresentati nella tavola N. 38; la sommità e la base sono di legno, l'asta di sostegno di ferro, in modo da dargli la maggiore possibile solidità in piccolo spazio.

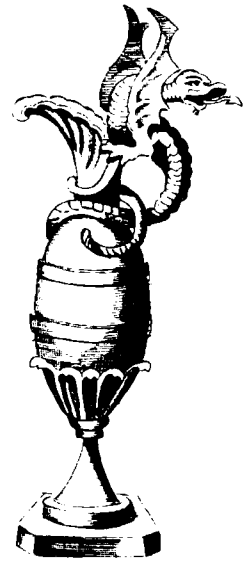
1270. — Spranghe di ferro per fusti. — I modelli N. 110, 123, 133, rappresentano spranghe per fusto di zoccoli in grasso od in pasticceria. Gli uni sono a vite, gli altri disposti in guisa da essere inchiodati su una tavola di legno.

1271. — Sostegni o montanti per emblemi d'entrées freddi. — I sostegni o *montanti* ad uso degli *entrées* freddi sono rotondi, esagoni, o piramidali; possono essere di grasso, di riso, di legno, o di cartone, in quest'ultimo caso però vengono rivestiti di grasso. I sostegni di grasso e quelli di riso ponno venire modellati entro un tubo a colonna od in altra forma cilindrica; si foggiano anche col coltello. Quando sono di legno o di cartone si mascherano con burro o con carta; in ogni caso si deve disporre alla sommità una piccola cavità il cui centro si riempie con sughero affine di poter impiantarvi sia le asticciuole sia i sostegni de' soggetti. — I sostegni per emblemi o soggetti sono rappresentati ai N. 111, 112, 113, 115, 132.

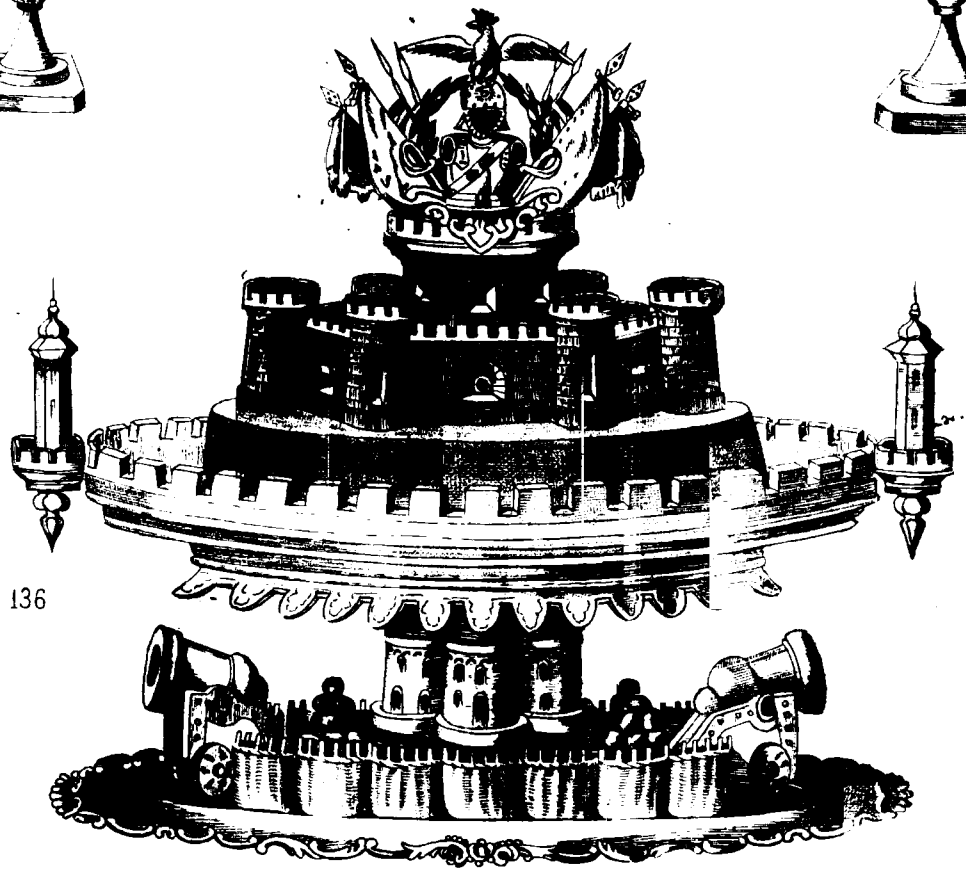
134



135



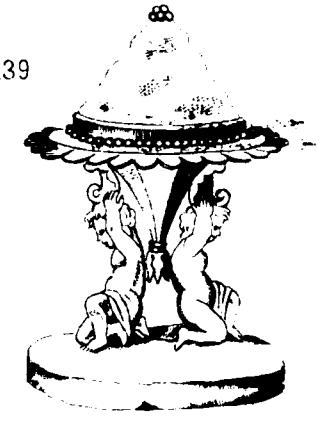
136



137

138

139



134. 135. 137. 138. 139. Decorazioni in grasso fuse o modellate. 136 Baluardo di pane di selvaggina.

1272. — Pani per interno di bordura. — Per disporre un *entrée* freddo, in bordura, converrà anzitutto estrarre questa su un piatto e riempire il vuoto con un *tampone* di legno, di pane o di riso mascherato di burro o di carta, adattantesi al diametro del cilindro ed all'altezza della bordura; si può allora disporre l'*entrée* sul *pane* senza farlo pesare sulla bordura; si eviterà così il pericolo che l'*entrée* abbia a schiacciarsi sotto il proprio peso. — Si ponno usare allo stesso scopo de' piccoli gradini fatti con pane di cucina od in legno. Gli *entrées* freddi dei N. 204, 205, 206, sono disposti con siffatto metodo.

1273. — Metodo per ottenere le forme in gelatina. — Immolate entro acqua fredda per la durata d'un ora della gelatina comune, indi scolatela per farla sciogliere, tramenandola col mestolino fino a che raggiunga la consistenza d'un denso siroppo. — Untate d'olio internamente una terrina, capace di contenere l'oggetto da modellare; versate sul fondo uno strato di gelatina liquida dello spessore di circa un centimetro, tenendo la terrina sul ghiaccio; quando lo strato di gelatina sia ben rappigliato, collocatevi sopra l'oggetto, avvertendo che se questo fosse di gesso dovrà essere abbastanza immerso nell'olio da esserne ben imbibito, se invece fosse di metallo o di cera basterà untarlo d'olio col pennello. — Ciò fatto, collocate la casseruola sul ghiaccio, rimestate la gelatina fino a che incominci a legarsi, versatela tosto e lentamente nella terrina fino a che l'oggetto sia sommerso; collocate la terrina sul ghiaccio e quando la gelatina sarà rappigliata distaccatela dalle pareti della terrina per rovesciarla sulla tavola assieme all'oggetto; colla punta d'un coltello tagliate la gelatina, per dividere la forma in due parti e ritirare l'oggetto, untate leggermente d'olio il vuoto della forma, combacciate le due metà per rimettere la forma intera nella terrina come dianzi; praticate superiormente una grande ed una piccola apertura, l'una per colare l'altra per facilitare l'uscita dell'aria.

Per ottenere le forme sopra soggetti che non siano di raccolta, converrà riempire anzitutto il vuoto del modello con cera, ottenendosi così un soggetto incompleto ma almeno facile ad essere estratto. Quando sia tolto dalla forma si scavano le parti che occupava la cera sul modello.

Per modellare oggetti senza vuoto, come per esempio de' frutti si ottiene la forma, colando la gelatina entro tazze od altro recipiente previamente unto d'olio; quando la gelatina incomincia a rappigliarsi, s'immergono semplicemente i frutti nel liquido dopo averli untati d'olio.

Trattandosi di piccole forme non è sempre necessario di tagliare la gelatina per metà per estrarre l'oggetto; essendo questa sostanza, una volta divenuta fredda, assai elastica basterà fendere la forma da una parte per aprirla.

Le forme di gelatina non durano molto, ma cogli oggetti che si fanno è sempre facile ottenere forme di gesso. Pei modelli complicati, ove non si tema di farne il sacrificio, converrà dividerli in pezzi affine di fare parecchie forme e colare ogni pezzo separatamente, salvo il riunirli dappoi. Noi non abbiamo la pretesa d'insegnare l'arte di modellare colla precisione delle persone tecniche; ci limitiamo soltanto a dare delle indicazioni alla portata de' cuochi.

Crediamo inutile di porgere istruzioni sulla fabbricazione delle forme in gesso; la difficoltà è maggiore che per le forme in gelatina ed il risultato meno perfetto se una certa abilità, risultante dalla pratica, non presiede alla loro costruzione; è dunque preferibile acquistarle o farle eseguire da modellatori.

1274. — Profili per zoccolo. (Modelli N. 116, 122). — I profili sono di legno o di ferro nettamente tagliati in isbieco. Essi servono a profilare gli zoccoli; sono sempre tagliati a guisa di tazza sporgente in modo da dare agli zoccoli una forma snella. La profilatura degli zoccoli è descritta più sopra.

1275. — Grasso per zoccolo. — È un composto che si ottiene dalla mescolanza proporzionata di grassa d'arnione di montone e di *saindoux* disciolto. — *Procedimento.* Si divide la grassa di montone in pezzi ritirando la pelle, i filamenti e le parti sanguigne, per farla diguazzare in acqua fredda per 24 ore, aggiungendo all'acqua alcune cucchiaiate d'acido citrico; indi la si scola per deporla in una casseruola ben stagnata che si copre e si colloca su fuoco moderato, rimestandola di tanto in tanto, affinchè si sciolga, a poco a poco, senza attaccarsi alla casseruola nè colorarsi; quando sia disciolta, la si passa con forza attraverso una salvietta indi la si lascia deporre per alcuni minuti per travasarla decantandola; si mischia allora al liquido, tre quarti del suo volume di *saindoux* bianchissimo, fuso, preparato soltanto con sugna di maiale; si lavora il composto con uno sbattitoio fino a che sia ben liscio e leggermente spumoso, aggiungendo da ultimo alcune goccie d'acido citrico ed un nonnulla di azzurro disciolto. — Le proporzioni di *saindoux* qui indicate, possono essere diminuite od aumentate a

norma che si voglia ottenere il grasso più duro o più morbido; per gli zoccoli intagliati è necessario tenerlo piuttosto consistente essendo evidente che indebolendo troppo il grasso coll'aggiunta soverchia di *saindoux* diverrebbe troppo molle e si taglierebbe difficilmente. — Quando il grasso sia ben amalgamato, senza essere troppo leggero, bisogna adoperarlo il più presto possibile. Quando sia destinato ad essere fuso o modellato, bisognerà dopo averlo lavorato, riscaldarlo a giusta misura per renderlo morbido affinchè possa ben prendere i contorni delle forme. Giunto al punto voluto di amalgamazione, il grasso può essere colorato in rosso, in verde od in giallo secondo il bisogno, mediante colori di credenza.

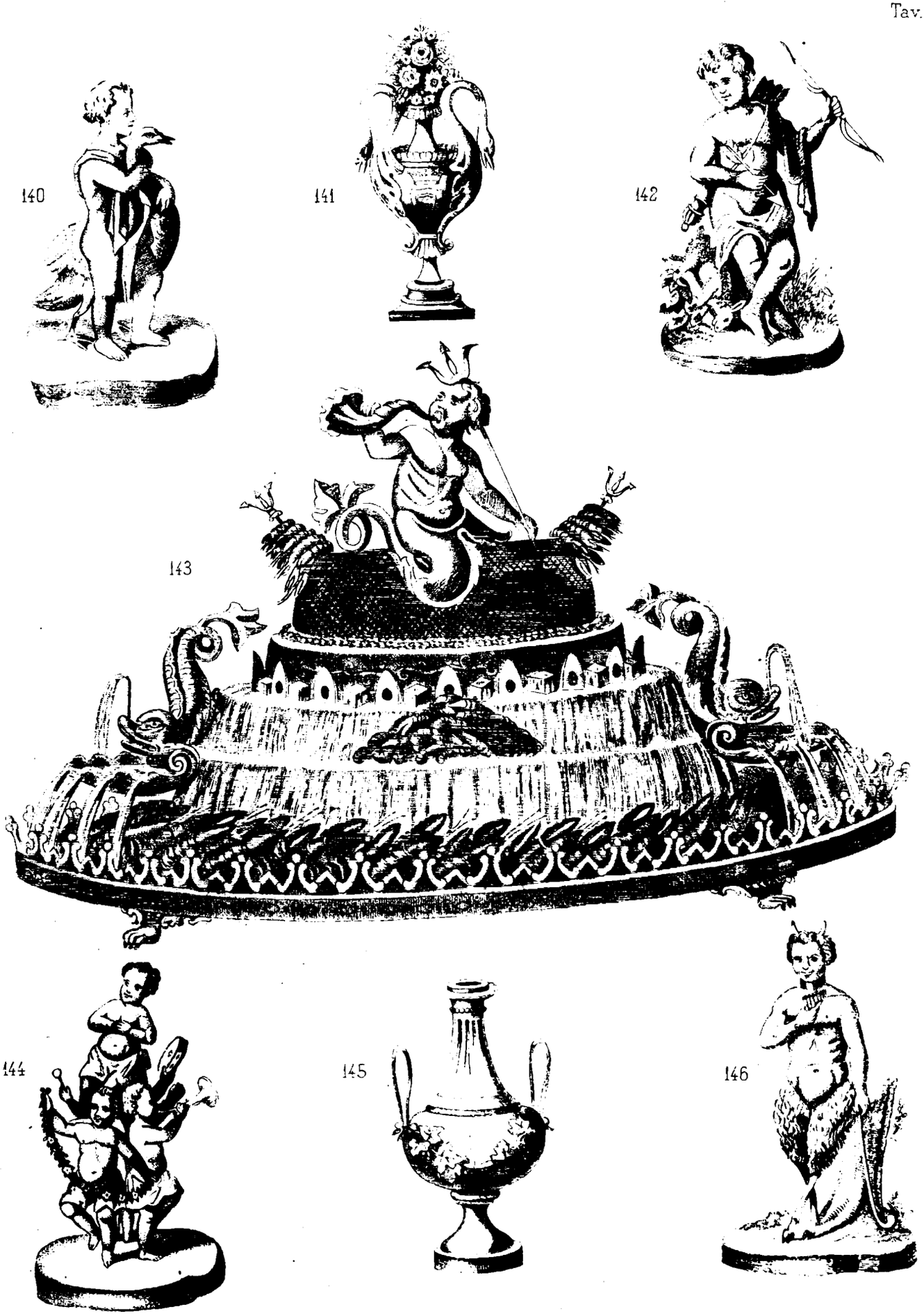
1276. — Grasso da modellare. — Lo si prepara nello stesso modo di quello indicato per gli zoccoli ma mescolando un'eguale quantità di *saindoux* e di grasso di montone; non appena il grasso è sciolto colatelo senza rimestarlo, entro una terrina ed una casseruola; estraetelo intero non appena sia divenuto freddo; raschiatene la superficie con un coltello affine di ottenerne delle sottili scheggie; riunitele di nuovo, manipolandole su una salvietta umida stesa sulla tavola; mercè tale operazione si ottiene il grasso oltremodo liscio ed elastico, dovendosi per altro osservare che il grasso non deve essere manipolato che al momento d'impiegarlo, perocchè si secca e indurisce subito. — In certi casi si mescolano assieme al grasso alcune parti di cera vergine e bianca mentre il grasso è ancor liquido e si fanno raffreddare insieme.

1277. — Stearina per fondere. — La stearina non è altro che la materia colla quale si fanno le candele. E preferibile impiegare la stearina che si può acquistare in pezzi dai fabbricanti; per farla sciogliere bisognerà tagliarla a pezzettini, metterla in un vaso di terra da collocarsi poi nell'acqua calda al bagno maria. La stearina da fondere non deve essere di troppo riscaldata.

1278. — Zoccoli profilati. — Non è facile dare agli zoccoli profilati la stessa leggerezza di quelli tagliati o modellati a mano; questo genere tuttavia è raccomandabile per molte considerazioni. La decorazione è per essi di una necessità quasi indispensabile, avendo principalmente per risultato di allegerire la loro forma pesante; la decorazione può essere variata ove il fondo dello zoccolo sia bianco; se all'invece fosse colorato, bisognerebbe applicare la decorazione bianca. — Per allestire uno zoccolo profilato, rotondo od ovale, bisogna anzitutto disporre d'un fusto costrutto in condizioni proporzionate e che abbia ne' suoi contorni il maggior rapporto possibile col profilo che si intende di dargli onde impiegare meno grasso. — Quando il fusto è stabilito, lo si colloca su un *plafond*, si mascherano i contorni con un denso strato di grasso lavorato, legato a consistenza di burro manipolato, dandogli all'incirca la forma del profilo che lo zoccolo deve avere; si passa allora regolarmente il profilo all'ingiro del fusto tenendolo ritto e levando mano mano le porzioni di grasso che il profilo strascina per rimetterle sui vuoti; quando le modanature sono ben nette e regolari, s'immerge il profilo nell'acqua tiepida per passarlo una seconda volta sul grasso affine di lisciarlo, per quanto sia possibile, ma operando lestamente. Quando lo zoccolo è profilato ed il grasso ben freddo non rimane che di decorarlo; ma per ciò non avvi regola fissa, nè ordine determinato; tutte le decorazioni sono accettabili purchè siano corrette.

1279. — Zoccoli di burro. — Gli zoccoli di burro sono ben lontani d'avere l'eleganza di quelli di grasso, ma in certi casi e come varietà, ponno con giovamento essere utilizzati. Il burro che s'impiega per quest'uso deve essere di bel colore. Bisogna anzitutto che sia ben spremuto, indi indurito sul ghiaccio e rammollito, manipolandolo entro un pannolino umido. Questi zoccoli è meglio siano profilati piuttosto che modellati prestandovisi meglio la materia. A similitudine di quelli di grasso, possono essere decorati con fiori ed altri ornamenti staccati; si decorano pure al *cornetto* mediante burro manipolato bianco e colorato.

1280. — Zoccoli gittati o fusi in grasso ed in stearina. — Il grasso da fondere si compone di tre parti di grasso di montone sciolto, mescolato con un quarto di *saindoux* che si lavora col mestolino; ridotto solido e bianco lo si riscalda, rimestandolo sempre, per condurlo al grado di liquidità necessario perchè possa prendere perfettamente l'impronta della forma. — Le forme per fondere il grasso sono di gesso o di metallo; in quest'ultimo caso sono a cerniera come gli stampi da pasticcio caldo; basterà allora untarli leggermente d'olio. Se le forme sono di gesso, bisognerà immergerle nell'acqua tiepida, lasciarle scolare un momento, poscia serrarle fortemente con funicella. Quando la forma dello stampo lo permetta, bisognerà prima di fondere il grasso, collocare un fusto o semplicemente un'asta di legno



140. 141. 142. 144-145. 146 Decorazioni in grasso fuse o modellate 143 Rocchio di salmone al burro di Mompelheri.

sulla parte centrale affine di dare solidità al soggetto. — Gli zoccoli gittati devono essere ritoccati per togliergli le impronte lasciate dalle commessure della forma. E di somma importanza l'osservare di non riempire le forme con grasso troppo caldo, perocchè si spezzerebbe raffreddandosi essendo il ristringimento allora maggiore di quando sia quasi freddo. — Per estrarre gli oggetti con maggior facilità e sicurezza, converrà lasciarli raffreddare sul ghiaccio. — Gli zoccoli gittati in stearina sono leggieri e bianchissimi ma hanno l'inconveniente di non poter essere ritoccati che difficilmente. La stearina che s'impiega è quella descritta al N. 1275. — Si fonde più ordinariamente la stearina entro forme di gesso, previamente tuffate nell'acqua tiepida, scolate, e di poi serrate con funicella; si versa la stearina sciolta nelle forme, ma soltanto dopo averla tramenata fino a che incominci a rappigliarsi. La stearina gittata troppo calda e troppo liquida, penetra nelle forme, ed inoltre riesce assai meno bianca e si spezza raffreddandosi. Quando la forma è ricolma, la si conserva in tale stato per alcuni secondi a norma dello spessore da dare allo zoccolo; si rovescia poscia la forma per versare la stearina liquida nella terrina e riempire una seconda volta la forma affine di rafforzare il primo strato; si può così riempire e vuotare la forma tre o quattro volte, secondo lo spessore che si vuol dare al soggetto. Quando la stearina è divenuta fredda, si slega la forma per dividerla, pezzo per pezzo, e ritirare il soggetto gittato, usando grande precauzione per non correre il pericolo di spezzarlo.

1281. — Zoccolo da pesce (Modello N. 154). — Questo zoccolo si compone di due tavole oblunghe aventi le estremità arrotondate, rivestite di grasso bianco; quella inferiore dev'essere più grossa e più larga della superiore affine di dare allo zoccolo il necessario equilibrio. Quattro piedi di legno torniti servono di sostegno alla parte inferiore che è decorata sulla sua grossezza. Le due tavole sono collegate assieme mediante tre solidi sostegni di legno, de'quali l'uno si trova mascherato da foglie acquatiche, cadenti, disposte fra le due tavole; i sostegni laterali sono rivestiti di grasso e modellati a guisa di tronco d'albero; alle due estremità della tavola superiore sono disposte in bordura pendente de'piccoli convolvoli irregolari ed erbe acquatiche; i convolvoli sono formati con filo di ferro stagnato, di differente grossezza, intrisi nel grasso. Le erbe sono imitate in grasso. La superficie della tavola superiore è coperta con carta bianca. Il piatto da pesce posa direttamente sovr'essa.

1282. — Zoccolo profilato con ghirlande (Modello N. 152). — Questo zoccolo è profilato sopra un fusto di forma ovale, costrutto nel genere di quello rappresentato dal modello N. 108. La fascia è sporgente, inclinata, rivestita di grasso; è interamente bianca come lo zoccolo; la decorazione si eseguisce mediante cornetto con grasso rosa o verde. All'ingiro della tazza dello zoccolo stanno sospese piccole ghirlande bianche od a colori; queste possono essere in pastigliaggio in tal caso fatte collo stampo; se in grasso ponno essere disegnate, mediante cornetto, sopra un nastro, poi sospese alla tazza mediante piccole spine di legno che si nascondono coprendole con un bottone di grasso. Quando lo zoccolo è profilato e decorato lo si colloca, incollandolo solidamente, sopra un fondo di legno, parimenti rivestito di grasso decorato; è sostenuto su quattro piedi di legno tornito. Si dissimulano le giunture dello zoccolo e della base con una catena di pallottoline a colori.

1283. — Zoccolo intagliato con manichi (Modello N. 169). — Questo zoccolo è costrutto nelle proporzioni di sessanta centimetri di lunghezza per trenta di altezza. Il fusto è del genere di quello rappresentato al N. 106. — La fascia è ascendente con scanalature piatte, arrotondate all'alto, leggermente sporgenti. La tazza è ornata d'una bordura in grasso, traforata. I manichi sono modellati in grasso sopra un grosso filo di ferro solidamente impiantato nel fusto. — La base è di legno massiccio, mascherata ben liscia, decorata al cornetto sulla sua grossezza, ornata superiormente con una catena di pallottoline di grasso; il congiungimento della tazza e del piede trovasi indicato da un cordone in rilievo, ornato di perle di grasso. Per produrre il maggior effetto questo zoccolo deve essere bianchissimo, liscio, regolare, corretto. I manichi devono essere modellati con gusto, le scanalature e le bordure tagliate nettamente.

1284. — Zoccolo modellato con manichi (Modello N. 170). — Gli zoccoli modellati sono più facili da variare di quelli profilati, ma sono del pari di difficile esecuzione. La forma del fusto contribuisce assai alla loro leggerezza, importa dunque di sceglierli con criterio, ma sopratutto senza perdere di vista la solidità dell'insieme; converrà sempre sacrificare alcunche della forma, piuttosto che costituirli in condizioni di dubbia ed arrischiata solidità. Lo zoccolo rappresentato dal modello è di forma ovale, interamente

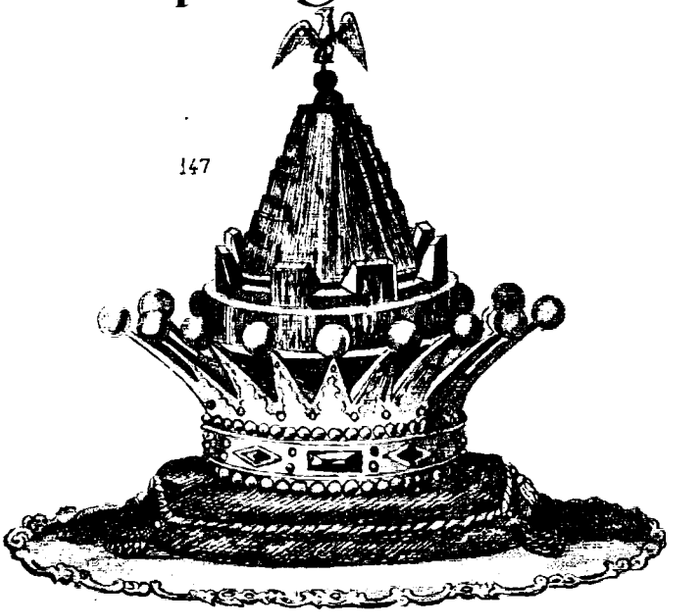
bianco; deve avere sessanta centimetri di lunghezza oltre i manichi e trenta centimetri di altezza; la decorazione è semplice ma elegante, di bel effetto ove le scanalature sieno sporgenti e nette. — Per operare bisognerà scegliere un fusto simile a quello rappresentato al N. 106; rovesciatelo sopra una tavola colla tazza appoggiata contro essa, mascheratelo con grasso lavorato, abbozzando presso a poco il profilo che deve avere lo zoccolo, ma in condizioni più larghe dovendosi in prevenzione tener conto del ristringimento; lasciate raffreddare il grasso, per correggere l'insieme, osservando che il rivestimento applicato sul fusto non sia più grosso su un lato che dall'altro. Quando il fusto è intieramente mascherato, si rivolge lo zoccolo per introdurre nelle cavità predisposte alle due estremità i due manichi incurvati, si mascherano anch'essi con grasso, indi si modella per ciascun manico una testa d'aquila od altro animale. Ciò fatto, si taglia la fascia in grosse scanalature inclinate, regolari, tagliate diritte sull'estremità. La base della tazza al punto di congiungimento col piede, è ornata di alcune foglie artificiali. — Questo zoccolo, semplice ne'suoi particolari, è di graziosissimo effetto.

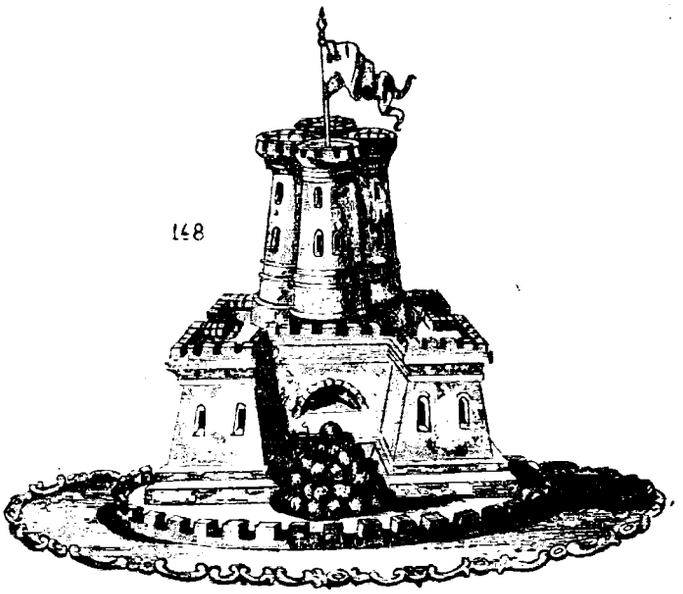
1285. — Zoccolo tagliato con pappagalli (Modello N. 176). — Questo zoccolo è di forma ovale, a fondo bianco, costrutto su fusto rappresentato dal modello N. 106; l'altezza è di 42 centimetri, il diametro di 38 centimetri senza i manichi. — Si riveste il fusto con uno strato molto grosso di grasso lavorato in modo da dargli anzi tutto la forma d'una cestella, ovale, liscia; si taglia poscia il cerchio e la base della cestella in grossi bastoni, scendendo dall'alto al basso, ma arrestandoli al centro mediante un cordone di grasso tagliato a guisa di fune; questo cordone può essere torto a mano e sovrapposto. Per tagliare regolarmente le scanalature converrà segnarle dapprima dopo averne misurata la distanza. La fascia cascante deve essere tenuta alquanto inclinata affine di poter applicarvi sulla superficie una bella ghirlanda, imitata con fiori modellati in grasso bianco frammischiati con foglie verdi, parimenti imitate. Alle estremità dello zoccolo si assicurano due manichi di ferro o di legno i quali si rivestono con grasso per modellarli in un ai pappagalli, il cui carcame di ferro deve essere aderente ai manichi. — Quando lo zoccolo è quasi ultimato, lo si assicura sul piatto e si orna il cordone del centro con piccoli ornati modellati in grasso rosa o spinti al cornetto. Si circonda la base con una corona di foglie e fiori parimenti in grasso.

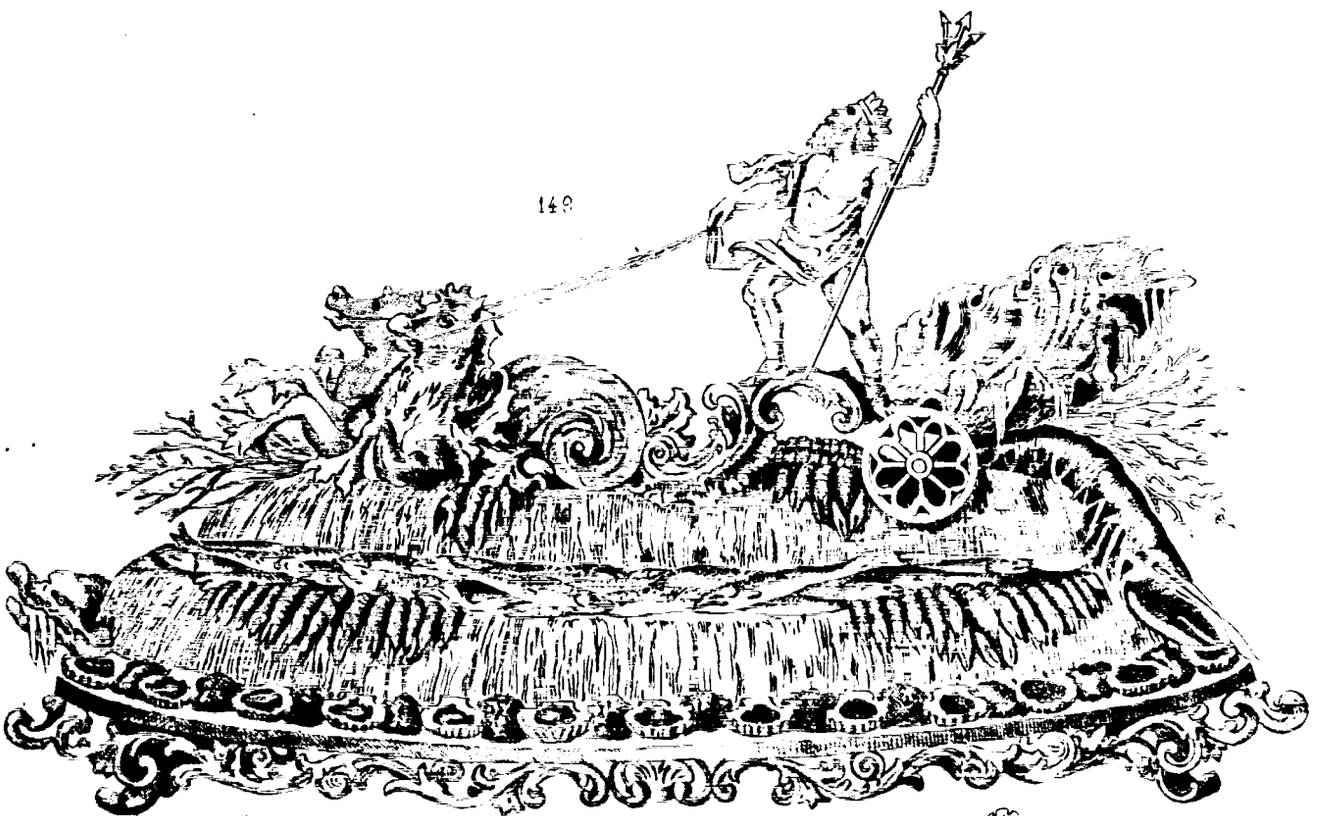
1286. — Zoccolo carro di Nettuno (Modello N. 149). — Questo zoccolo d'un genere nuovo fu inaugurato nelle cucine della corte di Prussia e può figurare assai degnamente sulla tavola d'un grande *buffet*.

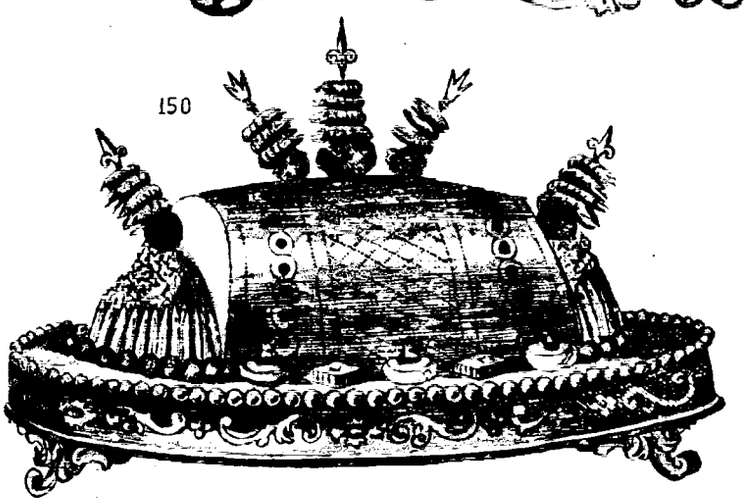
Esso si compone di tre piani di forma oblunga arrotondati alle estremità; il più largo, alla base, è sostenuto da quattro piedi dissimulati dalla bordura in grasso formante il basamento; gli altri due formano gradino, cioè quello superiore è più stretto e meno lungo di quello di mezzo; sono collegati mediante solidi sostegni; la solidità nella costruzione de' fusti è condizione così essenziale da non essere mai soverchio il rilevarne l'importanza. La grossezza e la distanza fra i due piani superiori è mascherata con grasso imitante una cascata d'acqua. Sul davanti del piano superiore sono aggruppati due cavalli marini guidati da Nettuno, colle redini in mano, ritto, co'piedi appoggiati su un carro mitologico, imitato con una grossa conchiglia di grasso. I cavalli sono in grasso massiccio, modellati a mano, ma le teste possono essere fuse. Il Nettuno è parimenti modellato su un grosso filo di ferro assicurato sul piano superiore. Il tridente che tiene in mano non essendo che un'asta di ferro tuffata replicatamente nel grasso sciolto, serve a rafforzare il braccio. Per dare al tutto la voluta solidità è necessario non ommettere alcuna precauzione. La grossa conchiglia è modellata sopra un'assicella che si riunisce parimenti alla tavola superiore mediante un legame in ferro od in legno. La parte posteriore della conchiglia ed il davanti de'cavalli marini sono ornati con ramoscelli di corallo, imitati con grasso tinto in rosso; le ruote sono del pari in grasso ma bianche e possono essere fuse. Le cascate d'acqua sono modellate in grasso o stampate su un'impronta vuota secondo il metodo applicato al pastigliaggio. Un gambero di mare cotto è disposto dietro al carro: la tinta vivace dei gusci di gambero e de'granchiolini spicca gradevolmente sul fondo bianchiccio del grasso. Gioverà all'effetto distribuire ad intervalli de'mazzolini di prezzemolo fresco molto verde.

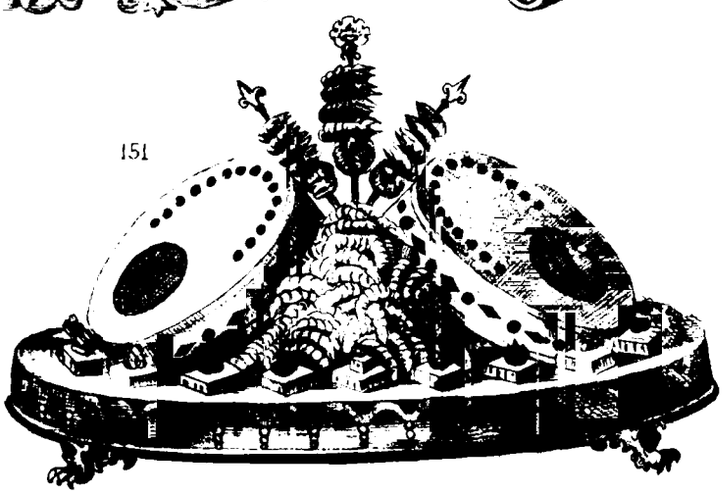
1287. — Zoccolo a doppia fascia traforata (Modello N. 173). — Questo zoccolo è costrutto sopra un fusto di forma ovale con grosso e massiccio basamento. Il corpo dello zoccolo forma un vaso; ove sia in legno sarà vuoto; può essere di pasta di cartone, ma i due piani vogliono essere riuniti con un solido sostegno. La base rivestita di grasso, è tagliata col coltello ed ornata superiormente con un grosso cordone modellato in grasso; il piede e la tazza del vaso sono riuniti mediante cordone in rilievo for-











147 Pane Isabella. 148 Baluardo d anguille 149 Carro di Nettuno 150 Rocchio di salmone alla parigina. 151 Fette di salmone.

mante bordura. — La doppia fascia è modellata collo scalpello contro lo spessore del piano superiore; affinchè riesca del maggiore effetto deve essere regolarmente traforata e ben svasata; quella superiore deve essere un po' meno larga della inferiore, le pallottoline collocate sulla grossezza della fascia sono modellate a mano, riunite su una piccola asticella di legno bianco, poi applicate sui contorni all'alto ed al basso. — Questo zoccolo non presenta molta difficoltà, ma esige tuttavia la maggiore precisione; malgrado la sua apparente semplicità è d'uno stile molto corretto e riesce di maggior effetto in natura che disegnato.

1238. — Zoccolo a doppia fascia tagliato (Modello N. 174). — Questo zoccolo è costrutto sopra un fusto nelle stesse proporzioni del precedente; il piano inferiore è di legno massiccio. Il corpo dello zoccolo forma un vaso con fascia in rilievo. Il piano superiore è leggermente inclinato. — Si riveste anzitutto il fusto con grasso morbido nei limiti ed in rapporto colla forma da darsi allo zoccolo; indurito il grasso, lo zoccolo viene digrossato; indi lo si rovescia sopra un sostegno elevato, per tagliare col coltello la fascia superiore; la scanalatura di questa è leggermente inclinata a partire dal centro verso le estremità; le scanalature sono doppie; quelle grosse arrotondate sono alternate da una piccola. Dopo tagliata questa parte di fascia, converrà rovesciare lo zoccolo per disporre più agevolmente l'altra; le due fascie sono sporgenti ma quella superiore è meno larga e più diritta della inferiore; un cordoncino in grasso, che si annoda sul centro, le riunisce. — La base dello zoccolo conterminante col piano inferiore è pure scanalata, ma vuota. — Questo zoccolo bene ultimato è di una semplicità elegante e distinta; è mestieri che i pratici intelligenti ne studiino attentamente i particolari.

1239. — Zoccolo militare (Modello N. 166). — Questo zoccolo è formato sopra fusto di forma ovale, rappresentato dal modello N. 106 la cui fascia è inclinata; porta su ciascuna estremità un manico in rilievo su cui sono modellate teste di cavallo. La fascia è ornata d'emblemi guerreschi in rilievo, cioè modellati a parte. Lo spazio vuoto fra questi ornamenti e le teste di cavallo è decorato con una ghirlanda di foglie di quercia e di lauro, imitate in grasso. La superficie superiore dello zoccolo è ornata con una bordura saliente, in grasso. La base dello zoccolo, immediatamente sotto alla fascia, è similmente ornata con una bordura cascante, in grasso tagliata *a giorno*. — Il piano inferiore, di legno massiccio, rivestito di grasso, si trova nascosto sotto arnesi di guerra. Un cannone di campagna sul suo affusto, è disposto a ciascun lato.

1290. — Zoccolo con ninfe (Modello N. 168). — Questo zoccolo è di forma ovale, snello, elegante. Il corpo delle ninfe è modellato sul posto, sopra un manico aderente al fusto, e che arrivi all'altezza delle braccia, le quali sono modellate su grosso filo di ferro riunito al manico. Il piatto deve essere della maggiore leggerezza. La fascia è mascherata da foglie d'acanto staccantesi dalle due estremità; la base forma una specie di grotta a cascata ricoverante piccoli pescatori; l'acqua che cade dalle conchiglie è imitata con gelatina rammollita. La superficie superiore è circondata da una bordura in grasso traforata mediante stampo.

1291. — Zoccolo con cervi (Modello N. 177). — Questo zoccolo è costrutto sopra fusto di forma ovale a fascia inclinata; ad ogni estremità della fascia havvi un sostegno in rilievo di ferro o di legno, sul quale sono modellate le teste di cervo. Di queste se ne trovano in commercio, costrutte di carta pesta e con esse si possono cavare facilmente le forme per fonderle poi in grasso; le macchie sono modellate a mano su grosso filo di ferro. Le teste di cervo sono circondate alla loro base da una corona di foglie di quercia imitate in grasso. Il centro della fascia è ornato con emblemi da caccia in rilievo, modellati a mano. Su ciascun lato è disposta una testa di cane, parimenti in rilievo; gruppi di selvaggina sono sospesi alle due estremità; questi animali possono essere fusi in grasso o modellati. — Il disotto della fascia è ornato con una bordura traforata. La base dello zoccolo è dissimulata sotto denso fogliame in rilievo, imitato in grasso bianco. — Questo zoccolo si adatta molto bene per pezzi di centro in un pranzo da caccia.

1292. — Zoccoli con cascata (Modello N. 143). — Questo zoccolo di forma ovale è montato sopra una larga base sostenuta da quattro piedi ed ornata con una bordura di grasso tagliata *a giorno*. Lo zoccolo è formato da due gradini imitanti cascate. L'acqua è imitata con grasso bianco, modellata o fatta con stampo. — I delfini e le conchiglie, collocate ai due lati, sono fuse in grasso; dalle due conchiglie sgorga l'acqua imitata con gelatina rammollita. — È questo uno zoccolo assai semplice e di gradevolissimo effetto per un *buffet* da ballo.

1293. — Zoccolo con aquile (Modello N. 183). — Il fusto di questo zoccolo è lungo 60 centimetri alto 35, a partire dal bordo inferiore della fascia; è costrutto pressochè della forma del profilo. La fascia è inclinata ed ornata d'una bella ghirlanda di foglie di quercia e di lauro imitate in grasso. Ad ogni lato della fascia è fissata una pallottola in grasso sulla quale posa un'aquila ad ali spiegate. La pallottola è massiccia e modellata sopra una verga di ferro abbastanza alta per servire di sostegno alle aquile, le quali sono modellate sul posto. La verga di ferro deve avere due rami disposti in modo da servire di sostegno interno alle ali. La base della fascia è ornata con una bordura cascante tagliata a punte. — Il piede dello zoccolo è a doppia scanalatura collegata con un cordone. La base è formata a guisa di corona di fiori intrecciati con nastro, la quale corona è modellata sopra un piano di legno massiccio in modo da dare un sufficiente appoggio allo zoccolo.

1294. — Zoccoli con scoiattoli (Modello N. 184). — Il fusto è formato di due piani di forma ovale collegati mediante un sostegno di legno. Il piano superiore è disposto ad orlo inclinato su cui trovasi disposto il fogliame imitato in grasso bianco; sui lati è assicurato uno scoiattolo modellato avente un tartufo nero nelle zampe. Sul centro della fascia vedesi un uccelletto alle prese con un serpente. La superficie superiore è ornata di pallottoline bianche. La colonna di sostegno raffigura un tronco d'albero. Il piano inferiore è nascosto fra il fogliame in mezzo al quale scorgesi un nido d'uccelli colle loro uova. — Quantunque questo zoccolo sia di grande effetto non è di difficile esecuzione.

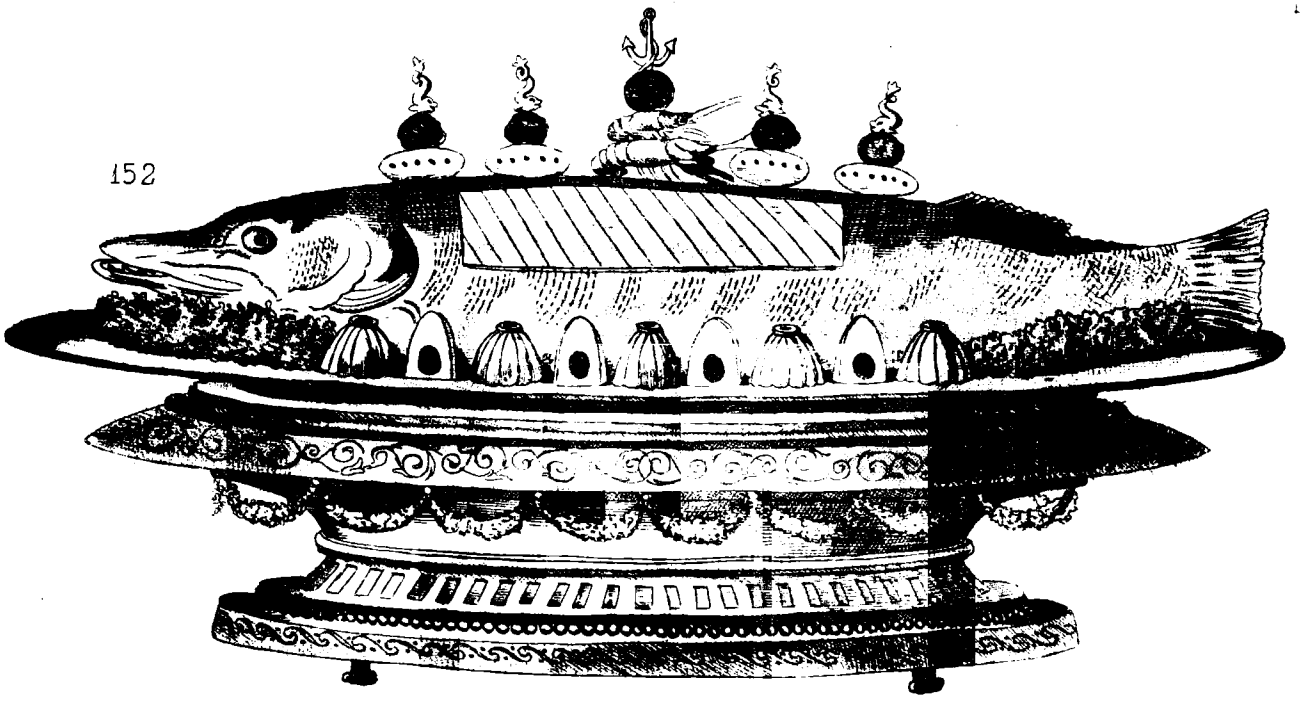
1295. — Zoccolo delle stagioni (Modello N. 180). — Il fusto è di forma ovale e costrutto nel genere di quello rappresentato dal modello N. 103. Lo zoccolo misura 35 centimetri di altezza per 60 di lunghezza. La fascia è formata in parte sullo spessore della tazza. Gli ornamenti, i fiori, le frutta, le foglie sono imitate in grasso bianco; la bordura cascante, al disotto della tazza superiore, è ornata con un cordone di grasso di color verde chiaro, torto molto sottile e regolarmente intrecciato. — I busti rappresentanti le stagioni, collocati ai due lati dello zoccolo, sono fusi in grasso e ritoccati; le braccia fuse o modellate separatamente sono sovrapposte; i busti sono solidamente sorretti al disotto mediante una spina di ferro conficcata nel fusto. — I fiori sono imitati in grasso; gli istrumenti agricoli, l'alveare e gli altri oggetti sono modellati separatamente, indi aggruppati sulla fascia. Il piede dello zoccolo è ornato di fogliame.

1296. — Zoccolo con caccia del cervo (Modello 165). — Questo zoccolo oltremodo complicato è di faticosa esecuzione. Il fusto si compone di due tavole di legno di forma ovale collegate mediante tre aste di ferro disposte in modo da imitare de' tronchi d'albero, dopo essere stati rivestiti di grasso. — La fascia è leggermente inclinata, sparsa di tronchi d'alberi, di muschio e di fogliame imitato in grasso bianco; gli alberi e il fogliame sono modellati sul posto; i cervi ed i cani sono abbozzati separatamente e terminati sul posto ed assicurati da asticciuole di legno celate sotto il fogliame. Ai piedi dello zoccolo vedesi un cinghiale in fuga inseguito da un cane. La base dello zoccolo è circondata da uno steccato traforato imitante de' rami d'albero, il tutto eseguito a mano con grasso bianco. — Quando questi grandi zoccoli sono destinati per *buffet*, ove non si vedono che di fronte, si può ommettere di ultimarli dalla parte opposta.

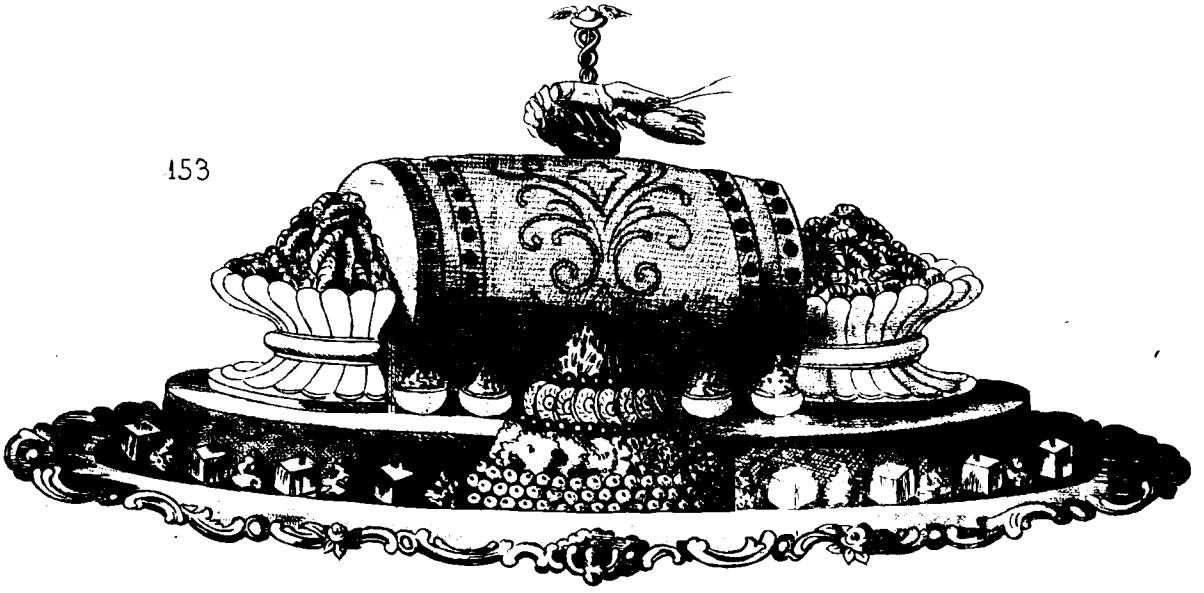
1297. — Zoccolo nautico (Modello N. 178). — Il fusto di forma ovale si compone di due tavole di legno collegate mediante sostegno; esso misura 35 centimetri d'altezza sopra 60 di lunghezza; la fascia è inclinata. Le due estremità dello zoccolo rappresentano la prora e la poppa d'un bastimento, di genere antico, modellato in grasso. Al centro della fascia è collocato un cigno modellato, attorniato di foglie d'erbe acquatiche, avente a suoi fianchi due figure allegoriche rappresentanti due fiumi. Gli orli della fascia sono composti con conchiglie imitate in grasso dalle quali sgorga l'acqua, imitata con gelatina rammollita, frastagliata in sottili fili. — La base dello zoccolo è formata da quattro delfini in mezzo ad erbe acquatiche. — Il piano inferiore rappresenta un bacino i cui bordi irregolari lasciano sfuggire l'acqua imitata con gelatina rammolita. I diversi particolari dello zoccolo sono spolverizzati con avventurina bianca applicata coll'aiuto d'un pennello di tasso.

1298. — Zoccolo con chimere (Modello N. 191). — Il fusto è di forma ovale simile a quello rappresentato dal modello N. 106. È ricoperto di grasso bianco; la fascia è inclinata e scanalata in piano; le scanalature convergono a destra ed a sinistra; al centro havvi uno scudo circondato di foglie di lauro imitate in grasso. Un cordone a spirale collega il piede colla tazza dello zoccolo. — Le chimere ai

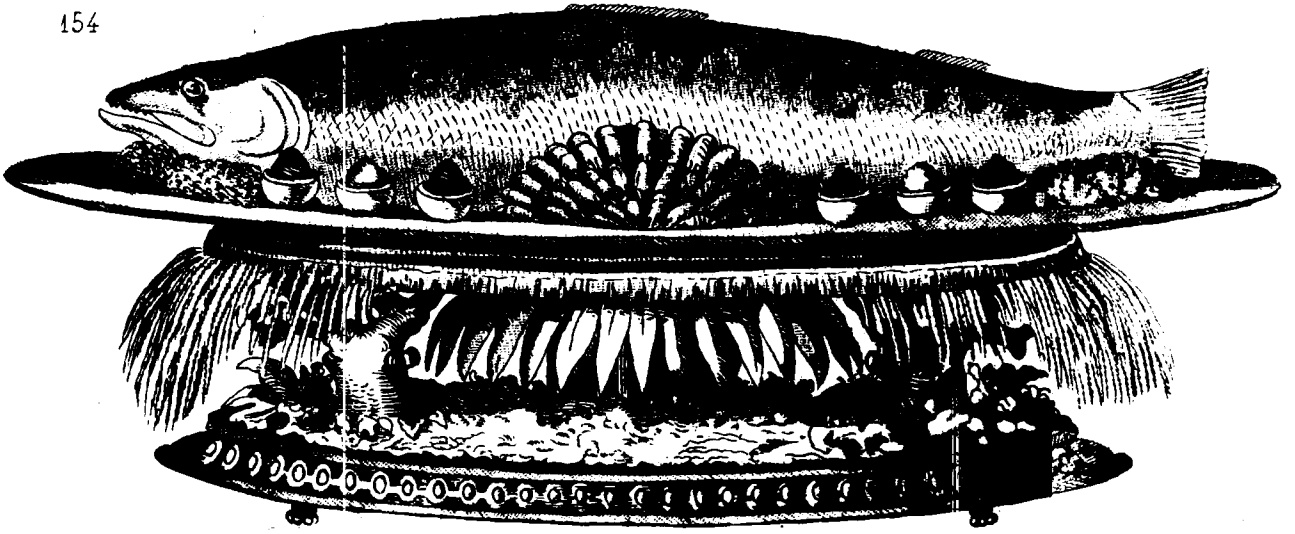
152



153



154



152 Luccio freddo alla gelatina. 153 Rocchio di storione al burro di Mompellieri. 154 Salmone alla magnonnese.

1333. — Cinghiale in grasso (Modello N. 173). — La forma in gesso di questo soggetto è facile da trovare. È un soggetto sul quale i giovani potranno esercitarsi nel modellare, perocchè non presenta gravi difficoltà; tuttavia converrà avere un modello davanti. Sarà meglio fonderlo in grasso che non in stearina, perocchè per quanto bene riesca sarà necessario ritoccarlo. Il grasso da impiegare dovrà essere d'una bianchezza senza eccezione. — Il cinghiale è collocato su una base di legno ricoperto di grasso.

1339. — Gruppo di fanciulli in grasso (Modello N. 144). — Il gruppo è composto di 5 fanciulli fusi in grasso indi ritoccati e disposti in piramide. Colla stessa forma si ponno produrre i 5 fanciulli, ma a condizione di dare a ciascuno una espressione diversa, tagliando le braccia, le gambe e le teste affine di dargli una posa particolare. Bisognerà badare altresì che abbia la solidità necessaria giacchè non basta che il soggetto sia grazioso ma è indispensabile che non corra alcun pericolo di guasto.

1340. — Fanciulli per soggetti in grasso (Modelli N. 140, 142). — Esiste in commercio una grande varietà di forme, in gesso, di fanciulli, che non richiedono d'essere ritoccati, potendo perciò essere fusi in grasso od in stearina. I due soggetti offerti dal modello sono fusi in parte con grasso, poi ritoccati. A chi abbia l'abitudine di simili lavori riescirà facile, con una sola forma, di produrre moltissimi soggetti in differenti pose e con espressione particolare.

1341. — Mercurio in grasso (Modello N. 214). — È questo un soggetto molto grazioso e di delicata esecuzione; è fuso in grasso ed in parecchi pezzi, i quali sono in seguito riuniti e ritoccati; ma con una forma ben fatta si può parimenti fonderlo in stearina, il che è preferibile dal punto di vista della solidità. — Il Mercurio è appoggiato su una palla in grasso che gli serve d'appoggio; per maggior sicurezza bisognerà attraversare la palla con una spina di ferro che penetri fino nella gamba del soggetto.

1342. — Obelisco in grasso (Modello N. 209). — Le forme ad obelisco sono di gesso; i soggetti possono essere fusi in grasso od in stearina, ma quest'ultima è preferibile, non occorrendo d'essere ritoccati; noltre sono più leggeri. La stearina può essere bianca o colorata.

1343. — Minerva in grasso (Modello N. 210). — Le forme da Minerva sono in gesso; può fondersi tanto in stearina come in grasso. Lo scudo e la lancia sono sovrapposti.

1344. — Fauno in grasso (Modello N. 213). — In difetto d'una forma speciale, lo si può eseguire utilizzando un fanciullo fuso in grasso al quale si cangiano le gambe. L'essenziale consiste nel darvi l'espressione e la solidità necessaria. Questo soggetto dovrà essere assicurato con un sostegno di ferro o di legno dissimulato.

1345. — Tritone in grasso (Modello N. 143.) — Il tritone collocato come soggetto del rocchio di salmone è di bellissimo effetto; esso è in grasso, il busto e la testa sono fusi, indi ritoccati; la parte del corpo è modellata sul posto.

1346. — Delfini in grasso (Modello N. 143). — I delfini posti come decorazione del pezzo principale possono essere fusi in grasso od in stearina; quando i delfini sieno fusi in grasso è dato di poterli ornare con particolari che ne aumentano il pregio.

1347. — Elmo in grasso (Modello N. 137). — Gli elmi possono essere fusi entro forme di gesso con grasso oppure tagliati col coltello; in ogni caso è indispensabile decorarli, sia al cornetto, sia con ornamenti sovrapposti. L'elmo rappresentato dal modello è di forma antica, sormontato da un'aquila; è collocato su un cuscino.

1348. — Volpe e corvo in grasso (Modello N. 138). — Questo soggetto modellato in grasso è montato su una base di legno ricoperta di grasso. L'albero è modellato su un'asta di ferro assicurata nel piano; il corvo è sorretto internamente con un filo di ferro appoggiantesi sul ramo inferiore dell'albero. La volpe è parimenti modellata. Perchè riescano graziosi, tali soggetti devono essere proporzionatamente composti ed ultimati con gusto.

1349. — Cornucopia d'abbondanza in grasso (Modello N. 158). — Affine di rendere il soggetto più leggero, la cornucopia può essere modellata su un sostegno di pasta di cartone oppure di pane. L'estremità imitante la testa d'un'aquila è modellata sul posto. — La coda della cornucopia può essere decorata al cornetto, e la bordura dell'apertura sovrapposta.

1350. — Cigno in grasso (Modello N. 157). — Il davanti del corpo ed il collo del cigno, possono modellarsi su un sostegno in legno cui siasi adattato un filo di ferro incurvato sul quale si modellerà con grasso il collo del cigno. Le ali sono parimenti in grasso, ma modellate sopra un sostegno qualsiasi affine di dargli la leggerezza e la solidità necessaria.

1351. — Portici (Modelli N. 125, 126, 127). — I tre disegni offerti nella tavola 19ª offrono un'idea esatta di un tal genere d'ornamento, di grande utilità in parecchi casi; sono formati in 4 pezzi: l'arco, i capitelli, le due colonne e la base. Gli uni e le altre sono fuse entro forme di gesso; tuttavia gli archi possono essere tagliati col coltello indi decorati con piccoli ornamenti tagliati o spinti al cornetto. La base è un pezzo semplice che può essere tagliato col coltello, ove la si voglia interamente in grasso; ma vi sono dei casi in cui deve essere in legno, rivestita con liste di grasso. — Le colonne dei portici formano colle altre 6 colonne il completamento dei differenti ordini più usati nel genere di tale ornamentazione.

1352. — Colonne in grasso (Modelli N. 128, 129, 130, 131, 132, 133). — Le colonne occupano un grande posto nella decorazione del freddo e della pasticceria, cui vi danno un'impronta di speciale eleganza. Si trovano in commercio forme da colonne di tutti gli ordini e di ogni dimensione; ma quando occorra di applicarle a soggetti speciali, sia per le proporzioni come per gli ornati, il partito più semplice è di modellarne una in cera per farne poi la forma in gesso. Una forma di colonna è di esecuzione così semplice che chiunque può eseguirla. — Le colonne rappresentante dai modelli appartengono ai diversi ordini antichi e moderni; per l'esattezza delle loro proporzioni possono servire di modello. — Le colonne fuse in grasso devono essere piene mentre quelle in stearina possono essere vuote.

1353. — Soggetti in zinna intagliati. — Questi soggetti intagliati sono di bellissimo effetto, ma esigono molta attitudine e pratica. Coloro che vogliono riescire dovranno incominciare, con lavori semplici accontentandosi piuttosto di far bene che di far molto.

I soggetti delle tavole 20ª e 21ª possono servire di modello.

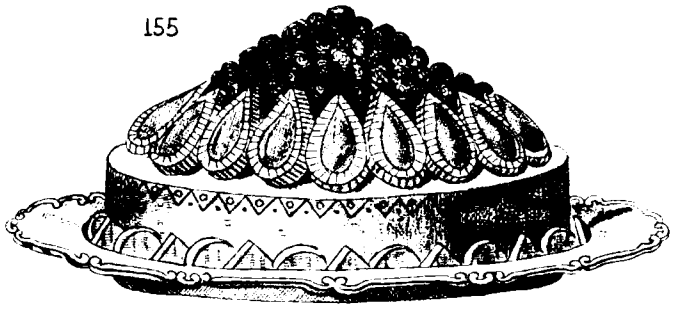
Il grasso pei detti soggetti si compone con 200 grammi di *saindoux* per 500 grammi di grasso di montone. — Quando il grasso è disciolto lo si imbianchisce, indi lo si cola nelle forme od in altro utensile che si approssimi per quanto è possibile alla forma del soggetto da eseguire; quando il grasso sia indurito si estraggono i pezzi mettendoli mano mano sopra un *plafond* coperto di un pannolino, per tenerli sul ghiaccio; poscia si tagliano coll'aiuto d'un coltellino limitandosi però ad abbozzare i soggetti; quando tutti i pezzi sono abbozzati si ripigliano i primi per ultimarli, si riuniscono finalmente i pezzi montando il soggetto, incollandoli con grasso manipolato; i pezzi leggieri o sporgenti si sosterranno nell'interno con piccole asticciuole di legno o di filo di ferro stagnato.

1354. — Fiori modellati in grasso. — Le rose, le camelie, le dalie ed ogni sorta di fiori possono essere imitati in grasso; converrà per altro scegliere quelli che per la loro natura offrono maggiore effetto.

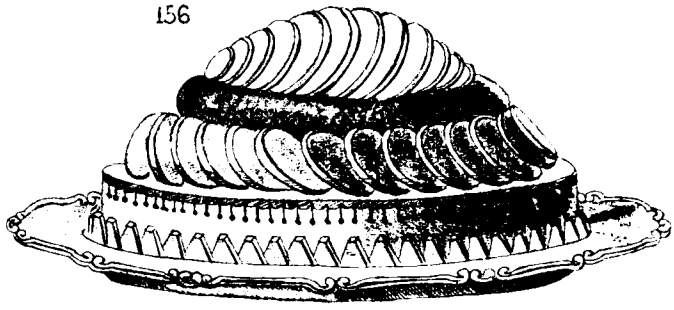
Dopo aver grattato il grasso, lo si rende pastoso lavorandolo su una salvietta bagnata, stesa su una tavola piana. Lo si colora, in tutto od in parte, secondo il bisogno, indi si procede alla confezione dei fiori. Verbigrazia, per eseguire una rosa si prende il grasso colorato o bianco, lo si rotola sulla salvietta a guisa di cordone della grossezza d'un maccherone, lo si divide trasversalmente in piccole parti che si arrotondano colla mano in pallottoline, le quali si stendono su una salvietta coll'aiuto d'un pezzo di ghiaccio liscio o del pollice, imitando la forma d'una foglia o petalo di rosa; si distacca ogni foglia colla punta d'un coltello o d'uno scalpelletto per applicarlo contro un tampone di grasso manipolato, attaccato all'estremità d'una piccola asta di legno conficcata su un corpo solido in modo da mantenerla ritta; è contro lo stesso tampone che si monta la rosa, a foglia a foglia, nell'ordine che la natura del fiore esige e del quale sarà bene avere un modello davanti. Per eseguire un bottone di rosa, bisognerà dapprima formarlo con alcuni petali colorati poi attorniarlo con foglie verdi sottilissime tagliate collo scalpelletto.

Si montano parimenti le dalie, a foglia a foglia e quando sono spianate sottilissime si dispongono in forma di piccoli *cornetti* attaccandoli di mano in mano sul bottone del fiore, formato con grasso giallo; sul bottone s'incomincierà ad applicarvi un giro di piccole foglie ingrandendole dappoi; i colori ponno variarsi e mescolarsi a piacere.

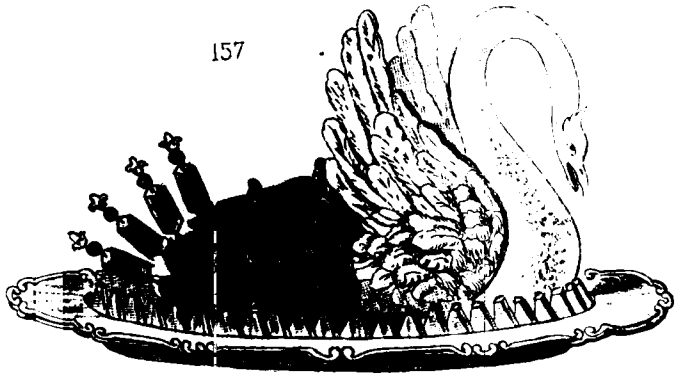
155



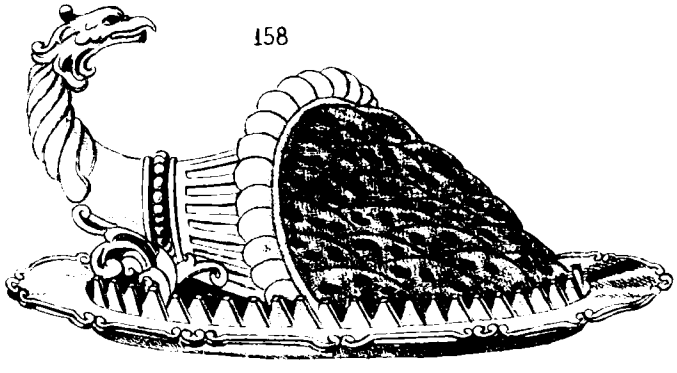
156



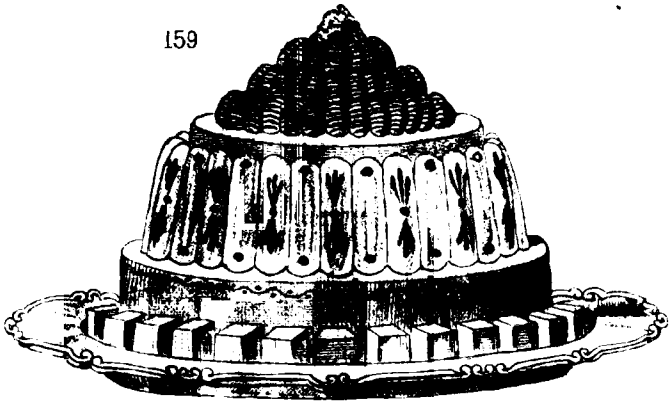
157



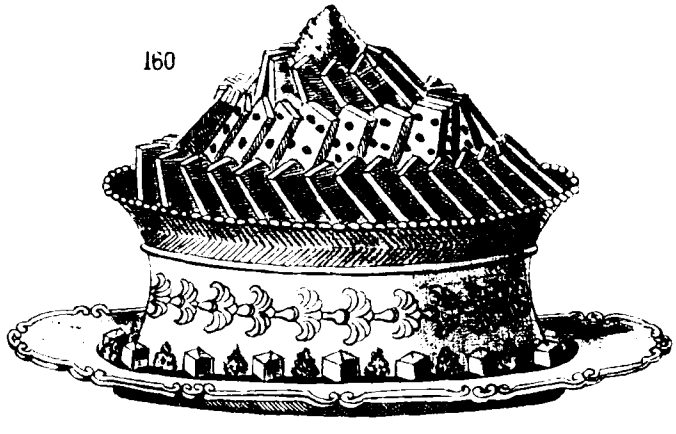
158



159



160



155 Casse di beccaccini ai tartufi 156 Lingua scarlatta e filetti di dindo 157 Chaufroix di perniciotti alla moderna 158 Pasticci di fegato grasso alla Renaissance. 159 Aspic di filetti di sogliole. 160 Timballo alla Godefroy

rustica; dopo averlo mascherato di grasso bianco, viene ornato con cordoni di grasso di color legno. Un cordone, pure raffigurante legno sta al centro. La tavola inferiore è dissimulata da una cancellata pure di legno, formante galleria. Il piano superiore è circondata da una bordura di piccoli pinocchi in grasso.

1310. — Zoccolo con covone di frumento (Modello N. 190). — Il fusto può farsi con pasta di cartone, di legno od anche di latta; esso è disposto a guisa di alto canestro, assicurato sopra un piano di legno e ricoperto con un altro piano. Il corpo dello zoccolo è modellato a forma di covone le cui spighe formano la fascia, serrata sul centro da una treccia di paglia imitata; il piano inferiore è ornato con una corona di fiori disposti con gusto. — Questo zoccolo di facile e semplice esecuzione non può mancare d'effetto se eseguito con diligenza.

1311. — Zoccolo con grifoni (Modello N. 191). — La base è triangolare; il piano superiore rotondo. I grifoni ponno essere fusi o modellati in grasso e disposti poi sulla base contro un sostegno di legno rivestito di grasso. La parte superiore, formata a guisa di tazza, è ornata con una bordura cascante eseguita a parte; essa deve appoggiare sopra un sostegno aderente all'asta centrale ed assicurato superiormente mediante galletto. Quando lo zoccolo è ultimato lo si incollerà sul piatto affine di mantenerlo in equilibrio.

1312. — Zoccolo con najadi (Modello N. 192). — Due piani collegati mediante un'asta di ferro costituiscono il fusto; l'inferiore è triangolare, quello superiore rotondo ed a guisa di tazza; la bordura è un'imitazione di conchiglie modellate a mano. Le tre najadi ponno essere fuse o modellate; esse sono circondate da fogliame imitato in grasso e ad ogni angolo della base è collocata una testa di delfino il cui corpo è nascosto. — Eseguito con gusto ed intelligenza questo zoccolo è di magnifico effetto.

1313. — Zoccolo ad artigli (Modello N. 193). — Gli zoccoli rappresentati dalla tavola trentottesima, sono per *entrées* freddi, predisposti per essere collocati sulla tavola. — Questo zoccolo è di forma elevata, costrutto mediante due piani collegati con una spina di ferro. Il piano inferiore è massiccio rivestito di grasso, decorato. Gli artigli e le S S sono fuse o modellate separatamente. La spina è dissimulata da un ornamento formante il piede della tazza superiore. Tanto il piede però come la tazza, sono indipendenti, perocchè la tazza non deve posare sul piede ma sibbene sopra un dado solido. La tazza, è ornata con una bordura tagliata col coltello e deve essere ultimata prima d'essere infilzata nella spina.

1314. — Zoccoli con delfini (Modello N. 194). — Il fusto si compone di un'asta di ferro solidamente conficcata su un piano rotondo di legno massiccio, decorato. La parte superiore si compone d'un piano rotondo formante tazza che può arrestarsi mediante galletto, perocchè il peso del piano deve posare sul dado e non sui delfini. La bordura discendente è tagliata a cannelloni, mediante coltello, i quali sono ornati alla loro estremità con una bollicina di grasso. — I delfini sono fusi in grasso od in stearina; ne occorrono tre; fra ciascun d'essi è disposta una piccola conchiglia atta ad essere guarnita con gelatina o tartufi.

1315. — Zoccolo ad aquila (Modello N. 195). — Questo zoccolo è montato su un fusto simile al precedente colla sola differenza che la canna di ferro è centinata. L'aquila formante il soggetto principale può essere modellata o fusa in grasso bianco, ma bisogna principalmente osservare che la tazza sia sostenuta da un solido dado passato sulla vite dell'asta di ferro, affinchè la tazza non pesi menomamente sull'aquila; la tazza è modellata in rilievo sopra un piano di legno ultimata prima di essere messa in posto; essa è ornata alla base, con una corona di bollicine. La sommità della tazza è ornata con una bordura in grasso modellata in rilievo. Quando lo zoccolo sia terminato e assicurato sul piatto, si dispongono ai piedi dell'aquila de'bei tartufi neri frammischiati con gelatina trita.

1316. — Zoccolo con fanciullo (Modello N. 196). — Questo zoccolo è formato con due piani collegati mediante verga di ferro. Il piano inferiore è massiccio mascherato in grasso decorato; quello superiore, in forma di tazza, è mobile e sostenuto da un dado affinchè non pesi sul soggetto. La bordura discendente è tagliata col coltello. La superficie superiore è ornata e circondata d'una bordura di bollicine in grasso, sovrapposte. Il fanciullo richiede d'essere eseguito artisticamente; può essere fuso per intero od in parte, ma bisogna necessariamente che sia ritoccato.

1317. — Zoccolo a corona (Modello N. 147). — Questo zoccolo è costrutto sopra un fusto rotondo, in forma di tamburo rivestito di burro rosa; il cuscino è modellato su una scatola quadrata, è di color cremisino; il cordone ed i fiocchi sono gialli. La corona è di grasso bianco. — Si modella il cuscino a mano, indi lo si comprime entro un pannolino umido ma grossolano affine d'imitare le pieghe degli angoli; lo si circonda allora di un cordoncino di grasso giallo, torto a mano. I fiocchi sono parimenti modellati in grasso giallo. La corona è montata sopra un cerchio formato con una cassa di legno, ma i fiori sono sovrapposti e attaccati sul contorno del cerchio; si sostengono internamente con grasso manipolato e si dissimulano le giunture con una catena di bollicine imitanti le perle della corona. Le gemme sono imitate con grasso rosso, verde e giallo. Le bollicine dei fiori sono sostenute con fili di ferro impiantati nel piano superiore del tamburo.

1318. — Zoccolo con teste di satira (Modello N. 185). — Il corpo di questo zoccolo è di forma esagona ma posato su un piano rotondo; il piano superiore è parimenti rotondo a doppia bordura; lo zoccolo misura 25 centimetri di altezza su 28 di larghezza ed è in grasso bianco montato su un fusto nel genere di quello rappresentato dal modello N. 120. — Si ricopre anzitutto il fusto con grasso molle dandovi a un dipresso il profilo voluto formando 6 faccie; sopra tre di esse si attacca solidamente una testa di satiro, modellata alla gelatina e di poi ritoccata. Si imitano le corna con grasso rotolato a mano. Si modellano pure tre grosse conchiglie per attaccarle, ciascuna su una fronte, fra le teste, ultimandone la decorazione a mano; s'intaglia il piede dello zoccolo, si lisciano gli ornati collo scalpello affine di dare maggior nettezza alle linee; lo si pennella con un pennellino tuffato in acqua tiepida.

1319. — Zoccolo ornato di teste d'amore (Modello N. 186). — Questo zoccolo è parimenti di forma esagona, ma il piano formante cornice è rotondo, a doppia bordura; è montato su un fusto simile al precedente; le proporzioni sono le stesse per cui i due zoccoli possono essere serviti insieme. — Le teste sono fuse mediante gelatina; gli scudi sono modellati e possono essere ornati d'una cifra o d'uno stemma in rilievo. — Tanto questo zoccolo come il precedente sono preparati per essere messi in tavola.

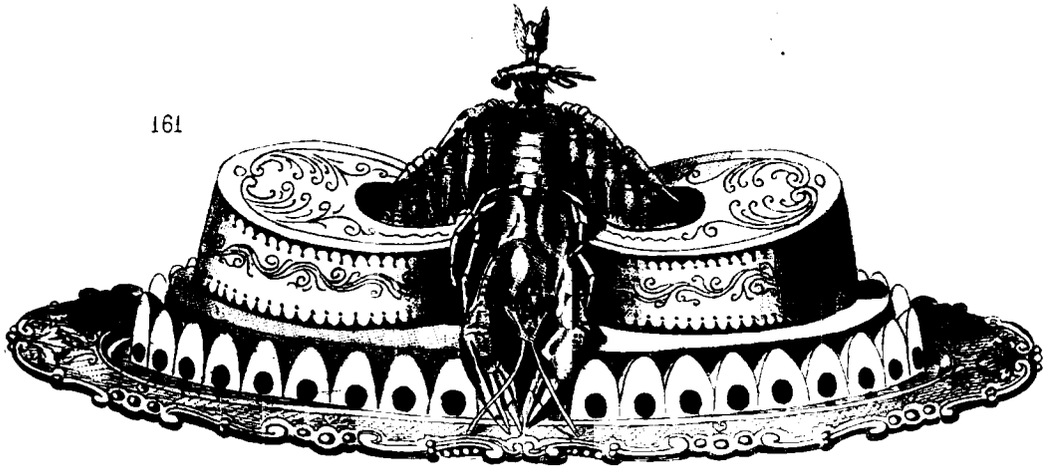
1320. — Zoccolo a conchiglie (Modello N. 187). — Questo zoccolo è montato su due piani di legno collegati mediante spina di ferro. Il piano inferiore deve essere massiccio e mascherato di grasso decorato, circondato da un grosso cordone simulante spuma. Il corpo dello zoccolo è formato da un cespuglio di corallo imitato in grasso. Il piano superiore è orlato con conchiglie in grasso, fuse, appoggiate sullo spessore del piano. — Questo zoccolo si adatta a pezzi freddi di pesce o di crostacei ed è predisposto per essere messo in tavola.

1321. — Zoccolo rustico (Modello N. 188). — Questo zoccolo è d'una certa eleganza e non presenta molta difficoltà d'esecuzione; è interamente bianco e misura 30 centimetri di altezza per 40 di larghezza. Rappresenta una cestella montata su un piede. La cestella e la base sono previamente eseguite con legno sottile; soltanto la base è massiccia; il legno è rivestito di grasso bianco manipolato, attorniato d'una bordura a guisa di rustica treccia di legno. La cestella è ornata con una bordura in grasso applicata contro lo spessore del piano, formata con cordoni di grasso intrecciati ad imitazione di legno rustico. — La base della cestella è parimenti ornata con una piccola bordura cascante, intagliata.

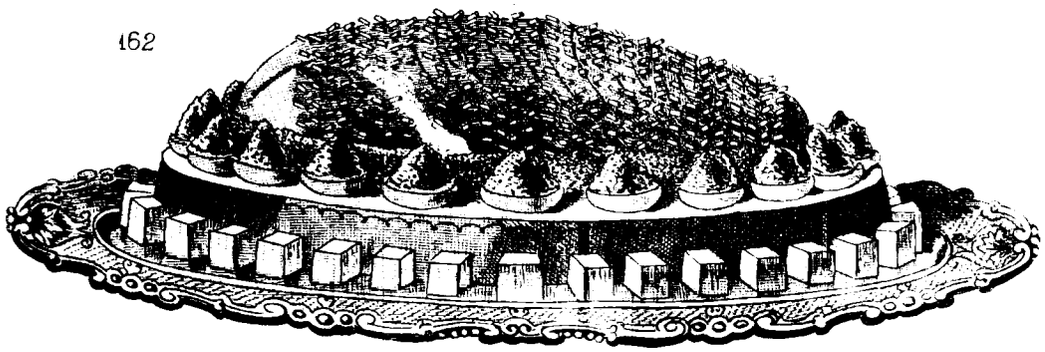
1322. — Piccoli zoccoli per entrée freddi. — Mediante tazze di latta montate su piedi, e colle due parti saldate insieme si possono ottenere graziosi e piccoli zoccoli applicabili agli *entrées* leggeri, quali galantine di tordi o di allodole, cespugli di tartufi. — Le tazze vengono rivestite di pasta cotta all'inglese, che si fa essicare nella stufa dolce, indi si plasma la pasta, mediante pennello, con uno strato di *glace* di carne disciolta, in modo da darle una graziosa tinta. — Questi zoccoli possono essere ornati con una bordura traforata, in pasta od in grasso, e si ponno applicare su un fondo od incollare solidamente sul piatto.

1323. — Zoccolo rotondo per entrée freddo (Modello N. 201). — Questo zoccolo è formato su un fusto di legno tornito o con pasta di cartone in due pezzi; la fascia in rilievo è tagliata col coltello. Il corpo dello zoccolo è decorato al *cornetto*; la base è ornata con una catena di piccole perle in grasso bianco. — L'esecuzione d'uno zoccolo congenere è alla portata di qualunque intelligenza, tutto consiste nel dargli quell'aspetto di leggerezza apparente che lo renda meno pesante.

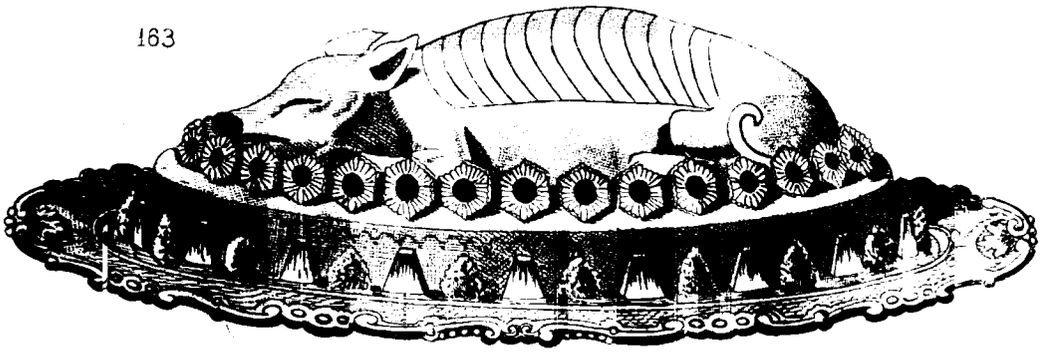
161



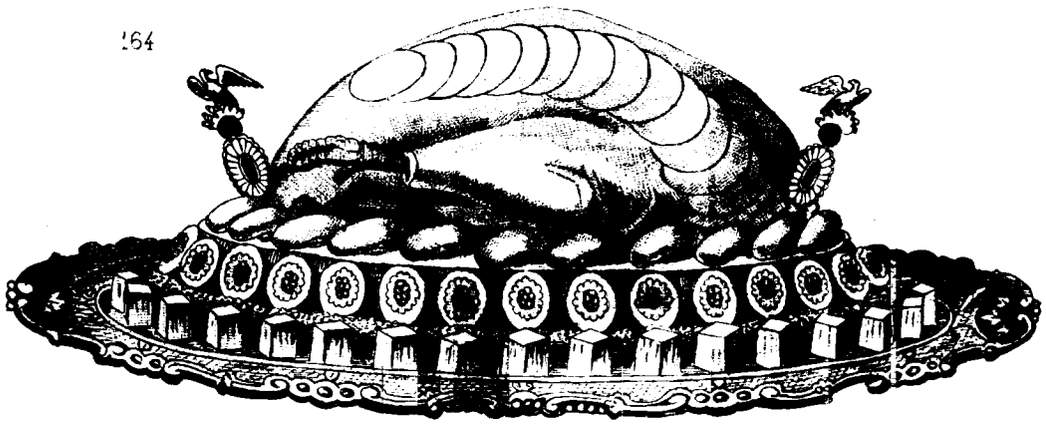
162



163



164



161 Rocchi di salmone alla Reale 162 Filetto di manzo alla gelatina
163 Giambone istoriato 164 Dindo freddo alla parigina

1324. — Zoccolo rotondo, fuso (Modello N. 202). — Le forme per fondere zoccoli d'*entrées* esistono in tutte le cucine e sono in due pezzi i quali devono essere riuniti solidamente mediante saldatura od una canna interna. Locchè il corpo dello zoccolo è riunito si circonda la parte superiore con una densa lista di grasso, che si lascia raffreddare per bene onde poi tagliarlo col coltello.

1325. — Soggetti per pezzi freddi. — I modelli di soggetti per pezzi freddi si trovano in gran numero nei nostri disegni perocchè noi abbiamo procurato di riprodurre tutti i generi. Se i soggetti lavorati e di uno stile elevato esprimono vantaggiosamente il gusto dell' artista non è meno vero che i soggetti semplici, corretti, ben proporzionati, hanno pure il loro merito. I soggetti in zinna, modellati o tagliati, si apparecchiano con grasso da modellare, freddo, raschiato e di poi rammollito, manipolandolo in un pannolino bagnato, affine di dargli la necessaria elasticità. Il grasso pei soggetti fusi è lo stesso di quello per gli zoccoli, ma si può senza inconveniente mischiarvi alcune parti di cera bianca.

Il burro si presta parimenti alla modellazione de' soggetti semprechè si abbia cura di lavorarli in sito freschissimo e di abbandonare, di tanto in tanto il soggetto, per tenerlo sul ghiaccio, ripigliando il lavoro quando il burro siasi consolidato.

1326. — Tazze e cestelle in grasso. — Di solito simili soggetti si fondono entro forme di metallo o di gesso; nel primo caso le forme devono essere leggermente untate d' olio, nel secondo basterà siano tuffate nell'acqua.

Quando le tazze sieno fuse in diversi pezzi bisognerà, prima di riunirli e di incollarli, attraversarle perpendicolarmente con un ago da cucina caldo, osservando sopratutto di tenere la parte dell'apertura in basso affine di facilitare lo scolo del grasso disciolto per il calorè dell' ago. Tali soggetti, sebbene eleganti per la loro forma, sono tuttavia quasi sempre ornati con piccole decorazioni quali bordure, ghirlande, manichi, pallottoline e foglie imitate. Le tazze e le cestelle quantunque applicate come ornamento di pezzi, possono non pertanto venire ornate o guanite con gelatina, piccoli tartufi, funghi o code di gamberi, (veggansi i modelli N. 198, 199, 200).

1327. — Tazza con frutta in grasso (Modello N. 176). — Questo soggetto è uno dei più graziosi, e distinti che si possa applicare ad un grosso pezzo freddo; è fuso in grasso, in parecchi pezzi in ragione della sua complicazione. I frutti possono essere modellati a mano. Per una persona destra i fanciulli che ornano la sommità possono parimenti essere modellati a mano, ma sono peraltro lavori difficili e pericolosi da intraprendere ove non si possegga una sufficiente pratica; tali produzioni non s'improvvisano ma richiedono riflessione e studio.

1328. — Tazza con fanciulli (Modello N. 139). — Questo soggetto è composto di 3 fanciulli portanti una tazza. Una sola forma può servire per gittare i fanciulli essendo tutti in una posizione identica. Possono essere fusi in grasso od in stearina; ove siano in grasso possono essere ritoccati. La tazza è parimenti fusa e deve posare su una base di legno rivestita di grasso.

1329. — Vasi in grasso (Modelli N. 141 e 145). — Si vendono in grande quantità forme di vaso in gesso che non esigono d'essere ritoccati, ma quando si voglia ottenere un soggetto grazioso bisognerà predisporre di conformità la forma o ritoccarne il primo prodotto in modo da ottenerne vantaggiosa modificazione. I due soggetti qui rappresentati possono essere fusi in pezzi indi modellati e decorati. Si ponno eziandio tagliare col coltello.

1330. — Brocche in grasso (Modelli N. 134 e 135). — Questi soggetti sono elegantissimi e convengono er *entrées freddi*. Si eseguiscono in grasso tagliandole col coltello; in questo caso si faranno in diversi pezzi; ma riescono benissimo in stearina fuse entro forme di gesso. Si ponno fondere in due pezzi.

1331. — Trofei in grasso. — I trofei, ove sieno aggruppati con arte, riescono sempre di effetto grazioso. Di solito si compongono di oggetti di facile esecuzione; ma bisogna principalmente osservare che ogni pezzo sia costrutto nelle debite proporzioni. I trofei vengono montati su piccoli zoccoli al centro dei quali si colloca il pezzo principale attorniato dai suoi accessorii.

1332. — Trofeo ad elmo in grasso (Modello N. 170). — Questo trofeo è composto d'un elmo antico collocato su una corazza; posteriormente due bandiere e due scudi sono disposti a ventaglio. — La

corazza e l'elmo sono tagliati col coltello o modellati; gli scudi e le bandiere sono decorate al *cornetto*. Le aste delle bandiere sono di legno dipinto in bianco, mascherati di grasso. Le bandiere sono imitate in grasso assottigliato, mediante un pezzo di ghiaccio piano e liscio, su una salvietta umida stesa sopra una tavola e di poi tagliato per essere adattata all'asta di ciascuna bandiera, ripiegandola. Le lancie delle aste possono essere imitate in legno e ricoperte di grasso. Le scuri e le corone d'alloro sono parimenti imitate in grasso.

1333. — Trofeo ad aquila (Modello N. 166). — Questo trofeo si compone d'un aquila ad ali spiegate, posta su un obizzo attorniato d'armi, bandiere e gabbioni; alla sua base è inquadrato con una corona di foglie, imitate in grasso. Il trofeo è montato su un sostegno di legno. — L'aquila può essere fusa in stearina o modellata in grasso. Le bandiere sono in grasso montate su filo di ferro. L'obizzo può essere tanto modellato che fuso. — Le tavole 50, 51, 52, contengono diversi modelli di trofei atti ad essere imitati in grasso.

1334. — Animali modellati in grasso. — Gli animali in grasso od in burro si possono modellare o fondere per ritoccarli in seguito, ma più generalmente si modellano potendosi così meglio regolare le dimensioni e la posa in relazione all'impiego a cui sono destinati.

Per modellare un animale nelle condizioni volute bisogna avere una certa pratica ed operare con un modello sotto agli occhi. È necessario anche poter disporre del tempo senza limite; nei casi urgenti converrà preferire soggetti semplici o fusi.

Gli animali modellati, applicati come soggetti nell'ordine culinare, non hanno bisogno di quella precisione matematica di certe composizioni; tuttavia è indispensabile darvi un'espressione vera e seria. Il burro si presta abbastanza bene alla modellazione di animali, ma con tale sostanza è assai più difficile di ottenere la leggerezza voluta. Il burro così impiegato deve essere scelto d'una bella tinta e ben spremuto.

1335. — Cavallo in grasso (Modello N. 165). — Scegliete anzitutto una tavola quadrangolare per servire di zoccolo ed assicuratevi sopra, all'altezza voluta, uno scheletro in legno od in grasso ordinario su cui si disegna il corpo del cavallo ingrossandolo con grasso. Si disegnano dappoi le quattro zampe, il collo e la coda, dando all'animale la necessaria espressione. La base del soggetto simula una roccia. Il corpo del cavaliere è modellato separatamente ma fino alle ginocchia soltanto; le gambe vi si attaccano dopo aver collocato il corpo del cavaliere sul cavallo; bisogna aver cura di sostenere il torso assicurandolo allo scheletro con una spina di legno o di ferro. Quando il soggetto è digrossato nelle proporzioni volute lo si termina coll'abbozzatoio dandogli il vigore necessario. Le staffe gli sproni e le briglie sono modellati a parte; la criniera e la coda del cavallo sono modellate sul posto ma la coda deve essere sostenuta internamente con una spina di ferro; la spina che sostiene il cavallo al disotto del davanti del corpo deve essere nascosta, mercè foglie imitate in grasso.

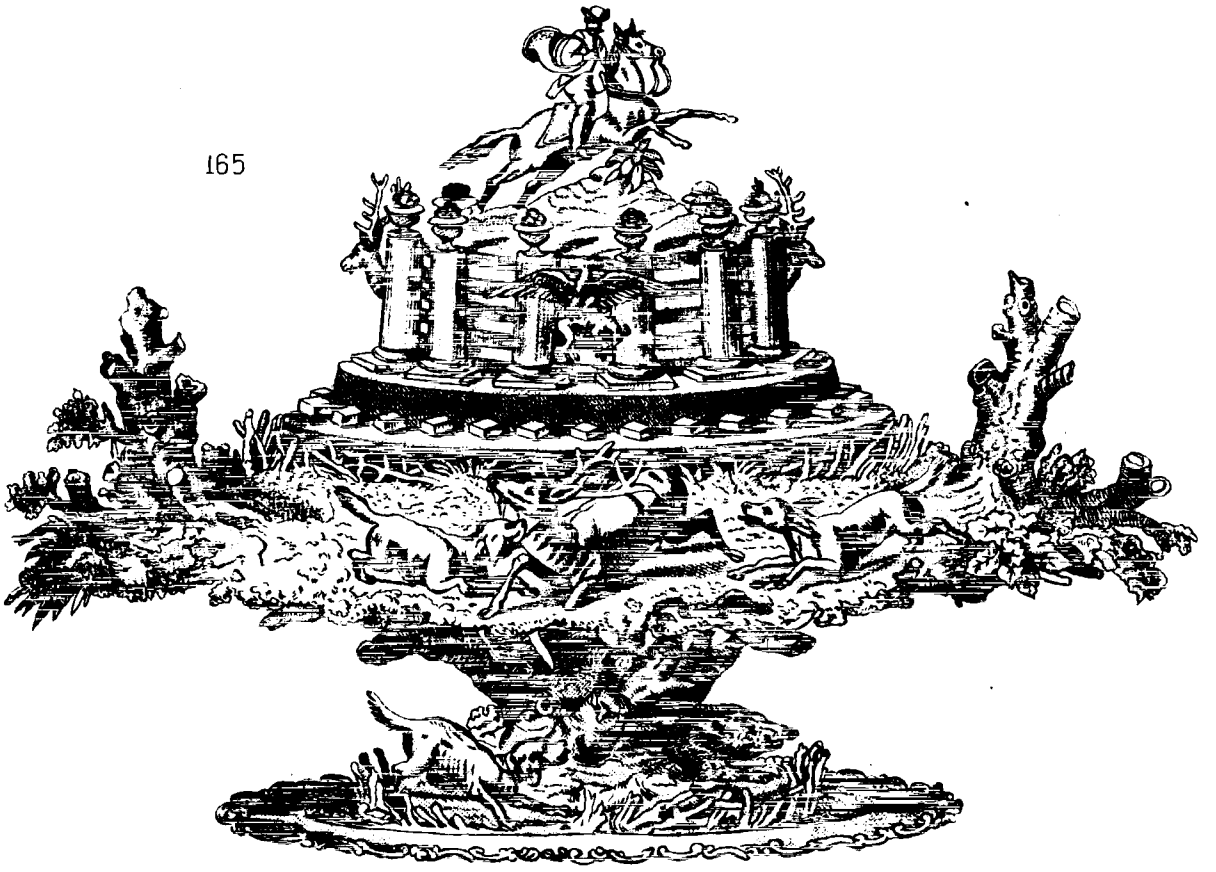
Il capriolo, il cinghiale ed il leone rappresentati dai modelli N. 173, 174, sono pure eesempi da consultare. — Quando i soggetti sono terminati converrà ripassarli su tutta la superficie con un pennello intriso d'acqua tiepida.

1336. — Soggetti in grasso fuso. — Rispetto alle forme in gesso si procede alla fusione dei soggetti in grasso seguendo il metodo indicato per gli zoccoli. Colle forme di gesso si ponno fondere soggetti massicci o vuoti a seconda che si impiega grasso o stearina. Nelle forme in gelatina non si ponno fondere che soggetti massicci.

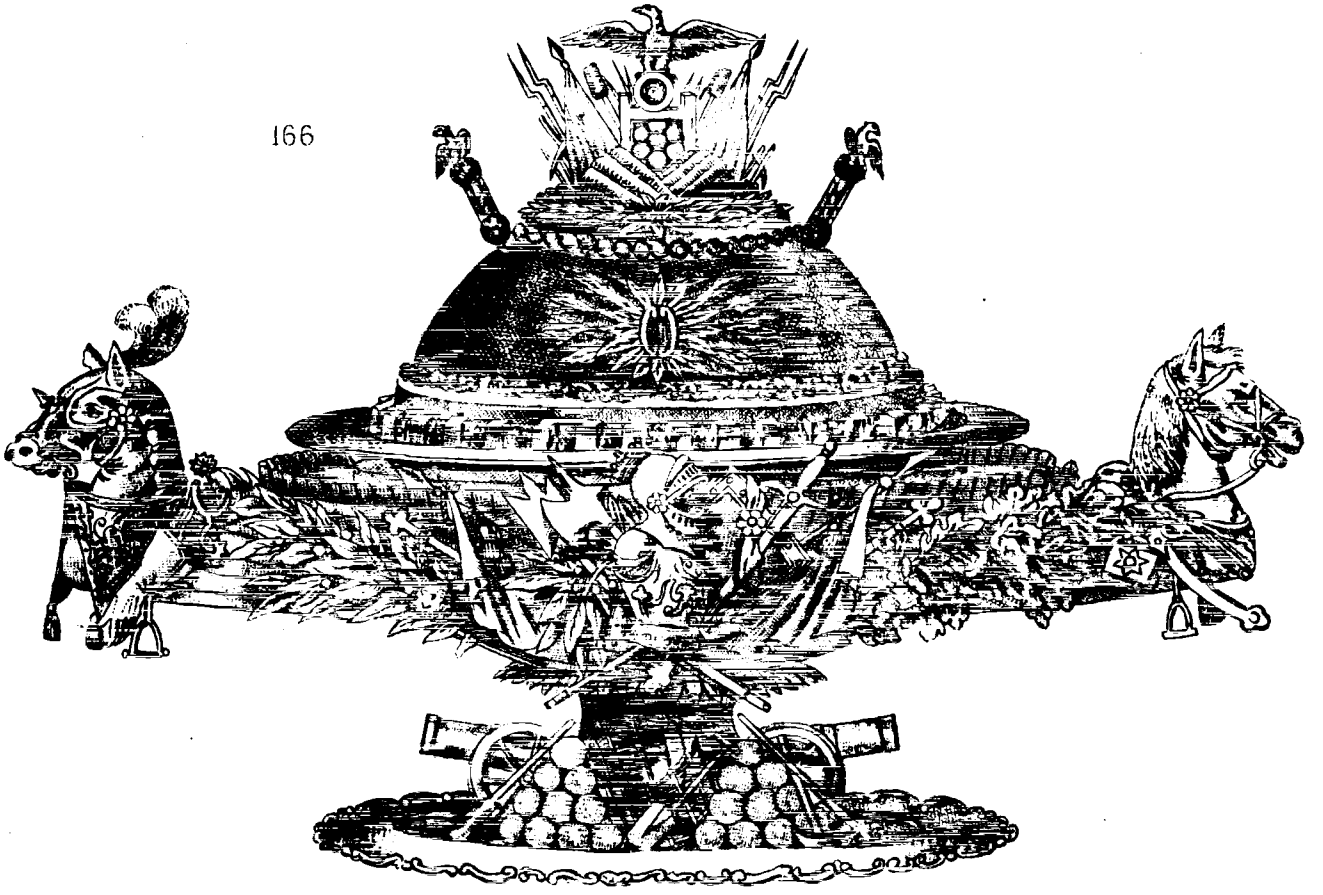
Per fondere soggetti in grasso converrà badare che il grasso, quantunque liquido non sia che tiepido perocchè caldo potrebbe alterare le forme dello stampo; il grasso deve essere preparato nelle condizioni indicate più sopra indi lavorato e imbianchito come di pratica e finalmente disciolto a giusta misura, riscaldandolo. — I soggetti fusi entro forme di gesso, comunque sieno, possono e devono sempre essere ritoccati affine di dargli vigore ed espressione.

1337. — Leone in grasso (Modello N. 174). — Il leone rappresentato dal modello è uno dei soggetti più distinti. Può essere fuso, perocchè la forma si troverà senza dubbio in vendita. Quanto a modellarlo è evidente che occorre grande abilità per renderlo a dovere, ma al postutto nulla v'ha d'impossibile ed il pratico intelligente sa sempre trovare il mezzo di uscirne con onore. Inoltre in ogni paese si potrà ricorrere all'aiuto d'un modellatore, se non per eseguire interamente il soggetto, almeno per perfezionarlo. Nel lavoro, tutti i mezzi sono buoni pur di riescire a bene.

165



166



165 Pane di selvaggina alla Saint Hubert. 166 Galantina di dindo alla francese.

lati sono modellate sul posto, attraversate internamente da un grosso filo di ferro che le assicura solidamente al fusto; una voluta modellata serve loro di sostegno. — Il piede ed il disotto della tazza dello zoccolo sono rivestiti di grassa rosa decorata in bianco. L'orlatura cascante è traforata su una lista di grasso, mediante taglia-pasta tuffato nell'acqua calda. La base dello zoccolo è massiccia, coperta di grasso colorato ed ornata superiormente con una ghirlanda di rose imitate in grasso bianco frammiste con foglie simili.

1299. — Zoccolo con aironi (Modello N. 172). — Questo zoccolo è costrutto nelle stesse proporzioni del precedente e misura 35 centimetri d'altezza per 60 di lunghezza. — La fascia è tagliata in grosse scanalature regolari, piane, arrotondate alle estremità. — Gli aironi sono modellati sul posto sopra una verga di ferro ricurva; le ali sono parimenti assicurate mediante filo di ferro riunito alla verga. Entrambi hanno una zampa allungata formante appoggio sulla base dello zoccolo, di legno massiccio e ricoperta con un grosso strato di grasso indi tagliata a scanalature acute e taglienti. — Un cordone in grasso modellato porge rilievo alla tazza ed al piede dello zoccolo. Questo zoccolo è di grande effetto ed originale; fu eseguito nelle cucine della Corte di Prussia nelle identiche condizioni con cui è qui rappresentato.

1300. — Zoccolo a doppio baluardo (Modello N. 136). — Questo zoccolo, di forma ovale, a fondo bianco, misura 80 centimetri di lunghezza per 45 di altezza. Il fusto si compone di due grosse tavole di forma ovale riunite mediante una colonna di legno dissimulata sotto quattro torriciuole riunite ed imitate in grasso. — Alle due estremità della base inferiore, stanno due obizzi imitati in grasso circondati d'ambo i lati da gabbioni parimenti imitati in grasso. — Il piano superiore è guernito di merli e fiancheggiato da due piccole torri in grasso modellate sopra un sostegno di legno aderente alla tavola ma nascosto allo sguardo. — Quantunque semplice e di facile esecuzione questo zoccolo riesce di un gradevolissimo effetto.

1301. — Zoccolo a baluardo moderno (Modello N. 167). — Questo zoccolo è rappresentato nello stato di costruzione originale cioè senza guarnitura, il che ne rende più facile lo studio dell'insieme e de' particolari. — Lo zoccolo, di forma ovale, costrutto sopra fusto a fascia, mascherato di grasso bianchissimo ha la base alquanto elevata la quale porta sul suo centro due gradini merlati e sulla sommità una decorazione modellata rappresentante due fanciulli in lotta. Ai due lati della fascia trovansi due obizzi in grasso, e sul centro una cartella attorniata d'emblemi guerreschi. — La fascia è una imitazione delle blinde moderne. — La base è a merlature ed a feritoie; le pareti sono a guisa d'ammattonato. — I due gradini sono pure merlati ed a mattoni. — Questo zoccolo disposto in grandi proporzioni può costituire un pezzo di centro in un banchetto militare od in un *buffet* per festa da ballo.

1302. — Zoccolo bastione (Modello N. 148). — Questo zoccolo di forma quadrata misura 20 centimetri di altezza per 30 di larghezza; il fondo è in grasso bianco. Il fusto è semplicemente formato con una cassa quadrata, tagliata un po' in punta coperta d'un grosso strato di grasso. Ai quattro angoli si eleva una torre eseguita in grasso massiccio, con feritoie. Al centro di ogni fronte si trova una cannoniera vuota. La piattaforma dello zoccolo è merlata con una semplice lista di grasso, stesa fra due pannolini umidi, mediante matterello ed un pezzo di ghiaccio, indi tagliata.

1303. — Zoccolo a gradini con delfini (Modello N. 181). — Questa gradinata di stile moderno può servire benissimo per pezzo centrale in un *buffet* di festa da ballo. È montata sopra un piano di legno grosso ma vuoto, assicurato sopra altro più largo, sostenuto da piedi decorati e sul quale sono modellate conchiglie in grasso destinate a ricevere guarnizioni. Nel mezzo è fissata una grossa verga di ferro simile a quella del modello N. 110. Ai lati è parimenti conficcata un'asta di ferro meno alta di quella del centro; tutte poi sono nascoste allo sguardo e rivestite d'un grosso strato di grasso indi ornate con foglie acquatiche imitate in grasso. In cima d'ogni verga è modellata una larga conchiglia in grasso che cela un piano di legno, sostenuto dalla verga di ferro, destinato a sostenere un piccolo tondo. — A ciascun lato dell'asta centrale, ad eguale distanza e nella stessa posizione, sono modellati in grasso due delfini la cui coda va a finire sotto la conchiglia centrale portante un soggetto in grasso, rappre-

sentante un piccolo *Vatel*. La testa dei delfini si appoggia contro le verghe laterali e fra le due teste è modellata una grande conchiglia. — Il granchiolino disposto sulla parte centrale è cotto, e forma col bianco del grasso un contrasto gradevole. — Nella costruzione del fusto è indispensabile pensare a disporre i sostegni che valgano a facilitarne il trasporto.

1304. — Zoccolo a gradini in grasso con Chinese (Modello N. 175). — La gradinata si compone di due tamburi di legno, vuoti, assicurati superiormente e collocati sopra una tavola, sostenuta da quattro piedi, orlata in grasso. — I due gradini sono decorati con ornati di grasso bianco e nero, tagliati col coltello o collo stampo, formando così un mosaico assai elegante; è una decorazione codesta che merita la maggiore attenzione potendosene trarre grande vantaggio. — I due piani sono ornati con una bordura ascendente, in grasso, tagliata col coltello. Sul piano superiore è disposto un soggetto in grasso, parte fuso e parte modellato, rappresentante un chinese.

1305. — Zoccolo a gradini all'industria (Modello N. 179). — È questo uno zoccolo oltremodo elegante e di sicuro effetto; è costrutto su fusto di forma ovale, sormontato da due gradini, ed in grasso bianco, La fascia arrotondata è ornata sul centro con uno scudo d'onde partono rami d'acanto che congiungono i due soggetti, collocati ai lati dello zoccolo, i quali ultimi sono modellati in grasso e rappresentano fanciulli trastullantisi con animali. Le estremità inferiori de' fanciulli si trovano nascoste sotto gli acanti. La superficie superiore dello zoccolo è ornata con una bordura tratorata. La base è tagliata in scanalature piane e concave; i due gradini di legno sono vuoti e decorati in grasso a guisa di mosaico, ogni gradino poi è ornato con una elegante bordura ascendente, in grasso, regolarmente tagliata col coltello. L'emblema superiore rappresenta l'industria.

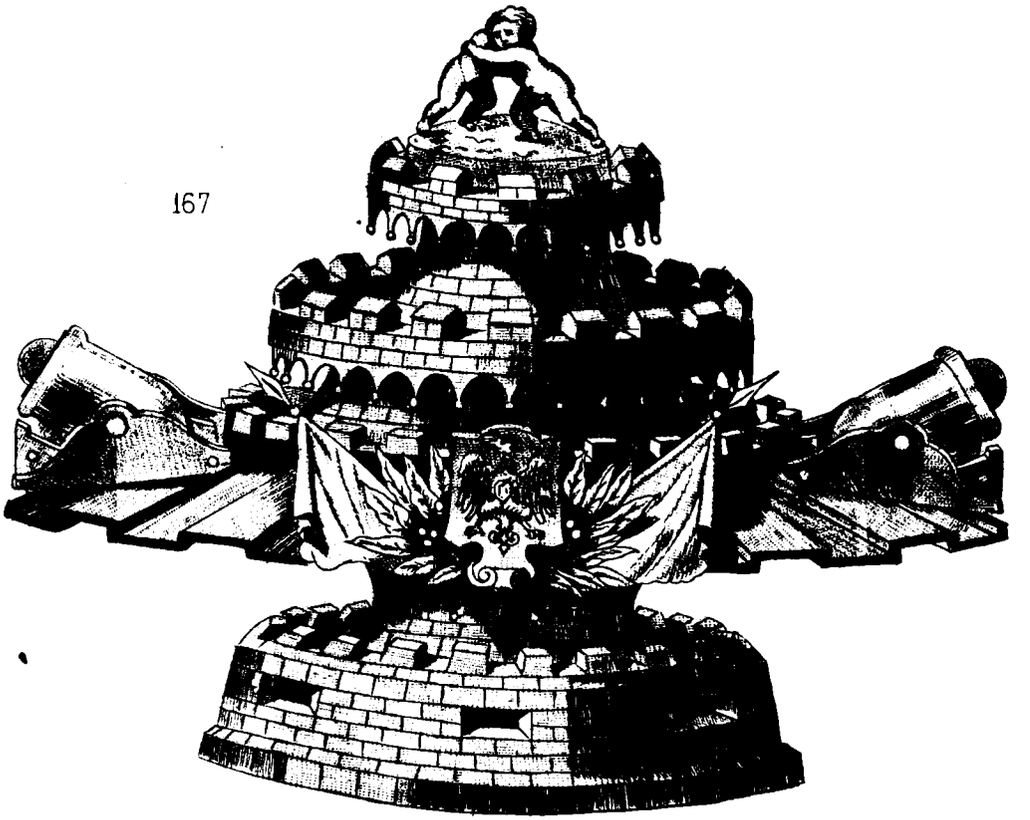
1306. — Zoccolo a gradini con tori (Modello N. 182). — Simile al gradino coi delfini questo zoccolo appartiene pure al genere nuovo, recentemente inaugurato nelle cucine della Corte di Prussia. — Si compone di due piani sovrapposti, l'uno più largo dell'altro; il più largo è leggermente sporgente e sostenuto da quattro piedi; entrambi sono di legno, vuoti, per essere più leggeri. — La decorazione principale è evidentemente il gruppo de' tori in lotta; sono in grasso, massicci e collocati sopra un piano inclinato e montuoso, eseguito in legno ma vuoto internamente. Ove non si sapessero modellare i tori nella loro conveniente posizione bisognerà fonderli; la gelatina è la sostanza da preferire per tali soggetti. Per fondere i due tori basterà di avere un modello col quale si potrà facilmente fonderne due. Si prende allora il torso dell'animale per attaccarlo solidamente al posto che deve occupare; si accomoda poi la testa, la coda e le gambe, accorciandole od allungandole secondo la posa che si vuol dare. Per tal modo si riescirà ad imprimere all'insieme del soggetto quell'espressione che non si potrebbe ottenere da una forma. Di certo è un lavoro complicatissimo che un principiante avrebbe torto d'intraprendere; ma chi abbia qualche pratica di simili lavori, ove operi con un modello davanti e sappia procurarsi i consigli di persona competente, se finalmente non temerà di utilizzare le altrui cognizioni, riescirà sicuramente nell'intento. Nessuno ha il diritto di pretendere che un cuoco sia modellatore, ma dal momento ch'egli si cimenta in tali lavori deve avere il puntiglio e l'energia di renderli nelle condizioni più perfette.

1307. — Zoccolo a gradini (Modello N. 199.) — Il pezzo formante la base dello zoccolo è modellato in grasso entro uno stampo da pasticcio caldo, ornato superiormente con una corona di pallottoline bianche. I gradini che porta sono di legno, l'asta che li riunisce si trova infissa nel centro dello zoccolo. I gradini e l'asta sono rivestiti di grasso, levigati ed orlati con piccole pallottoline di grasso. La tazza superiore, che serve d'ornamento è modellata in grasso poi solidamente assicurata sulla sommità.

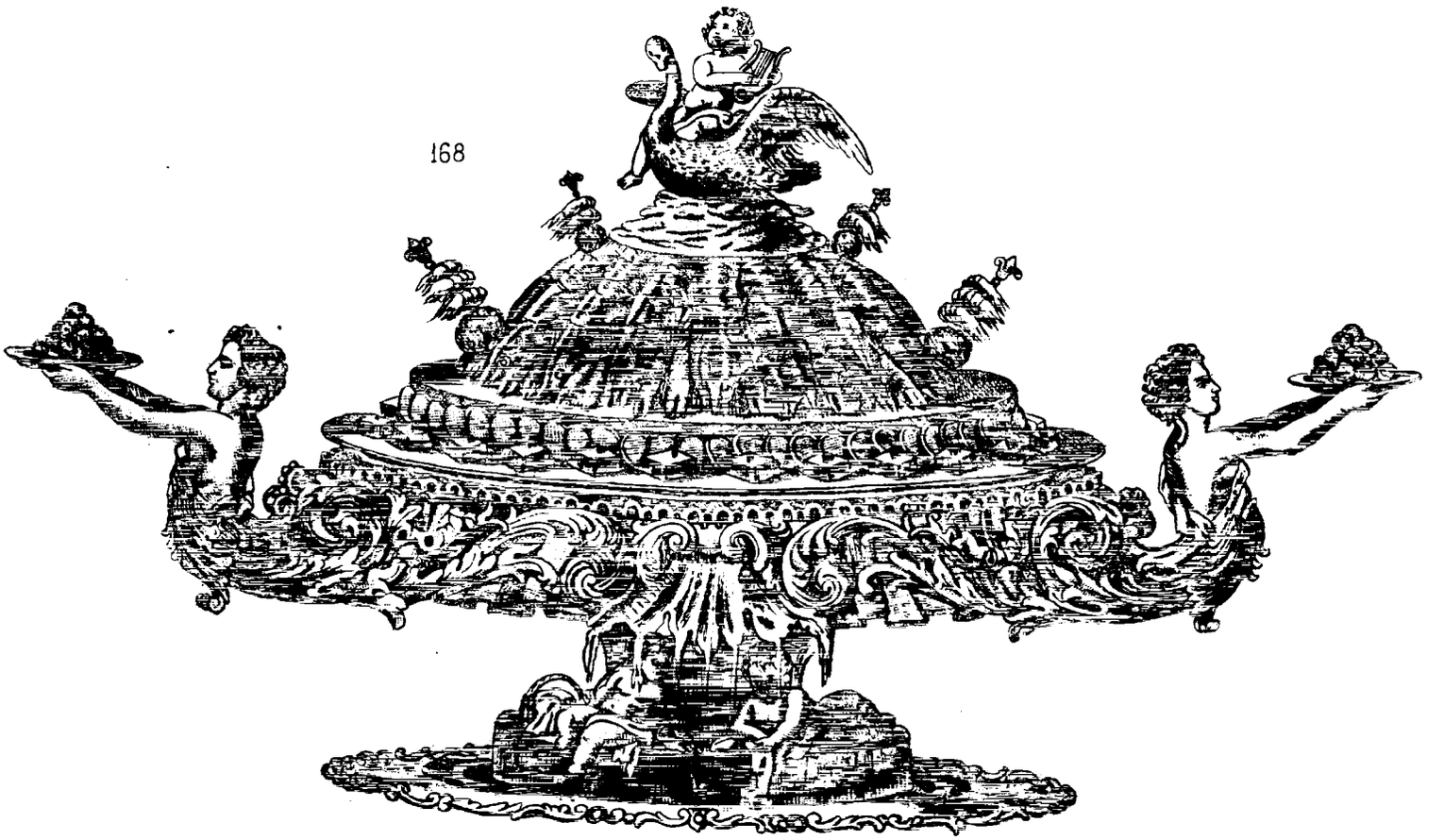
1308. — Zoccolo a gradini (Modello N. 200). — Tre piccoli cilindri o tamburi di legno di graduata dimensione, assicurati l'uno sull'altro, coperti con grasso colorato, costituiscono questa gradinata; i tamburi sono decorati al *cornetto*, la tazza d'ornamento è fusa in grasso e trovasi assicurata sopra un piccolo sostegno dello stesso colore dello zoccolo.

1309. — Zoccolo ai pinocchi (Modello N. 189). — Il fusto dello zoccolo è foggiato a cestella e può essere eseguito tanto in pasta di cartone come in legno, ricoperto di grasso. Esso è assicurato sopra un grosso piano di legno coperto superiormente da un altro piano. Il corpo dello zoccolo imita una cestella

167



168



167 Baluardo moderno non guarnito. 168 Cespuglio di piccoli gamberi di mare sopra zoccolo.

I fiori imitati essendo destinati ad essere applicati contro una fascia di zoccolo od altra *superficie* sono ordinariamente senza gambo, si attorniano con foglie verdi parimenti imitate in grasso. È necessario che i fiori siano disposti con garbo senza confusione.

1355. — Fiori in cera. — I fiori in cera si eseguiscono più facilmente di quelli in grasso; la composizione consiste in cera *vergine*, bianca sciolta nel bagno-maria, con un quinto del suo peso di bianco di balena ed un quinto di trementina. In via ordinaria si opera con forme di legno, ma in mancanza si impiegano delle carote tagliate, secondo la forma de'fiori o delle foglie da riprodurre, vale a dire incise in rilievo nel genere delle forme di piombo che si adoperano per la confezione de' fiori di zucchero al *cassé*; le carote così intagliate, sono infisse all'estremità d' una piccola verga di legno. Per operare si fa sciogliere la cera, la si mescola col bianco di balena e la trementina, poscia la si divide per colorarla, collocando ogni colore in uno stampo da *dariole*, tenendoli nel bagno-maria; s'immergono allora le forme incise in un bicchiere d' acqua fredda ed immediatamente dopo nella cera, badando di non bagnare che la parte che deve dare l'impronta; si distacca la cera, non appena indurita, spingendo il fiore col dito per farlo cadere su uno staccio. Si ripete l' operazione immergendo di nuovo la forma nell'acqua fredda e, subito dopo, nella cera, potendosi così ottenere in pochi minuti una grande quantità di fiori o di foglie. — La cera può anche colorarsi allo stato liquido con colori ad olio, e si ponno pure modellare de'fiori bianchi per colorarli dappoi arrossando la cera mediante cotone previamente soffregato entro carmino in polvere.

1356. — Foglie in grasso. — Col grasso raschiato e manipolato su una salvietta bagnata si può imitare ogni sorta di foglie verdi; le più comuni sono quelle di quercia, di lauro, di rosajo ed acquatiche. Per operare si spiana molto sottile un pezzo di grasso manipolato e colorato, indi si taglia la foglia sia con uno stampo di latta, dapprima tuffato in acqua calda, sia disegnandola con un coltellino. Le foglie si segnano poi con una punta di ferro per raffigurare le costole; si distaccano dalla salvietta per darle forma ed applicarle. Si ponno ottenere le foglie anche comprimendo il grasso entro stampi incisi, nel qual caso si procede come per le foglie in pastigliaggio.

1357. — Bordure in grasso. — Col grasso da modellare, ridotto morbido, si preparano eleganti bordure di zoccoli e di piatti per *entrées* freddi, sia formandoli sul posto, mediante pezzetti estratti collo stampo e sovrapposti, sia tagliandoli su una lista di grasso; in quest'ultimo caso, si procede come per le bordure in pasta da tagliatelle, colla sola differenza che si impiegano stampi più profondi e che si immergono mano mano in acqua tiepida. Simili bordure si perfezionano ritoccandole dappoi. Veggansi i modelli N. 143, 149.

1358. — Spuma imitata in grasso. — Passando attraverso uno staccio di tessuto non fino, del grasso manipolato in un pannolino e leggermente colorato, si ottiene una specie di spuma, utilissima per colmare vuoti di roccia od imitare l' erba. Si può parimenti preparare la spuma con grasso bianco da applicare ai pezzi od ai soggetti che non comportano colori.

1359. — Cartone-farcia. — Quantunque composto di sostanze mangiabili, il *cartone farcia* non può essere impiegato che come ornamento su parte de' pezzi che non siano destinati per cibo. — Per operare si pesta della carne di pollame cruda spoglia de' nervi cui si aggiunge qualche albume, indi si passa il composto allo staccio entro una terrina per lavorarlo col cucchiaio, incorporandovi un po' di crema cruda, lo si stende in sottilissimo strato su carta unta di burro; s' immergono i fogli in una tegghia d'acqua in ebollizione, la quale si ritira tosto dal fuoco per scolare i fogli. Quando il composto si sia consolidato si stende il cartone su un pannolino per levare la carta e tagliare il cartone collo stampo o col coltello.

1360. — Cartone-tartufo. — Coi fogli di *cartone-farcia* si apparecchia il *cartone-tartufo*. — Si pesta una certa quantità di tartufi o di ritagli di tartufi molto neri, in modo da ridurli in pasta, si passano allo staccio fino entro una terrina per amalgamarli con *glace* di carne disciolta, mescolata con un po' di gelatina, si stende il composto su fogli di *cartone-farcia* sboglientati e scolati affine di mascherarne la superficie con un sottile strato; quando il composto sia solidificato, lo si vela mediante pennello con gelatina, indi si tagliano i fogli collo stampo o col coltello.

1361. — Cartone-pistacchio. — Si pestano nel mortaio de'pistacchi mondi; si stemperano con un po' di colla chiarificata per passarli allo staccio od alla stamigna, indi si diluiscono con gelatina per stenderli su fogli di *cartone-farcia* rappigliati; se il colore non fosse abbastanza verde vi si aggiungerà un po' di verde di spinaci; divenuto freddo si vela il composto con gelatina per poscia tagliarlo. — Collo stesso sistema si può preparare il *cartone-rosso*, sostituendo ai pistacchi il corallo di astachi, di granchiolini o di gamberi.

1362. — Pane di albume per decorare. — Passate alla stamigna una dozzina di albumi, versateli in uno stampo da *charlotte* unto di burro ed il cui fondo sia coperto di carta; collocatelo in una casseruola appoggiandolo su un graticcio; versate nella casseruola dell'acqua bollente, fino a metà altezza dello stampo, per far rappigliare gli albumi a bagno-maria, senza bollitura, ma con fuoco sul coperchio. Non appena il composto sia rappreso si ritira la casseruola dal fuoco, lasciandolo però nell'acqua fino a che sia interamente freddo; estrattolo dallo stampo, lo si taglia a fette per poi dividerlo collo stampo. — Si può colorare di rosso il composto, mediante carmino, prima di passarlo alla stamigna, come pure lo si può far solidificare entro piccoli stampi da *dariole* unti di burro.

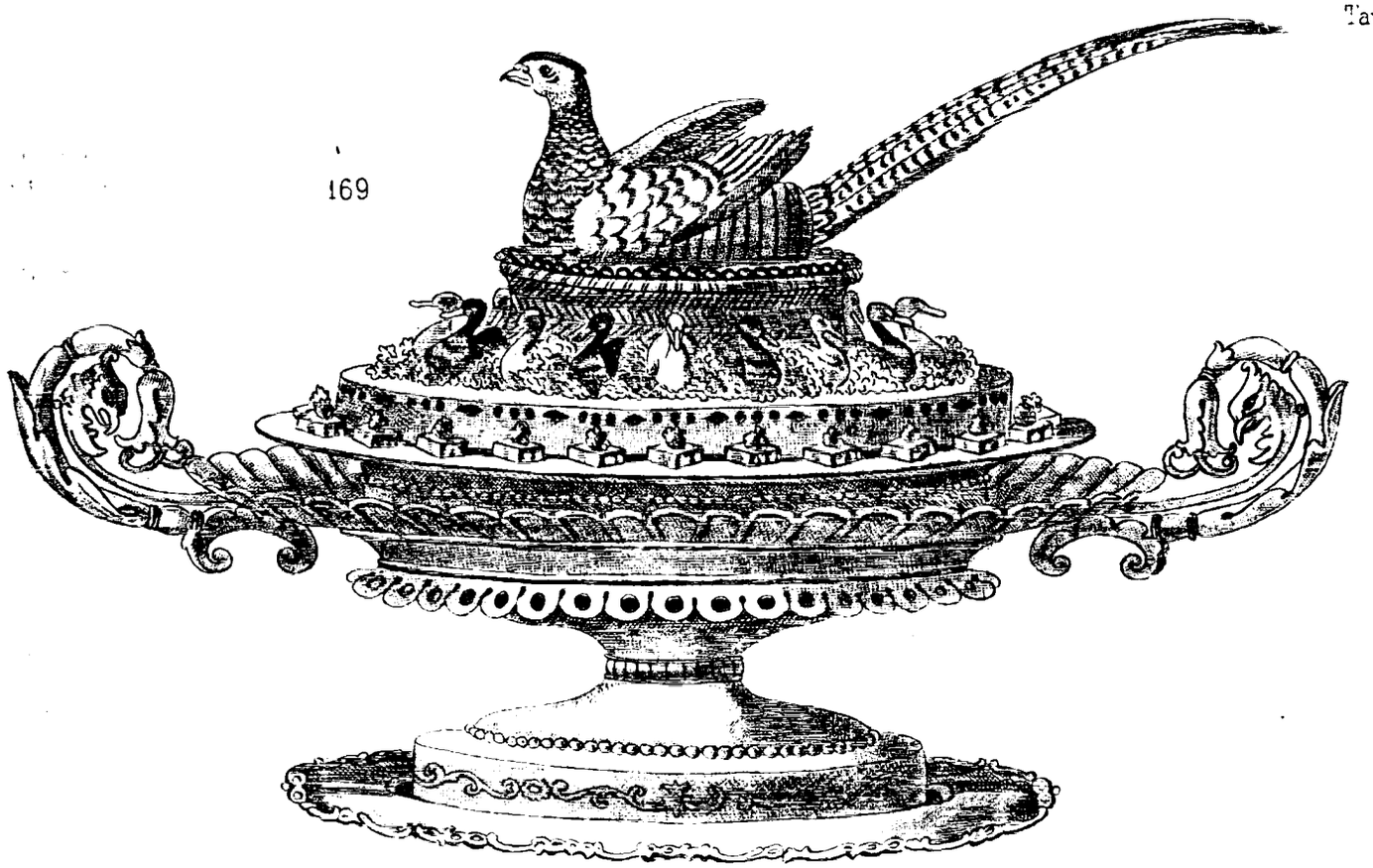
1363. — Gelatina d'aspic. — Le qualità principali d'una gelatina grassa, consistono nella sua succolenza e limpidità; quanto alla consistenza, non deve essere nè troppo densa, nè troppo liquida; essa deve sciogliersi appena messa in bocca. Ma per un gran pranzo o per un *buffet*, cioè quando si è nella necessità di predisporre de' piatti freddi, una gelatina che difettasse di consistenza e di solidità non potrebbe sopportare senza pericolo la temperatura elevata d'una sala da pranzo; in tal caso sarà dunque prudente di tenerla piuttosto densa che molle.

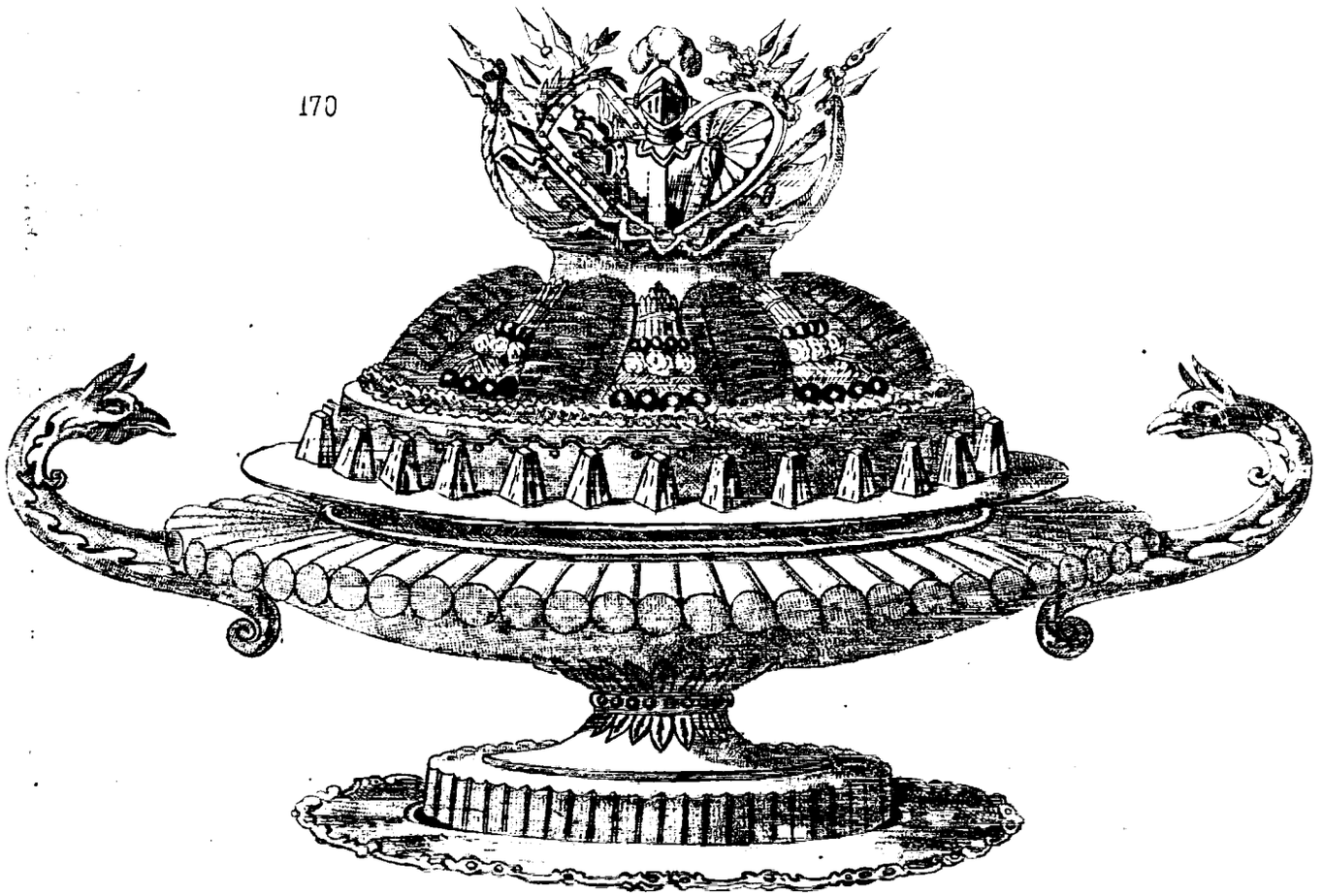
Dosi: 3 o 4 chilogrammi di vitello disossato; 2 chilogrammi di noce di manzo, 2 galline o l'equivalente di frattaglie, una pernice, 5 o 6 peducci di vitello disossati, mezza bottiglia di vino bianco, 15 litri di brodo leggero, grossi ortaggi, un mazzetto di prezzemolo guarnito ed altro di cerfoglio.

Procedimento: Coprite il fondo di una casseruola con carote, gambi di sedano, cipolle in fette, collocatevi sopra il pollame, il manzo ed il vitello tagliati; bagnate con una grande mestola di brodo, che farete ridurre a *glace* in pieno fornello, ma senza prendere colore, aggiungete i peducci di vitello e la pernice; bagnate di nuovo le carni, fino a coprirle, con brodo leggero ma chiaro; schiumate con diligenza ed al primo bollore ritirate la casseruola in disparte affinchè non abbia a bollire che da un lato ed insensibilmente; aggiungete il mazzetto guarnito d'erbe aromatiche, i porri, il cerfoglio e finalmente il vino bianco. Mano mano che le carni sono cotte, ritiratele; digrassate con cura la cozione, passatela attraverso una salvietta, esperimentatene un po' sul ghiaccio od in uno stampo per giudicare della sua consistenza; se la gelatina è sufficientemente densa, dovrà rappigliarsi e solidificarsi dopo pochi minuti; se fosse troppo leggera o troppo incollata, bisognerà rettificarla coll'aggiungere del brodo bianco o colla disciolta.

Quando il fondo sia quasi freddo, travasatelo decantandolo. Per 7 od 8 litri di liquido, mettete in una casseruola 4 o 500 grammi di carne magra di manzo ed alcuni pezzi di vitello magro o di pollame tritati insieme; mescolatela con due uova intere ed un bicchiere di Madera; scioglietela col fondo freddo, indi collocate la casseruola su fuoco moderato, ritirandola non appena bolle affinchè non abbia che a grillettare per una mezz'ora; passate allora la gelatina alla salvietta, lasciatela quasi raffreddare per digrassarla e chiarificarla una seconda volta con 2 o 3 albumi sbattuti; aggiungete il sugo di 2 limoni. Rimettete la casseruola a fuoco, ma questa volta senza cessare d'agitare il liquido con un fascello di vimini; non appena bolle, ritiratela dal fuoco, aggiungete alcuni cucchiai da tavola di buon aceto ed un pizzico di serpentaria verde. Coprite la casseruola, collocatevi sul coperchio de'carboni ardenti e tenetela così per 20 minuti, lontano dal fuoco. Passate la gelatina attraverso una salvietta stesa su uno sgabello, in sito caldo; rimettete i primi getti sul filtro fino a che la gelatina trascorra limpida; lasciatela di poi raffreddare entro forme da *charlotte* od in tegghie stagnate. Per operare con maggior sicurezza, converrà chiarificare la gelatina poco per volta; si accelererà il lavoro ripetendo l'operazione parecchie volte.

1364. — Gelatina d'aspic bianca. — Si opera di conformità all'istruzione precedente, non impiegando che carni bianche. — Passato il fondo, digrassatelo per bene, lasciatelo deporre per versarlo in una casseruola, decantandolo; chiarificatelo con albume d'uovo e vino bianco, procedendo giusta le indicazioni precedenti.





169 Galantina di fagiano alla Vallière. 170 Galantine di pollo all'inglese.

1365. — Gelatina d'aspic all'Italiana. — Mettete 2 o 3 chilogrammi di cotenna di maiale in una pentola, coprendola con acqua fredda. Fate bollire, indi scolate tosto le cotenne, rinfrescatele, raschiatele d'ambo le parti e rimettetele in una pentola con un garetto di vitello, un pezzo di giambone crudo, un pezzo di noce di manzo e frattaglie di pollame; bagnatele fino a coprirle con acqua fredda ed una bottiglia di vino bianco; fate bollire schiumando a suo tempo, aggiungete de' grossi legumi, un mazzetto guarnito d'erbe aromatiche, pepe grosso, chiovi di garofano, coriandri; al primo bollore, ritiratelo sull'angolo del fornello affinchè non abbia a bollire che da un sol lato per 5 o 6 ore; allora passatelo allo staccio in un recipiente per digrassarlo con cura e lasciarlo riposare alcuni istanti; versatelo poscia in una casseruola ben stagnata filtrandolo; mescolatelo con brodo bianco freddo in quantità pari al suo volume, aggiungete alcuni grani di pepe, due chiovi di garofano e finalmente 500 grammi di carne magra di manzo ed altrettanta di pollame tritata e pestata assieme, disciolta con tre uova intere, un bicchiere grande di Madera o di Marsala, un po' di aceto, un pizzico di zuccaro; collocate la casseruola sul fuoco agitando il miscuglio e non appena si sviluppa l'ebollizione, ritiratela in disparte, affinchè non abbia che a bollire da un lato; tenetela così per una mezz'ora circa, indi passate la gelatina alla salvietta digrassatela con cura, esperimentatene la consistenza per rettificarla al bisogno; lasciatela divenir fredda per tre quarti, chiarificatela mediante albume coll'aggiunta d'un bricciolo di buccia ed il sugo di 4 limoni, operando di conformità alle istruzioni precedenti. Quando la gelatina sia chiara passatela alla *poche*.

1366. — Gelatina d'aspic magra. — Apparecchiate un brodo di pesce succoso e chiaro per quanto possibile; passatelo alla salvietta, digrassatelo, lasciatelo divenir freddo. — Intanto fate sciogliere nell'acqua 400 grammi di colla di pesce o di gelatina; mescolatela in una casseruola ben stagnata con 6 litri di brodo di pesce ridotto chiaro. Sbattete 5 o 6 uova intere in una casseruola, scioglietele col brodo preparato; aggiungete un bicchiere di Madera, il sugo di 3 limoni, un pizzico di cerfoglio. Collocate la casseruola sul fuoco agitando il liquido, con un fuscello di vimini, fino a che si sviluppi l'ebollizione; a questo punto aggiungete una stilla d'aceto, ritiratela sull'angolo del fornello affinchè non abbia che a grillettare; quando sia ben chiara passatela alla *poche* od alla salvietta disposta a guisa di filtro. — Questa gelatina si può chiarificare con caviale fresco od anche con uova di carpione pestate e mescolate con alcuni albumi.

1367. — Gelatina d'aspic di selvaggina. — Apparecchiate un fondo di selvaggina nelle condizioni prescritte pei consumati di selvaggina, avendo cura di mescolare della carne di pollame o di vitello a quella di selvaggina e principalmente di tenere il fondo il più bianco possibile; passatelo alla salvietta digrassatelo, versatelo in una casseruola ben stagnata, filtrandolo; mescolatelo colla quantità necessaria di colla di peducci di vitello o di cotenne; esperimentatene la consistenza sul ghiaccio per chiarificarlo con carni di perniciotto e di lepre tritata, mescolata con 4 uova intere; aggiungete un bicchiere di Madera, un mazzolino di prezzemolo guarnito d'erbe aromatiche, collocate la casseruola sul fuoco agitando il liquido fino a che si sviluppi l'ebollizione; allora coprite la casseruola e tenetela così senza ebollizione per 25 minuti; passate la gelatina e se, ad una prima chiarificazione, non fosse abbastanza limpida, chiarificatela una seconda volta con albume d'uova.

1368. — Gelatina d'aspic per crostoni. — Fate raffreddare in una tegghia uno strato di gelatina alta quanto i crostoni di cui si abbisogna, indi rovesciate la gelatina su un tovagliolo umido, dividetela in liste, tagliandole poi sul traverso per formare i crostoni. Si può anche lasciare divenir fredda la gelatina entro forme da *charlotte*, estrattala la si taglia in fette grosse della grossezza dei crostoni, le quali si dividono in liste che si tagliano poscia a mandorle, a dischi, in triangoli od in quadrati. — La forma e la grossezza dipendono assai dall'impiego cui sono destinati; ciò che importa si è la precisione del taglio non meno che la regolarità della forma.

1369. — Gelatina d'aspic tritata. — Per la gelatina trita si utilizzano ordinariamente gli avanzi dei crostoni. Mettete la gelatina su una salvietta umida, stesa sulla tavola, e tritatela col coltello fino a che si leghi. Ove fosse troppo densa e non si legasse bene, cospargetela con un po' di gelatina disciolta o di acqua limpida. — La gelatina trita può essere spinta al *cornetto*, ma si ottengono cordoni più netti rotolando la gelatina colla lama d'un coltello; l'impiego del *cornetto* è per altro più spiccio.

1370. — Salsa magnonnese fredda, alla gelatina. — Versate in una casseruola ben stagnata 4 decilitri di gelatina liquida ma fredda, mescolatela con 2 decilitri d'olio, mezzo decilitro di aceto, il sugo di un limone, una cucchiaiata di *moutarde*, un po' di sale, un pizzico di pepe, 6 tuorli d'uova; mescolate per bene il composto con un fuscello stagnato o di bossolo, collocatelo sul ghiaccio per sbatterlo fino a che incominci a legarsi; allora ritiratelo continuando ancora il lavoro per alcuni minuti. — Questa gelatina viene ordinariamente impiegata per velare, precisamente come una salsa *chaufroix*, o per legare insalate di legumi.

1371. — Salsa magnonnese fredda, alle uova. — Bisogna scegliere le uova freschissime; il grado temperato dell'olio da impiegare è cosa esenzialissima, non dovendo essere nè troppo caldo nè troppo freddo. — Mettete 4 o 5 tuorli d'uova in una terrina non verniciata, se è possibile; aggiungete un pizzico di sale ed altro di senape in polvere; stemperatele dapprima col mestolino; lavoratele per legarle mescolandovi in pari tempo del buon olio, il quale farete cadere da una bottiglia chiusa con un turacciolo tagliato per lo lungo in modo che abbia a scolare a piccole stille; a misura che l'olio s'incorpora, la magnonnese deve prendere consistenza. Continuate il lavoro, alternando l'olio con alcune goccie di sugo di limone: questa addizione dilata leggermente il composto, ma nello stesso tempo contribuisce a legarlo ed a consolidarlo. Quando le uova avranno assorbito una mezza bottiglia d'olio, ultimate la magnonnese amalgamandovi assieme una stilla di buon aceto. — Ove accadesse che la magnonnese si decomponesse o si squagliasse, bisognerà cessare immediatamente dall'operazione, per mettere due tuorli d'uova in un'altra terrina per legarli, incorporandovi, a poco a poco, un decilitro d'olio ed alcune goccie di limone; non appena questo composto abbia preso consistenza, lo si amalgamerà colla magnonnese decomposta, ma con cura e mescolando olio ed aceto in maggiore o minore quantità secondo che l'eccesso dell'uno o dell'altro avrà influito a determinare la decomposizione del composto primitivo, giacchè se l'olio e le uova sono nelle condizioni normali di freschezza, la decomposizione non può essere provocata che dall'abuso di olio o di acido.

1372. — Salsa magnonnese fredda, alla Spagnuola. — Preparate con uova crude una salsa, nel modo indicato nell'istruzione precedente, mescolatela con 4 cucchiaiate di giambone cotto, tritato fino, alcuni spicchi d'aglio, cotti in acqua, schiacciati, e finalmente un pizzico di polvere di pimento.

1373. — Salsa magnonnese fredda, alla Zingara. — Mettete in una terrina un decilitro di besciamella ridotta e fredda; lavoratela col cucchiaio aggiungendovi due tuorli d'uova, poscia tre decilitri d'olio ma in piccola quantità per volta, alternandolo con sugo di limone (vedi N. 1369); salate la salsa ed ultimatela con una cucchiaiata di aceto ed altra di buona *moutarde*.

1374. — Salsa magnonnese fredda, alla Chantilly. — Versate in una piccola catinella stagnata due decilitri di gelatina liquida fredda; aggiungete un eguale quantità d'olio, il sugo di un limone, una stilla di aceto, un pizzico di sale; collocate la catinella sul ghiaccio, sbattete il composto fino a che incominci a legarsi e a diventare spumoso; allora ritiratela per incorporarvi 4 o 5 cucchiaiate di crema sbattuta, un pizzico di sale ed un pizzico di pepe.

1375. — Salsa magnonnese fredda, all'Italiana. — Passate allo staccio una mezza cervella di vitello cotta, mettetela in una terrina mescolandola con 4 tuorli crudi; lavorate il composto per alcuni minuti col mestolino, incorporandovi a poco a poco 4 decilitri d'olio, alternandolo però col sugo di un limone aggiungete una cucchiaiata di *moutarde*, un po' di sale, un pizzico di pepe ed un pizzico di prezzemolo trito.

1376. — Salsa magnonnese fredda, alla Ravigote. — Fate bollire in una bastardella 2 litri d'acqua con un po' di sale. Mondate un pizzico di foglie di serpentaria, uno di pimpinella, uno di maligia, uno di cerfoglio ed un altro di prezzemolo; dopo 5 minuti d'ebollizione scolate le erbe, gettatele nel liquido, cuocetele per due minuti, indi spremetele per bene, pestatele assieme a quattro filetti d'acciuga, un citriuolo, una cucchiaiata di capperi e due scalogni. Quando il composto è convertito in pasta, ritiratelo, passatelo allo staccio, fino ed incorporatelo con una salsa magnonnese alle uova, preparata di conformità al N. 1369. — Si può anche preparare la ravigote, tritando semplicemente le erbe fine crude e gli altri ingredienti, per mescolarli colla magnonnese.

1377. — Salsa magnonnese fredda, alla Tartara. — Amalgamate con una salsa magnonnese alle uova, preparata giusta l'istruzione al N. 1369 sei cucchiaiate di erbe fine crude tritate, composte di foglie di prezzemolo, maligia o cipollina, scalogni, citriuoli, capperi, radici di rafano raschiate; aggiungete una cucchiaiata di *moutarde*, un bricciolo di cajenna. — Si può aggiungervi anche alcune cucchiaiate di gelatina d'aspic sciolta, ma fredda.

1378. — Salsa magnonnese fredda, al burro di astachi. — Levate le uova e le parti rosse e lattiginose esistenti nell'interno del guscio degli astachi; schiacciatele in un mortaio con alcuni tuorli d'uova dure, passatele allo staccio; stemperate il composto con due cucchiaiate di *moutarde* ed una stilla di aceto; incorporatelo a poco a poco, con una salsa magnonnese preparata nelle condizioni indicate al N. 1369; ultimate la salsa con alcune cucchiaiate di carne di astaco tagliata a dadolini.

1379. — Salsa al burro di Provenza, fredda (Ayoli). — Pelate 4 o 5 spicchi d'aglio del Mezzodì; pestateli in un mortajo affine di convertirli in pasta; aggiungetevi alcune parti d'olio d'olivo lasciandolo cadere a stille dalla bottiglia attraverso un turacciolo tagliato; dapprincipio versate l'olio con moderazione, per modo che tramenando il composto con un piccolo pestello si trovi tosto assorbito. Lorchè incomincia a prendere consistenza, aggiungete due tuorli d'uova crude e quando queste saranno incorporate, aggiungete altro olio ed in pari tempo alcune goccie di sugo di limone; proseguite l'operazione alternando l'olio ed il sugo di limone, fino a che vi si sia incorporata mezza bottiglia d'olio; il preparato dovrà allora avere la stessa consistenza d'una salsa magnonnese; da ultimo aggiungete un pizzico di sale, ed una stilla d'aceto.

1380. — Salsa remolade, fredda. — Pestate in un mortaio i filetti di cinque o sei acciughe con sei tuorli d'uova sode, rimestate il tutto col pestello incorporandovi due tuorli crudi; aggiungete a poco a poco, dell'olio, alternandolo ad intervalli con una stilla d'aceto; continuate l'operazione fino a che si sia incorporata una mezza bottiglia d'olio; la salsa deve allora essere consistente, ben legata. Intanto tritate assieme un piccolo pizzico di foglie di prezzemolo, uno di serpentaria, uno di cerfoglio ed uno di maligia o cipollina; tritate pure uno scalogno, una cucchiaiata di capperi ed altra di citriuoli; spremete tutti questi ingredienti in un pannolino, amalgamateli colla salsa che condirete con sale, pepe e *moutarde*.

1381 — Salsa remolade, fredda alla Russa. — Preparate una salsa come la precedente; mescolatela con due cucchiaiate di radici di rafano raschiate, tritate finissime, ed un pizzico di zuccaro, una cucchiaiata di *moutarde* e finalmente due o tre citriuoli tagliati a dadolini.

1382. — Salsa persillade, fredda. — Tritate finissimo una cucchiaiata di prezzemolo, una di cerfoglio una di serpentaria, una di maligia e qualche scalogno; mettetele in una terrina, rimestatele con un cucchiaio di legno, aggiungete una cucchiaiata di buona *moutarde*, sale, pepe e di poi, a centellini, due decilitri d'olio; ultimate la salsa con un po' di buon aceto ed un nonnulla di verde di spinaci.

1383. — Salsa tartara, fredda. — Mettete in una terrina 3 cucchiaiate di erbe fine, composte di foglie di prezzemolo, cerfoglio, serpentaria e maligia o cipollina, tritate finissime; aggiungete 2 cucchiaiate di capperi parimenti triti, 2 citriuoli, una cucchiaiata di *moutarde*, 4 tuorli d'uova sode; passate il composto allo staccio; condite con sale e pepe e scioglietelo, a poco a poco, con 2 decilitri d'olio ed un po' d'aceto. Questa salsa non deve essere legata.

1384. — Salsa alla genovese, fredda. — Tritate una manata di foglie di prezzemolo, una di pimpinella una di cerfoglio, una di serpentaria ed una di maligia o cipollina; mettetele in un mortaio per pestarle, poscia ritiratele per spremerne il sugo, stringendole in un angolo d'una salvietta; serbatelo in una terrina coperta. — In altra parte, pestate in un mortaio un pizzico di pistacchi mondati, mescolati con due manate di pinocchi; quando siano convertiti in pasta fina e liscia aggiungete due tuorli d'uova crude; stemperate a poco a poco la pasta col sugo delle erbe; mettete allora il composto in una terrina incorporandovi tre decilitri d'olio, mediante mestolino di legno affine di legare il tutto come una magnonnese, avendo principalmente cura d'alternare l'olio con alcune stille di aceto; da ultimo legate la salsa con sale e pepe.

1385. — Salsa chaufroix bruna, alla selvaggina. — Versate in una tegghia 4 decilitri di spagnuola ben depurata, fatela ridurre lavorandola col cucchiaio ed incorporandovi un po' di buon fondo di selvaggina ridotta ed un po' di Madera; ottenutala di buon gusto, ritiratela di fianco al fuoco incorporandovi, a poco a poco, 2 o 3 decilitri di gelatina d'*aspic*, un bricciolo di caienna; passatela di poi alla stamigna in una piccola casseruola, ventolatela fino a che abbia perduto il suo calore ed allora collocatela sul ghiaccio per tramenare la salsa fino a che incominci a legarsi; a questo punto, ritiratela continuando però a lavorarla, fintantochè si presenterà legata per modo che immergendovi entro un pezzo di selvaggina e ritirandolo tosto, abbia a trovarsi velato d'uno strato di salsa liscia, brillante, aderente perfettamente alla superficie; è a questo punto di perfezione che si richiede sieno impiegate le salse per mascherare li *chaufroix*. — Durante l'operazione, sarà buona cosa il conservare una piccola parte della salsa tiepida per poter diluire quella in cui s'immerge la selvaggina a misura che divenisse troppo consistente.

1386. — Salsa chaufroix, alla cacciatore. — Fate bollire 3 decilitri di spagnuola, mescolata con eguale quantità di essenza di selvaggina digrassata, tenendo il liquido sull'angolo del fornello, per alcuni minuti, per farlo depositare; versatelo poscia in una tegghia restringetelo, tramenandolo colla mestola, incorporatevi a poco a poco 2 decilitri di gelatina e quando la salsa ha raggiunto il voluto grado, legatela con 4 cucchiaiate di sangue di lepre, liquido, sciolto col sugo di un limone, operando come per le *legature* d'uova; passatela alla stamigna in una piccola casseruola ed ultimatela coll'aggiunta di 2 cucchiaiate di gelatina, amalgamandola sul ghiaccio e rimestandola colla mestola.

1387. — Salsa chaufroix bionda. — Versate in una tegghia 7 od 8 decilitri di vellutata; fatela ridurre aggiungendovi a poco a poco, 2 decilitri di buon fondo di pollame. Quando la salsa sia ben legata, mescolatela con 3 decilitri di gelatina d'*aspic*; fatela bollire ancora alcuni secondi, indi passatela alla stamigna per legarla sul ghiaccio, tramenandola colla mestola.

1388. — Salsa chaufroix, alla Russa. — Preparate una salsa *chaufroix* bionda operando giusta le indicazioni della precedente istruzione; passatela alla stamigna in una piccola casseruola, tramenatela colla mestola fino a che abbia perduto il suo maggior calore, tramenatela allora sul ghiaccio per legarla e quando abbia raggiunto il grado voluto, aggiungete due cucchiaiate di buon aceto, due cucchiaiate di foglie di prezzemolo e di serpentaria trita, poscia 2 cucchiaiate di radici di rafano raschiate, tritate finissime.

1389. — Salsa chaufroix, alla Palestina. — Preparate una salsa *chaufroix* bionda, operando come al N. 1384. Quando la gelatina sia incorporata, ritirate la salsa dal fuoco e con essa stemperate a poco a poco, 4 o 5 cucchiaiate di *purée* di carciofi; passatela, versandola in una piccola casseruola, e lasciatela divenir fredda per legarla sul ghiaccio tramenandola.

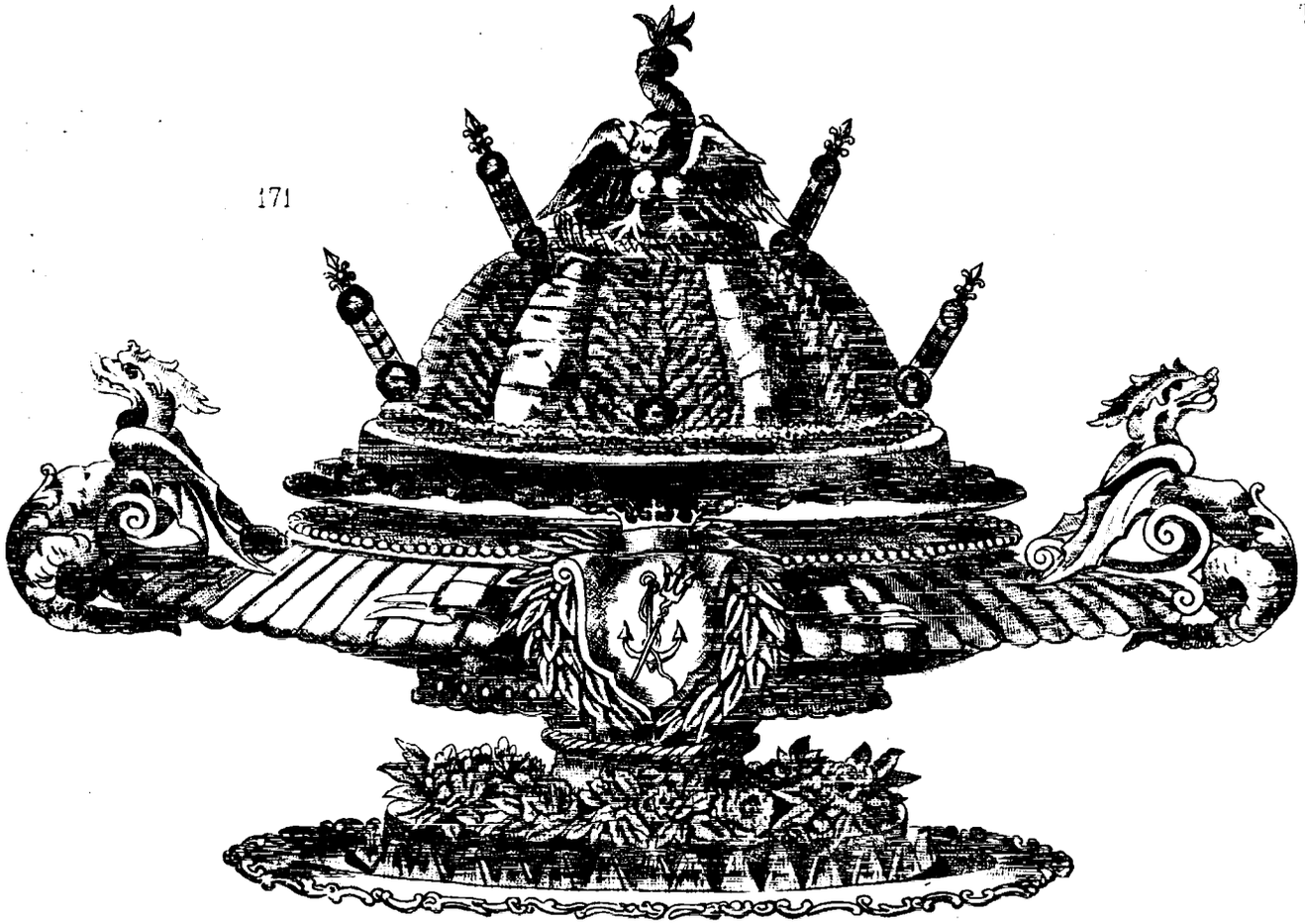
1390. — Salsa chaufroix ai tartufi. — Apparecchiate 5 decilitri di salsa *chaufroix* bionda o bruna; legatela sul ghiaccio, tramenandola ed ultimandola, coll'amalgamarvi 4 o 5 cucchiaiate di tartufi neri, cotti nel vino, tritati finissimi.

1391. — Salsa chaufroix alla ravigote. — Fate *imbianchire* per 2 minuti una grossa manata di erbe cioè di foglie di serpentaria, prezzemolo, pimpinella, cerfoglio e maligia; scolatele, spremetele e tritatele. In altra parte, tritate 4 filetti d'acciuga con 2 cucchiaiate di capperi, mescolateli colle erbe per incorporarli assieme ad una salsa *chaufroix* bionda, ridotta a dovere; aggiungetevi un nonnulla di verde di spinaci; legatela sul ghiaccio tramenandola.

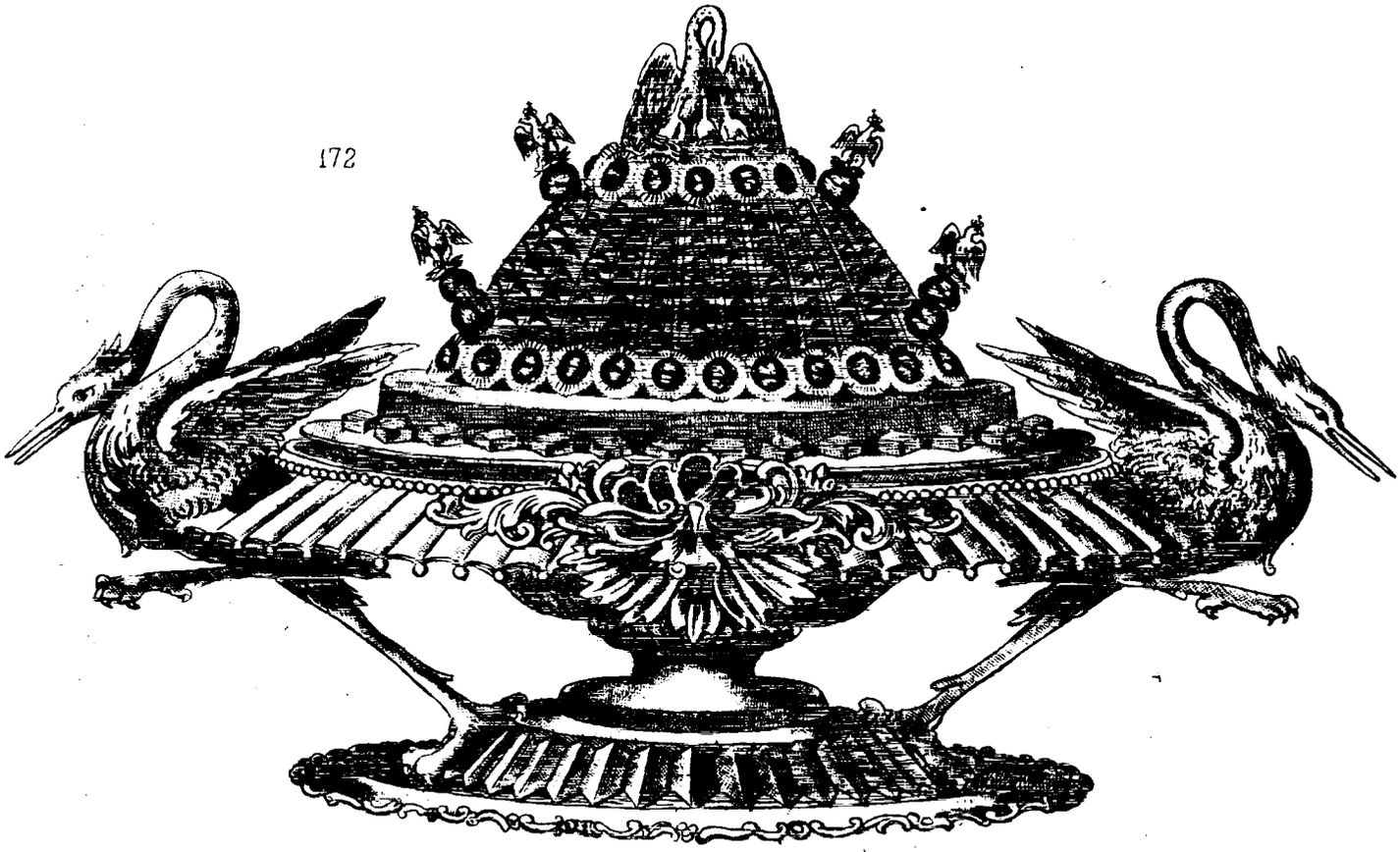
1392. — Salsa chaufroix, alla purée di pomi d'oro. — Apparecchiate una salsa *chaufroix* bionda operando come al N. 1384, incorporandovi, quando sia ridotta a dovere, 4 o 5 cucchiaiate di *purée* di pomi d'oro molto rossa; fatela bollire ancora un secondo; lasciatela divenir fredda per legarla sul ghiaccio.

1393. — Salsa rafano freddo, alla crema. — Tritate 5 o 6 cucchiaiate di radici di rafano raschiato; mettetele in una terrina mescolandole con pari quantità di mollica di pane; condite il preparato con sale, una cucchiaiata di zuccaro in polvere ed una stilla d'aceto, incorporandovi poscia 5 o 6 cucchiaiate di crema sbattuta. — Questa salsa si serve tanto colle carni di manzo fredde quanto coi *rosbif* caldi.

171



172



171 Cespuglio di granchiolini e locuste di mare. 172 Filetti di lepre ai tartufi.

1394. — Salsa melagrano o bigarrade. fredda. — Versate in una terrina un bicchiere di gelatina di ribes diluita con alcune cucchiaiate di vino di *Bordeaux*, aggiungete la buccia d'un melagrano o di *bigarrade* raschiata sullo zuccaro, non che una fettolina di buccia di melagrano o *bigarrade* tagliuzzata e cotta in acqua. Ultimate la salsa incorporandovi un po' di buona *moutarde*.

1395. — Salsa Camberland. — Levate la buccia di un arancio e di due limoni ma senza lasciarvi attaccata alcuna parte bianca; tagliatela a guisa di *julienne* e fatela cuocere in acqua; ridotta tenera, scolatela, mettetela in una terrina con una cucchiaiata di buona *moutarde* inglese, un pizzico di zenzevero, un pizzico di cajenna, 4 cucchiaiate di Madera, la buccia d'una piccola *bigarrade* o d'arancio acerbo, il sugo d'un mezzo limone, il sugo d'un arancio e finalmente 8 o 10 cucchiaiate di gelatina di ribes; è mestieri per quanto possibile non lavorar troppo la gelatina, perocchè acquisterebbe un colore di feccia di vino poco appetitoso; da ultimo aggiungete alla salsa, un po' di sale, una stilla di aceto e due cucchiaiate di scalogni triti, cotti in un po' d'aceto o di sugo di limone. Quest'ultima aggiunta è naturalmente facoltativa, perocchè non a tutti garba il sapore dello scalogno. — Di solito si serve questa salsa col cinghiale e gli arrosti freddi di selvaggina.

1396. — Salsa all'arancio fredda. — Versate in una terrina un mezzo bicchiere di gelatina di ribes non troppo ristretta, mescolatela colla buccia d'un arancio raschiata, il sugo di 2 aranci, una cucchiaiata di *moutarde* inglese, un po' di sale ed un bricciolo di cajenna; mescolate gl'ingredienti senza lavorar troppo la salsa la quale verserete in una salsiera fredda.

1397. — Burro di Mompellieri. — Mondate e lavate 2 manate di foglie di prezzemolo, di serpentaria, di pimpinella, di cerfoglio, di maligia e di crescione; gettatele in una bastardella contenente acqua in ebollizione; due minuti dopo, scolatele spremendole in un pannolino per poscia pestarle in un mortaio con due cucchiaiate di capperi ed altrettanti citriuoli parimenti tritati; convertito il tutto in pasta, aggiungete 7 od 8 tuorli d'uova sode, i filetti di 8 o 10 acciughe; alcuni minuti dopo, diluite il preparato con un mezzo decilitro d'olio; passatelo allo staccio fino. — In altra parte, versate in una terrina 4 o 500 grammi di burro a metà sciolto; lavoratelo col mestolino affine di renderlo liscio, spumoso e leggero; incorporatevi, a poco a poco, il preparato passato allo staccio; salatelo, aggiungetevi un po' di verde di spinaci per colorarlo di color pistacchio. Vi si può mescolare anche qualche cucchiaiata di salsa ridotta affine di mantenere il burro più morbido.

1398. — Burro spumoso, alla Parigina. — Mettete in una terrina una cucchiaiata di farina, mescolatela con 6 tuorli d'uova crude, sale e pepe; stemperate il preparato con 6 decilitri di cozione di funghi, passatelo allo staccio in una casseruola aggiungendovi un pezzo di burro; collocate la casseruola sul fuoco e cuocete il preparato senza lasciarlo bollire; esso dovrà avere la consistenza d'una crema pasticcera; passatela, mettetela in una terrina, aggiungetevi 2 cucchiaiate d'essenza d'acciughe od anche semplicemente di *purée* d'acciughe; lavoratela incorporandovi, a poco a poco, 400 grammi di burro fresco manipolato e diviso in pezzetti, non che un pezzo di burro di gamberi assai rosso e sciolto a metà. Condite con sale, pepe, *moutarde*, lavoratelo col cucchiaio fino a che sia ridotto spumoso e liscio; per quanto è possibile questo burro dovrà essere impiegato non appena ultimato.

1399. — Guarnizione fredda di tartufi neri. — I tartufi se interi possono essere impiegati per guarnizione fredda senza essere pelati; se all'invece sono tagliati in mezzo od in pezzi bisognerà pelarli. — Cuocete i tartufi nel vino, procedendo come di pratica; lasciateli divenir freddi per glassarli col pennello e velarli di gelatina. Disponeteli a guisa di cespuglio od in cassettine di carta bianca, nel qual ultimo caso devono essere pelate, indi velate con *glace*, gelatina o salsa *chaufroix*.

1400. — Guarnizione Macedonia, per freddo. — Questa guarnizione si compone di fagiuoletti verdi tagliati a rombo, di cavoli di Brusselles assai verdi e rotondi, di cappelli di fungo, di cavoli fiori e broccoli, di punte d'asparagi verdi e bianchi, di piselli interi, di carote, tagliate col cucchiaio, di forma ovale o rotonda, i quali legumi dovranno essere *imbianchiti* a fondo o cotti separatamente giusta le regole ad essi applicabili. — Si ponno disporre a gruppi ed a specie distinte od anche frammisti; in ogni caso bisognerà condirli con sale, olio ed aceto per poi amalgamarli, prima di montarli, con un po' di gelatina a mezzo rappigliata. — Se le qualità sono separate, si dispongono alternando i colori, se invece sono frammiste vi si potranno aggiungere, capperi interi, citriuoli tagliati, e foglie di serpentaria trita,

1401. — Guarnizione giardiniera, per freddo. — Questa guarnizione si compone cogli stessi legumi della Macedonia dianzi descritta, tranne che qui i legumi sono di forma più voluminosa e si dispongono attorno alle vivande in gruppi distinti. Così, le carotoline vengono tornite intere, *imbianchite* e cotte nel brodo; i fagiuoletti verdi parimenti *imbianchiti* interi; i cavoli fiori tagliati a mazzolini e cotti in acqua salata; i girelli di carciofo devono essere scelti piccoli ma conservati intieri; le punte d'asparagi tagliate lunghe 6 centimetri ed *imbianchite;* i funghi torniti o scanalati prima di essere cotti. — Conditeli separatamente con sale, olio ed aceto per disporli in gruppi simmetrici, avendo cura di alternare i colori; velateli mediante pennello con gelatina a mezzo rappigliata. — Quando si abbiano da disporre guarnizioni acide su piatti d'argento, bisognerà dapprima far raffreddare sul fondo del piatto uno strato di gelatina per disporre le guarnizioni sovr'essa affine di evitare l'immediato contatto dell'acido col metallo.

1402. — Guarnizione alla floraia, per freddo. — Preparate una guarnizione composta di carotoline novelle tornite intiere, di cappelli di fungo, tartufi neri, piccoli girelli di carciofo e grosse punte d'asparagi bianchi; *imbianchiteli* o cuoceteli secondo la regola loro applicabile; conditeli separatamente con sale, pepe, olio, aceto; scolateli su una salvietta e mascherateli, mano mano, secondo il loro colore con tre sorta di salsa *chaufroix,* bianca, verde od ai tartufi; disponeteli su una lastra, lasciate ben consolidare la salsa per montare di poi la guarnizione all'ingiro delle vivande, in gruppi e colori distinti; velateli mediante pennello con gelatina a mezzo rappigliata. — Si può sostituire la salsa, con magnonnese alla gelatina.

1403. — Guarnizione alla Samaritana, per freddo. — La si compone di code di gamberi sgusciate, funghi torniti e cotti ben bianchi, olive farcite alle acciughe e conservate, ostriche imbianchite e *parate.* — Mettete i diversi ingredienti in una terrina facendoli saltellare con alcune cucchiaiate di ravigote oppure condendoli in insalata.

1404. — Guarnizione alla Tolosa, per freddo. — La si compone di scalopini di fegato grasso e di animelle di vitello tagliate d'identica forma; mascherate gli uni con salsa *chaufroix* bionda, le altre con salsa bruna. Ciò fatto, collocate un disco di tartufo su quelli di fegato grasso, ed un disco di lingua scarlatta d'un bel rosso (tagliato alla *colonna*) sugli scalopini di animelle. Velate le guarnizioni, mediante pennello, con gelatina a mezzo rappigliata e serbatele in luogo fresco. — Alle anzidette guarniture si possono aggiungere, creste bianchissime, arnioni di gallo, funghi torniti.

1405. — Guarnizione alla banchiere, per freddo. — Tagliate a scalopini regolari due code di astachi. Mettete, in una diversa terrina, le seguenti guerniture; una quindicina di piccoli girelli di carciofo cotti, una quindicina di larghe fette di tartufi neri o bianchi, altrettante fette di fungo, altrettante fette di citriuoli ben verdi; conditele con sale, pepe, olio, prezzemolo e serpentaria trita; disponetele in gruppi separati.

1406. — Guarnizione alla Lucullo, per freddo. — Scegliete una quindicina di tartufi rotondi d'eguale grossezza; cuoceteli nel vino, lasciateli divenir freddi, indi svuotateli da un'apertura rotonda praticata superiormente, riempiteli con un salpicone di pollame, di selvaggina o di fegato grasso, leggermente amalgamato con un po' di salsa *chaufroix*; chiudete l'apertura con un disco di lingua scarlatta e velateli, mediante pennello, con gelatina a mezzo rappigliata.

1407. — Guarnizione di fegato grasso, per freddo. — Fate cuocere in un fondo da *poêler* i fegati interi, lasciateli divenir freddi nella loro cozione, indi tagliateli a scalopini, che mascherete con una salsa *chaufroix*, legata a dovere sul ghiaccio, disponendoli su una lastra; quando la salsa sia fredda riordinate gli scalopini e velateli con gelatina.

1408. — Guarnizione di animelle di vitello, per freddo. — *Imbianchite* le animelle di vitello, cuocetele in buon fondo a *poêler* tenendole ben bianche; lasciatele divenir fredde per tagliarle a scalopini d'eguale dimensione, mascherandole con salsa *chaufroix*; quando la salsa sia affatto fredda, velatele con gelatina a mezzo rappigliata.

1409. — Guarnizione di scalopini di pollame o di selvaggina, per freddo. — Fate rinvenire nel burro dei filetti di pollo o di dindo previamente *parati*; freddi che sieno, divideteli trasversalmente in scalopini regolari, mascherandoli con una salsa *chaufroix* od una magnonnese, con colla; velateli con gelatina. — Si opera egualmente riguardo agli scalopini di perniciotto, fagiano, lepre, o capriuolo. Montandoli gli scalopini, si ponno alternare con fette di tartufo velate con gelatina.

1410. — Guarnizione di scalopini di astachi o di locuste. — Gli scalopini di astachi o di locuste che si servono per guarnizione devono essere tagliati sottili e d'eguale dimensione, conditi, poi velati con gelatina a mezzo rappigliata, mescolata con prezzemolo o serpentaria trita; si possono pure velare con magnonnese con colla, semplice od alla *ravigote*.

1411. — Guarnizione di scalopini di pesce, per freddo. — Tagliate a scalopini de'filetti di pesce cotto o di code di astachi; mascherateli con una magnonnese alla gelatina ed una salsa *chaufroix* magra. — Quando la salsa o la magnonnese sia divenuta fredda, si possono velare gli scalopini mediante gelatina.

1412. — Guarnizione di tartoline, per freddo. — Cuocete anzitutto le tartoline *in bianco* ossia colla pasta mascherata internamente di carta unta di burro, e riempito il vuoto con farina comune. Quando sieno cotte, svuotatele per guarnirle con un salpicone di pollame o di selvaggina; tali salpiconi possono essere legati con una salsa *chaufroix* od una magnonnese alla gelatina. — Quando le tartoline sono guarnite circondate la guarnizione con un cordone di gelatina trita. — Si servono parimenti le tartoline guarnite con astachi e code di gamberi tagliate, condite in insalata o legate con magnonnese.

1413. — Guarnizione di conchiglie, per freddo. — Guarnite l'interno di piccole conchiglie, naturali o di metallo, con un salpicone di pollame, di selvaggina o di pesce o di legumi legati con magnonnese o salsa *chaufroix*, od anche semplicemente in insalata. Quando le conchiglie sono guarnite, circondate la guarnizione con un cordoncino di gelatina trita, spinta al cornetto.

1414. — Guarnizione d'uovo a scudellino, per freddo. — Fate indurire una dozzina d'uova, tenetele in acqua fredda per 10 minuti, indi pelatele e tagliatele in due sul traverso; tagliate leggermente le due estremità affinchè ogni mezzo uovo possa tenersi ritto; guarniteli con piccoli legumi di qualità e di colore variato, disponendoli simmetricamente in piramide. Tali legumi consistono di solito in patate cotte, carote, rape cotte, citriuoli crudi tagliati a pallottoline, pisellini verdi, cavoli di Brusselles e finalmente fagiuoletti verdi; questi legumi devono essere cotti, dapprima in acqua salata, come per Macedonia, conditi separatamente con sale, pepe, olio, aceto e di poi scolati e legati con gelatina a mezzo rappigliata.

1415. — Guarnizione di girelli di carciofo, per freddo. — Scegliete de' girelli di carciofo d'eguale grossezza, cotti ben bianchi, *parateli*, guarniteli con piccoli legumi tagliati a pallottoline oppure con una insalata di legumi tagliati a dadolini, mescolati con code di gamberi o carne di astachi tagliati come i legumi; in ogni caso l'insalata deve essere legata con magnonnese ed i legumi disposti in piramide; velate i legumi con gelatina a mezzo rappigliata, circondateli con un cordoncino di gelatina trita. Disponete i girelli in un tegame e teneteli sul ghiaccio fino al momento di servire.

1416. — Guarnizione di asparagi, per freddo. — Tagliate in fette una grossa carota, e con esse, mediante stampo, foggiate degli anelli del diametro di 4 centimetri impiegando soltanto la parte rossa; *imbianchiteli* tenendoli duri, scolateli, lasciateli divenir freddi e guernite il vuoto di ogni anello con punte di asparagi verdi o bianchi ma tagliati lunghi 6 centimetri, in modo da formare de' regolari manipoli; stringeteli, tenendo l'anello a metà del manipolo in modo che possa tenersi ritto; metteteli in un tegame per lasciarli divenir freddi sul ghiaccio e velarli con gelatina a mezzo rappigliata.

1417. — Asticciuole fredde. — Le asticciuole fredde sono specialmente rappresentate dagli ultimi 6 numeri della tavola quarta. Per altro oltre alle asticciuole trasparenti alla gelatina, si possono servire come asticciuole fredde, una gran parte dei soggetti rappresentati nella tavola stessa. Tutte le asticciuole composte con creste, tartufi, gamberi, granchiolini ed anche quelle in legumi, possono essere applicate come ornamento di piatti freddi; si tratta soltanto di farne la scelta di conformità alla natura delle vivande.

1413. — Asticciuola a tridente (Modello N. 24). — Questa asticciuola con gelatina, è formata in una cassettina da asticciuola scanalata. Si presenta ornata con 2 piccoli tartufi, uno in alto, l'altro in basso. — Per operare, bisogna anzitutto infilzare sulla lama dell'asticciuola un piccolo tartufo nero spingendolo fin sotto l'emblema dell'asticciuola; tagliate un pezzo di zinna di vitello o di filetto di pollame cotto dandogli la forma esagona e tagliandolo dell'altezza circa della cassettina. Le faccie dell'esagono si decorano con ornati di tartufo che si attaccano mediante gelatina a mezzo rappigliata. Si può sostituire alla zinna della lingua scarlatta, ma in tal caso la decorazione invece di nera dovrà essere bianca, cioè tagliata sopra filetti di pollo, di zinna o con albume d'uova cotto. L'esagono viene poi infilzato e spinto fin sotto al tartufo indi si infilza la lama dell'asticciuola attraverso la cassettina di latta sulla sua lunghezza, si suggella l'apertura inferiore con un po' di pasta cruda e si arresta la cassettina all'altezza voluta, mediante una fetta di sughero tagliata sul traverso d'un turacciolo. — Con ghiaccio pestato riempite a metà una pentola grande o piccola secondo il bisogno. Dopo aver compresso il ghiaccio copritelo con un disco di carta grossa. Le asticciuole vengono allora impiantate ben dritte nel ghiaccio attraversando la carta. — Con gelatina liquida e fredda versata in una piccola bastardella, riempite a poco a poco le cassettine di latta. Coprite la pentola, per tenere così le asticciuole durante un'ora cioè fino a che la gelatina siasi ben consolidata. La gelatina deve essere limpida, trasparente di tinta leggera ma assai più incollata del solito, perocchè le asticciuole che si applicano ai pezzi freddi sono in gran parte esposti a soggiornare in una temperatura elevata che decomporrebbe la gelatina ove non fosse abbastanza incollata. Quest'osservazione si applica sopratutto alle asticciuole destinate per grossi pezzi freddi, giacchè rispetto alle asticciuole d'*entrées* freddi, destinati ad essere presentati ai commensali, la cosa è differente; la gelatina senza essere leggera può, specialmente in inverno, non essere eccessivamente incollata. — Per applicare le asticciuole tenute sul ghiaccio, basterà di ritirare lo sughero e la pasta per immergerle d'un tratto in acqua calda affine di levare la cassettina che si distaccherà dalla gelatina, mentre questa mantenuta dal sostegno interno, rimarrà solidamente attaccata alla lama dell'asticciuola. Tuttavia per maggior sicurezza converrà sorreggerla, alla base con un piccolo tartufo, un gambero od un cappello di fungo. È in tali condizioni che le asticciuole vengono impiantate sui pezzi.

1419. — Asticciuola del commercio (Modello N. 25). — Questa asticciuola trasparente, è modellata in una cassettina piana, a rosone, aperta alle due estremità, chiudentesi mediante uncino. V'hanno pure stampi di simil genere aperti sui lati; questi devono essere infilzati sul traverso; in ogni caso le due parti della cassettina possono essere decorate con tartufi, bianco di pollame o di zinna. Quantunque queste cassettine sieno strette converrà tuttavia conficcare sulla lama dell'asticciuola un pezzo di lingua scarlatta o di pollame, tagliato nelle dimensioni della cassettina, ma più piccola. Quanto al modo di procedere per riempire di gelatina l'asticciuola, è sempre lo stesso ed invariabile, consistendo nel turare l'apertura inferiore, tenendo fissa la cassettina mediante sughero ed impiantandola nel ghiaccio pesto, come si disse più sopra, per congelare la gelatina. Lorquando l'asticciuola è tolta dalla cassettina, la gelatina verrà sostenuta al disotto con un gambero cotto e due tartufi di grossezza graduata. È in queste condizioni che l'asticciuola viene applicata.

1420. — Asticciuola con vaso di fiori (Modello N. 26). — Questa asticciuola è formata in una cassettina ad apertura rotonda ma il cui corpo è scanalato. La forma delle cassettine è d'importanza affatto secondaria. — Per formare l'asticciuola, è necessario dopo aver infilzato il tartufo, d'infilzare parimenti sulla lama un pezzo di lingua scarlatta, di zinna o di bianco di pollame, dopo averla decorato, procedendo come si disse dianzi. — Il metodo per la congelazione è sempre lo stesso.

1421. — Asticciuola con corona di foglie (Modello N. 27). — Quest'asticciuola è specialmente destinata per vivande fredde di magro. Essa è modellata in una cassettina di forma rotonda. La parte d'asticciuola rinchiusa nella cassettina è ornata con fette di tartufi e filetti di pesce, tagliati d'identica forma e grossezza, le quali vengono infilzate alternativamente. Un piccolo tartufo sormonta il corpo dell'asticciuola; un gambero ed un piccolo tartufo ne sostengono la base.

1422. — Asticciuola con corona ducale (Modello N. 28). — Quest'asticciuola è formata in una cassettina ad angoli. — La parte rinchiusa nella gelatina è guarnita con fette di filetti di pollame o di zinna, tagliate collo stampo, alternate con fette di lingua scarlatta d'identica forma. Il corpo dell'asticciuola è sostenuto alla sua base con un tartufo intiero e pelato.

1423. — Asticciuola con stemma (Modello N. 29). — Quest'asticciuola è modellata in una cassettina a spira, ma di forma ovale, aperta alle due estremità e chiudentesi mediante uncino. Gli anelli della cassettina sono decorati con piccoli dischi di tartufo applicati nell'interno. — Per operare bisogna collocare la cassettina, aperta, sul ghiaccio ed applicarvi la decorazione immergendola mano mano nella gelatina a mezzo rappigliata. Consolidata che sia la decorazione, si chiude lo stampo per infilzarvi la lama d'un'asticciuola cui sia applicato un pezzo di legume cotto tagliato di conveniente dimensione. Si riempie di poi la cassettina con gelatina che si lascia consolidare per bene, prima di estrarre l'asticciuola; alla sua base è sostenuta colla punta più larga d'un uovo duro incrostato con tartufi sulla superficie liscia. — Quest'asticciuola è specialmente destinata per pezzi freddi di magro.

TAVOLE DEL PRIMO VOLUME

INDICE DELLE MATERIE

DEL PRIMO VOLUME

RAFFRONTO FRA IL SERVIZIO ALLA FRANCESE ED IL SERVIZIO ALLA RUSSA

MENU PER COLAZIONI, PRANZI, E CENE. — MENU REALI

DELLE ZUPPE E MINESTRE.

GUARNIZIONE, FONDI PER ZUPPA.

DELLE SALSE

E FONDI DI CUCINA

HORS-D'OEUVRE

FREDDI E CALDI

RELEVÉS DI CARNI MACELLATE

RELEVÉS DI POLLAME E DI SELVAGGINA

ACCESSORII E GUARNIZIONI PER

ENTRÉES CALDI.

ENTRÉES CALDI.

DEL FREDDO

DECORAZIONI, SALSE E GUARNIZIONI

FINE DEL PRIMO VOLUME.

LA
CUCINA CLASSICA

STUDII PRATICI, RAGIONATI E DIMOSTRATIVI

DELLA

SCUOLA FRANCESE APPLICATA IN SERVIZIO ALLA RUSSA

PER

URBANO DUBOIS ED EMILIO BERNARD

CAPI DI CUCINA DELLA CASA REALE DI PRUSSIA.

OPERA ILLUSTRATA

CON 64 TAVOLE INCISE IN RAME
COMPRENDENTE NEL SUO COMPLESSO TUTTE LE PRESCRIZIONI CULINARI
SECONDO L'ORDINE ED I PRINCIPII DELLA GRANDE CUCINA.

PRIMA TRADUZIONE PUBBLICATA NELL'IDIOMA ITALIANO

PER CURA ED A SPESE D'UNA

SOCIETÀ DI CUOCHI MILANESI

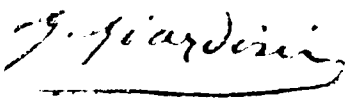
SULLA SESTA EDIZIONE ORIGINALE.

In cucina, si può distinguersi secondo la propria attitudine, per il lusso, la varietà, il gusto perfetto, e delicate cure: ma fra le qualità indispensabili pe' pratici, noi mettiamo, in prima linea, la scienza organizzatrice e la cognizione profonda di tutti i rami dell'arte.

VOLUME SECONDO.

MILANO,
A SPESE D'UNA SOCIETÀ DI CUOCHI MILANESI.

1877.



MILANO
Tip. Quintino Quadri-Sala, Via Pesce, N. 20
1877.

LA

CUCINA CLASSICA

STUDII

PRATICI, RAGIONATI E DIMOSTRATIVI

DELLA

SCUOLA FRANCESE, APPLICATA AL SERVIZIO ALLA RUSSA

GROSSI PEZZI FREDDI

I grossi pezzi freddi sono specialmente destinati per cene da festa da ballo e per *buffets*, ove le loro maschie proporzioni vi fanno bella mostra; tuttavia si impiegano eziandio nei grandi pranzi, nel qual caso si servono sulla tavola come *estremità* o come *fianchi*.

Le guarnizioni dei pezzi freddi, essendo indipendenti da essi, sono affatto facoltative e possono per conseguenza essere cangiate o modificate; sono per altro necessarie, tanto per rilevare la semplicità dei pezzi quanto per motivo di varietà. Nelle guarnizioni di grossi pezzi freddi non havvi di obbligatorio che la gelatina in crostoni, in bordura, o semplicemente trita. Le asticciuole così vantaggiose per dare eleganza ad un grosso pezzo freddo, devono piuttosto essere considerate come ornamento che come guarnizione effettiva.

I pezzi freddi rappresentati dai nostri disegni sono per la maggior parte tagliati; noi raccomandiamo questo metodo ogni volta che nulla si opponga alla sua applicazione siccome quello più praticamente accettabile; inoltre i pezzi freddi, meglio degli altri si prestano ad essere tagliati senza inconvenienti; insomma è piuttosto un affare di pratica e di tempo che una difficoltà.

Quanto agli zoccoli, la cui presenza imprime tanta distinzione ad un gran pranzo o ad un *buffet*, non sono certamente d'obbligo, ma diventano in certa guisa indispensabili sulle tavole signorili e di coloro che vogliono seguire le buone tradizioni, facendo camminare di conserva il buono, il lusso e l'eleganza. In simil genere di lavori non è soltanto per l'abbondanza e la varietà delle vivande che i pratici devono cercare di brillare, ma eziandio coi lavori d'arte, per la magnificenza di quegli ornamenti che tanto bene si collegano colle produzioni della cucina. Tuttavia, malgrado l'impronta di distinzione che tali lavori possono conferire allo splendore d'una festa, v'hanno circostanze in cui si è costretti di sagrificare la forma alla sostanza, sia per mancanza di tempo, sia per causa d'inconvenienti della stagione e noi ne abbiamo preveduto il caso.

Si osserverà, senza dubbio, che i pezzi di cui noi offriamo i modelli sono in parte disposti sul piatto, e questi alla lor volta, sono semplicemente collocati sopra zoccoli; or bene, sopprimendo gli zoccoli, si semplifica il lavoro senza nulla cangiare alla fisonomia dei pezzi stessi.

1494. — Manzo alla gelatina. — *Pièce de bœuf à la gelée.*

Disossate un culaccio di manzo; regolatelo in forma rettangolare, lardellatelo internamente al disotto con grossi filetti di giambone e di lardo crudo; legatelo, rotolandolo regolarmente; collocatelo in uno stufatojo con fondo di ritagli di lardo e di legumi in fette; bagnatelo a tutta altezza con brodo, fatelo abragiare, procedendo come pei *relevés* caldi. Quando sia ben cotto, ritiratelo dal fuoco e lasciatelo raffreddare nella sua cozione; scolatelo per legarlo e regolarlo, tagliando dritte le estremità e lisciando le parti coperte di grassa; glassatelo col pennello, indi tagliatelo ad incavo, arrestandosi a pochi centimetri dalle estremità, ma penetrando fino a metà della sua grossezza. Tagliate in fette sottili la parte levata, rimettetela in posto affine di dare al pezzo la forma primitiva; disponetelo su un grosso strato di gelatina rappigliata sul piatto; circondatelo con una guarnizione fredda di legumi, la quale guernirete all'ingiro con crostoni o gelatina trita.

1495. — Rosbif glassato. — *Rosbif glacé.*

Una lombata cotta a dovere, semplicemente glassata, circondata da bella e buona gelatina, è un grosso pezzo semplice ma ad un tempo pregievolissimo. — Cuocete la lombata senza disossarla interamente ma spogliandola il meglio possibile dalle ossa superflue affine di non trovarsi nella necessità di riordinarla quando è cotta; rotolatela, e cuocetela allo spiedo o nel forno colle debite cure in modo da conservarla di bel colore; tolta dal fuoco, lasciatela divenir fredda; sciogliete dall'ossatura il grosso filetto della lombata per ritirarlo e tagliarlo in fette sottili; rimettete le parti tagliate al loro posto. Glassate la lombata nel suo insieme, eccettuate le parti tagliate, disponetela su un piatto grande, circondatela abbondantemente di gelatina trita, non che con crostoni di gelatina. Servite a parte due salsiere di salsa rafano alla crema (Vedi N. 1393).

1496. — Noce di manzo allo scarlatto. — *Noix de bœuf à l'écarlate.*

Il metodo per salare il manzo si trova descritto al capitolo delle conserve alimentari. — Ritirate la noce dalla salamoia, fatela dissalare per alcune ore, legatela di bella forma, ravvolgetela in un pannolino e collocatela in una grande pentola, coprendola abbondantemente con acqua fredda; fate bollire, ritirandola però sull'angolo del fornello non appena l'ebollizione si sia sviluppata; tenetela così per 5 o 6 ore, sempre cioè allo stesso grado di calore, ed in modo che l'ebollizione sia appena sensibile. Cotta per bene, ritiratela dal fuoco e lasciatela divenir fredda a metà nella sua cozione; scolatela su un *plafond*, disimballatela per *pararla* e rimballatela per lasciarla raffreddare. Quando sia ben fredda, regolatela e levatene un pezzo ad incavo sul centro, tagliandolo in fette sottili che poscia rimetterete in posto; glassate la noce nel suo assieme tranne la parte tagliata; velatela mediante pennello con gelatina leggermente arrossata; disponetela sul piatto, circondatela di gelatina trita e di bei crostoni, non che di alcuni mazzolini di foglie doppie di prezzemolo verde.

1497. — Filetto di manzo alla gelatina (Modello N. 162). — *Filet de bœuf à la gelée.*

Apparecchiate come di pratica un bel filetto di manzo; lardellate internamente le carni al disotto con grossi filetti di tartufi e di giambone; lardellate tutta la superficie superiore con lardo, indi collocatelo in un recipiente per farlo marinare a freddo; copritelo con carta unta d'olio e serbatelo in sito fresco per alcune ore; scolatelo, ravvolgetelo nella carta, legatelo e collocatelo sullo spiedo all'inglese affine di non forarlo; cuocetelo, cospargendolo con burro mescolato col fondo della sua marinatura; non appena sia cotto, levatelo dallo spiedo, lasciatelo divenir freddo fra due sostegni ai lati affinchè abbia a conservarsi ritto; quando sia ben freddo, arrotondatelo all'ingiro, tagliatelo ad incavo ed in isbieco, riformate il filetto, glassatelo leggermente e disponetelo su un rialzo di forma oblunga incollato sul piatto. Velate il filetto mediante gelatina, attorniatelo, dapprima con un cordone di gelatina trita, indi con piccoli girelli di carciofo guarniti con piccoli legumi variati; circondate il rialzo alla sua base, con grossi crostoni di gelatina, tagliati in quadrato. Servitelo con due salsiere, l'una di ravigote l'altra di rafano alla crema fredda. — Ove si volesse servirlo senza tagliarlo, si potrà impiantare sulla superficie superiore qualche asticciuola guarnita.

1428. — Filetto di manzo alla Choisy. — *Filet de bœuf à la Choisy.*

Approntate un bel filetto di manzo, lardellatelo internamente con filetti di giambone crudo e di lardo, non che con quarti di tartufi crudi; *bardatelo*, legatelo e collocatelo in una stufatoja oblunga e stretta con fondo di legumi in fette; bagnatelo a metà altezza con buon fondo non digrassato ed un bicchiere di madera; collocate la stufatoja in pieno fornello per far ridurre il liquido d'un terzo; ritiratela allora un po' in disparte, con fuoco sul coperchio, ultimando lentamente la cottura del filetto, cospargendolo sovente col suo fondo di cozione. Da ultimo scolatelo, lasciatelo divenir freddo, tenendolo ritto; disimballatelo, *paratelo* regolarmente e tagliatelo ad incavo, a due centimetri dalle estremità, spingendosi fino a tre quarti della grossezza del filetto; rimettete in posto la parte levata, glassate il filetto mediante pennello, e velatelo con gelatina a mezzo rappigliata; disponetelo sul piatto, collocando alle due estremità 2 tazze in grasso (a tre quarti di cerchio) nel genere di quelle rappresentate dal modello N. 40 A. Riempite le tazze con una guarnizione di piccoli tartufi rotondi velati con gelatina; disponete all'ingiro del filetto una guarnizione di legumi alla giardiniera, in mazzolini di colori diversi, parimente velati alla gelatina. Impiantate una asticciuola al di sopra di ogni tazza, ossia sulle due estremità del filetto; guernite il piatto con una corona di bei crostoni di gelatina.

1429. — Filetto di manzo alla Zingara. — *Filet de bœuf à la Bohémienne.*

Apparecchiate un bel filetto di manzo, mettetelo in infusione per alcune ore in una marinata cotta; scolatelo per farlo cuocere nel forno procedendo di conformità alle istruzioni pei *relevés* caldi. Cotto a dovere, lasciatelo divenir freddo conservandolo ritto; tagliatelo ad incavo sul centro, rimettendolo tosto in forma e cospargendolo con salsa chaufroix bruna. — Lasciate divenir fredda la salsa, sollevate il pezzo coll'aiuto d'un largo coltello e rimettetelo a posto sul filetto; velate con gelatina la parte cosparsa di salsa, nonchè le due estremità del filetto, il quale collocherete su un rialzo. Impiantate ad ogni estremità 2 asticciuole guarnite, circondate il pezzo, sui lati, con una guarnizione di piccoli girelli di carciofi guarniti con una macedonia di legumi legati alla ravigote. Guarnite le due estremità con gelatina trita e bei crostoni di gelatina.

1430. — Filetto di manzo alla Parigina — *Filet de bœuf à la Parisienne.*

Apparecchiate un bel filetto di manzo, lardellatelo, ravvolgetelo entro carta unta di burro e cuocetelo arrosto; lasciatelo divenir freddo, tagliate le due estremità, ritiratene lo scannello; indi tagliate il corpo del filetto in fette sottili attraversandolo da parte a parte.

Incrostate sul ghiaccio una cassa di latta della forma del filetto, ma un po' più alta e larga; decoratela all'ingiro e sul fondo con grossi scalopini di tartufi e di lingua scarlatta, immergendoli mano mano nella gelatina a mezzo rappigliata; incamiciate poscia la forma con uno strato di gelatina affine di consolidare la decorazione; non appena la gelatina siasi congelata, disponete nella cassa il filetto di manzo tagliato, applicando la superficie superiore contro il fondo, vale a dire rovesciandolo; colate allora della gelatina liquida e fredda attorno al filetto fino ad un terzo della sua altezza; quando questa gelatina sia a mezzo rappigliata, disponete sulle due estremità ed all'ingiro del filetto dei piccoli gruppi di legumi di specie e colori diversi; coprite i legumi ed il filetto con gelatina liquida ma fredda; tenete la cassa sul ghiaccio per due ore. — Al momento di servire, tuffate lestamente la cassa in acqua calda, asciugatela e rovesciatela su un denso strato di gelatina rappigliata sul piatto; disponete ad ogni estremità un bel gruppo di tartufi interi, ed ai lati una catena di grossi crostoni di gelatina. Servite con una salsiera di salsa magnonnese alla ravigote.

1431. — Filetti di manzo alla Primaverile. — *Filets de bœuf à la Printanière.*

Apparecchiate come di pratica 2 mezzani filetti di manzo, lardellateli esternamente con lardo fino; fateli marinare a crudo per alcune ore, indi fateli abragiare, come di regola, entro una stufajuola con fondo di lardo e legumi; lasciateli divenir freddi conservandoli ritti. — Preparate un sostegno di pane alto 10 o 12 centimetri tagliato a piano inclinato sulle due estremità e piano nel mezzo, nel genere di quello rappresentato dal modello N. 126; collocatelo su un piatto oblungo, copritelo con uno strato di burro di Mompellieri e, lorchè si sia ben consolidato, velatelo con gelatina; disponete su ciascun lato uno dei filetti cotti, previamente regolati, glassati col pennello, tagliati in fette uniformi ma ripristinati

nella lor forma. Applicate fra i due filetti un soggetto in grasso; disponete simmetricamente dalle due parti una ricca guarnizione composta di legumi di colori diversi, nonchè tartufi neri e funghi ben bianchi; collocate alle due estremità alcuni manipoli d'asparagi verdi tagliati un po' lunghi, i quali velerete con gelatina in un alle altre guarnizioni; ornate il soggetto con due asticciuole guarnite; orlate il piatto con crostoni ed accompagnatelo con due salsiere di magnonnese alla ravigote.

1432. — Filetti di pollo al Belvedere (Modello N. 173). — *Filets de poulets à la Belle-Vue.*

Apparecchiate, come di regola, una ventina di bei filetti di pollo, conditeli e disponeteli entro due tegghie con burro sciolto; fateli rinvenire procedendo secondo il metodo indicato per gli *entreés* caldi; disponeteli poscia su due *plafond*, lasciateli divenir freddi, regolateli d'egual forma, velateli con gelatina e decorateli sulla parte più larga, ciascuno con un bel disco di tartufo nero. — Fate congelare, in un grande *plafond* bordato, uno strato di gelatina alto 3 millimetri, disponetevi sopra i filetti, a piccola distanza, appoggiandoli sulla parte decorata. Ciò fatto, colate parimenti attorno ai filetti della gelatina liquida e fredda, fino a che gl'intervalli sieno ricolmi ed i filetti stessi ricoperti d'un leggero strato.

Incollate un rialzo su un piatto oblungo, nel cui contro ne assicurerete un altro più stretto ma più alto, incollando su quest'ultimo un soggetto in grasso rappresentante un cinghiale. — Colla punta d'un coltellino incidete all'ingiro i filetti di pollame, a poca distanza dalle carni, tagliando regolarmente la gelatina fino alla profondità del *plafond*; sollevate allora i filetti, ad uno ad uno, colla lama del coltello, badando di lasciarvi attaccata la gelatina che li circonda; disponeteli in corona regolare attorno al rialzo centrale, assicurandoli con gelatina trita, attorniate la base con una corona di tartufi in cassettine. Il piatto è collocato su uno zoccolo.

1433. — Filetti di fagiani ai tartufi. — *Filets de faisans aux truffes.*

Apparecchiate i filetti di 3 o 4 fagiani, precisamente come i filetti di pollame; salateli, cuoceteli con burro, indi lasciateli raffreddare sotto leggera pressione affine di conservarli ritti; regolateli di nuovo e tagliate ciascuno in due parti, velandoli con una salsa chaufroix bruna. Fredda che sia la salsa, decorate i filetti con ornati di tartufo, velateli poscia con gelatina a mezzo rapigliata, e *parateli* correttamente. Al momento di servire disponete i filetti in corona sopra un rialzo incollato su un piatto oblungo; riempite il centro con tartufi rotondi, non pelati, cotti nel vino, glassati col pennello. Circondate la base del rialzo con crostoni di gelatina.

1434. — Lingue di manzo allo scarlatto (Modello N. 186). — *Langues de bœuf à l'écarlate.*

Fate dissalare 3 lingue salate; cuocetele come di pratica; sopprimete la pelle e lasciatele divenir fredde sotto pressione, in un *plafond*, appoggiando le estremità contro le pareti, tenendole però leggermente incurvate in senso contrario; fredde che siano, *paratele* per tagliarle ad incavo, sulle parti più grosse; tagliate poscia in fette sottili le parti levate, rimettendole in posto e riformando le lingue; velatele allora con gelatina tinta in rosso. — Tagliate o modellate in grasso una piramide triangolare ad angoli tronchi, incavate leggermente gli angoli stessi e filettateli con un cordone imitato in burro; in ciascun vuoto disponetevi entro una lingua tenendola ritta e sostenendola con un cordone di gelatina; al disopra della piramide assicurate le teste di toro, imitate in grasso, fuse o modellate; applicate alle teste le corna in grasso, modellate a mano; fra le teste e sulla sommità collocate un covone di frumento del pari imitato in grasso e modellato; ornate la base del covone con fiori in grasso; guarnite gl'intervalli con gelatina trita ed alcuni tartufi interi, circondate la base con bei crostoni di gelatina. Servite a parte due salsiere con salsa Cumberland.

1435. — Lombata di vitello glassata. — *Longe de veau glacée.*

Fate cuocere allo spiedo una bella lombata di vitello, procedendo giusta l'istruzione al capitolo dei *relevés* N. 735; cotta a dovere, lasciatela raffreddare, indi distaccate in quadrato il grosso filetto su tutta la sua lunghezza per tagliarlo in fette sottili, rimettete tosto in posto la parte levata riformando la lombata; glassatela all'ingiro della parte tagliata, disponetela su un piatto alle cui estremità metterete un bel mazzo di crescione; guarnite la lombata d'ambo i lati con gelatina trita attorniando questi con bei crostoni di gelatina.

1436. — Noce di vitello imbullettata. — *Noix de veau cloutée.*

Scegliete una bella noce di vitello colla zinna intera, *parate* superficialmente le carni sguernite per imbullettarle con grossi filetti di giambone, di lardo o di tartufi crudi; salatela, copritela con sfaldelle di lardo e legatela di bella forma. Cuocetela in un fondo a *poêler* giusta l'istruzione offerta al capitolo dei *relevés* caldi; da ultimo glassatela di bel colore, lasciatela raffreddare a metà nella cozione, scolatela, slegatela, e, quando sia interamente fredda, regolatela per tagliarla ad incavo sul centro; tagliate la parte levata in fette sottili rimettendole tosto in posto per riformare la noce; glassate quest'ultima e collocatela su un rialzo circondandola con una bella macedonia di legumi variati, disposti a gruppi.

1437. — Noce di vitello lardellata alla gelatina. — *Noix de veau piquée à la gelée.*

Scegliete una bella noce di vitello, *paratela* lasciando attaccata la zinna alle carni; lardellatela con lardo fino su tutta la parte scoperta; legatela di forma allungata, salatela e mettetela in una casseruola con lardo, giambone e legumi in fette; bagnatela a metà altezza con un buon fondo a *poêler*, cuocetela a fuoco moderato con cenere calda sul coperchio, lasciatela raffreddare a mezzo, nella sua cozione, indi scolatela su un *plafond;* quando sia interamente fredda, regolatela con diligenza, dividetela in due per lo lungo, tagliate le due parti in fette sottili e riformate la noce, collocandola su uno strato di gelatina congelata sul piatto; glassatela leggermente, velatela con gelatina e circondatela con una guarnizione di girelli di carciofo alla macedonia. Servite con una salsiera di salsa magnonnese alla ravigote.

1438. — Noce di vitello in aspic. — *Noix de veau en aspic.*

Imbullettate e cuocete una bella noce di vitello operando giusta l'istruzione precedente; lasciatela divenir fredda, sotto pressione, in una forma da timballo. Quando sia ben fredda, estraetela per riordinarla e dividerla in fette, le quali taglierete in quattro parti e glasserete col pennello. Prendete uno stampo più largo ed alto del primo ma dell'istessa forma; congelatelo sul ghiaccio, decoratelo sul fondo ed all'ingiro con tartufi e gelatina; incamiciatelo con un denso strato di gelatina, indi disponetevi entro una fetta di noce di vitello sul fondo, riformandola; copritela con un sottile strato di gelatina e quando questa sia rappigliata, ripetete l'operazione per riempire il vuoto dello stampo. Un'ora dopo, tuffatelo in acqua calda per rovesciare l'aspic su un denso strato di gelatina rappigliata sul piatto. Circondatelo con piccoli girelli di carciofo guarniti con legumi diversi, conditi in insalata e velati di gelatina.

1439. — Noce di vitello alla Luigi XIV. — *Noix de veau à la Louis XIV.*

Apparecchiate due noci di vitello senza zinna, imbullettatele con filetti di tartufo, di lingua scarlatta e di lardo imbianchito; salatele, inviluppatele entro sfaldelle di lardo e fatele cuocere in buon fondo, lasciandole poi raffreddare a metà nella cozione; scolatele, disimballatele e collocatele l'una sopra l'altra in un grande stampo da *charlotte*, rotondo o quadrato, per farle raffreddare sotto pressione in modo cha abbiano a prendere la forma dello stampo; quando sieno ben fredde, estraetele, *paratele*, glassatele col pennello, decoratele con zinna cotta e tartufi. Velate ogni superficie con gelatina a mezzo rappigliata; collocate il pezzo su un rialzo o pane verde incollato sul piatto, circondatelo alla sua base con un cordone di gelatina trita, attorniatela con grossi crostoni di gelatina; impiantate in cima una piccola tazza in grasso od in stearina, guernendola con gelatina o tartufi. — Questo pezzo è disposto per figurare sulla tavola.

1440. — Noce di vitello alla Chartreuse. — *Noix de veau à la Chartreuse.*

Apparecchiate una bella noce di vitello, imbullettatela con filetti crudi di giambone e di lardo, salatela leggermente, legatela di bella forma, mascheratela con sfaldelle di lardo, indi mettetela in una casseruola con fondo per cotture abragiate; bagnatela a tre quarti d'altezza con fondo a *poêler;* cuocetela a fuoco moderato con cenere calda sul coperchio; scolatela su un *plafond.* Slegatela, mettetela in

una terrina inverniciata adatta alla sua dimensione in modo che abbia a prendere la forma della terrina stessa, collocandovi sopra un peso. Nell'intervallo passate la cozione con cura, digrassatela, mescolatela con porzione di gelatina d'aspic, indi versate il liquido sulla noce che lascerete interamente divenir fredda. Al momento di servire tuffate la terrina nell'acqua calda per estrarre la noce, lasciandovi aderente la gelatina congelata all'ingiro; sollevatela coll'aiuto di un coperchio di casseruola, disponendola su un grosso strato di gelatina rappigliata sul piatto; circondatela con una guarnizione di piccole certosine alla gelatina e servitela con due salsiere di salsa tartara.

1441. — Coscia di vitello alla gelatina. — *Cuissot de veau à la gelée.*

Scegliete un cosciotto di vitello ben bianco, sopprimete l'osso sporgente della noce e del *quasi*, segate dritto il manico; ravvolgete la coscia entro carta unta di burro, collocatela sullo spiedo per cuocerla a fuoco moderato; quando sia cotta a dovere e di bel colore, salatela, levatela dallo spiedo e lasciatela divenir fredda su un *plafond*. Tagliate il garretto dritto all'altezza della prima giuntura, *parate* le carni, glassatele col pennello, incartocciate l'osso del manico, collocatelo sull'estremità d'un piatto il cui fondo avrete mascherato con uno strato di gelatina; levate la parte più tenera della coscia per tagliarla in fette uniformi; disponetele con garbo in continuazione del manico della coscia. Circondatele con una guarnizione di legumi in insalata, non che con gelatina trita o crostoni di gelatina. Servite con una salsiera di ravigote.

1442. — Giambone alla gelatina. — *Jambon à la gelée.*

Scegliete un grosso giambone di buona qualità, *paratelo*, dissalatelo e cuocetelo, procedendo giusta il metodo prescritto al capitolo dei *relevés* caldi; lasciatelo divenir freddo a metà nella sua cozione, poscia disimballatelo per ritirare l'osso del *quasi;* rinfrescate il pannolino che lo ravvolgeva durante la cozione, imballatelo di nuovo nello stesso pannolino, per lasciarlo raffreddare sotto leggiera pressione; disimballatelo, *paratelo* all'ingiro ed al disotto; tagliate la cotenna in festoni all'altezza della prima giuntura; lisciate la superficie coperta di grasso per tagliare il giambone ad incavo sul centro; tagliate in fette sottili la parte levata, rimettendola tosto in posto per riformare il giambone; adagiatelo sopra uno strato di gelatina rappigliata su un piatto oblungo; incartocciate l'osso, circondatelo alla sua base con gelatina trita non che con una catena di bei crostoni di gelatina.

1443. — Giambone decorato (Modello N. 163). — *Jambon historié.*

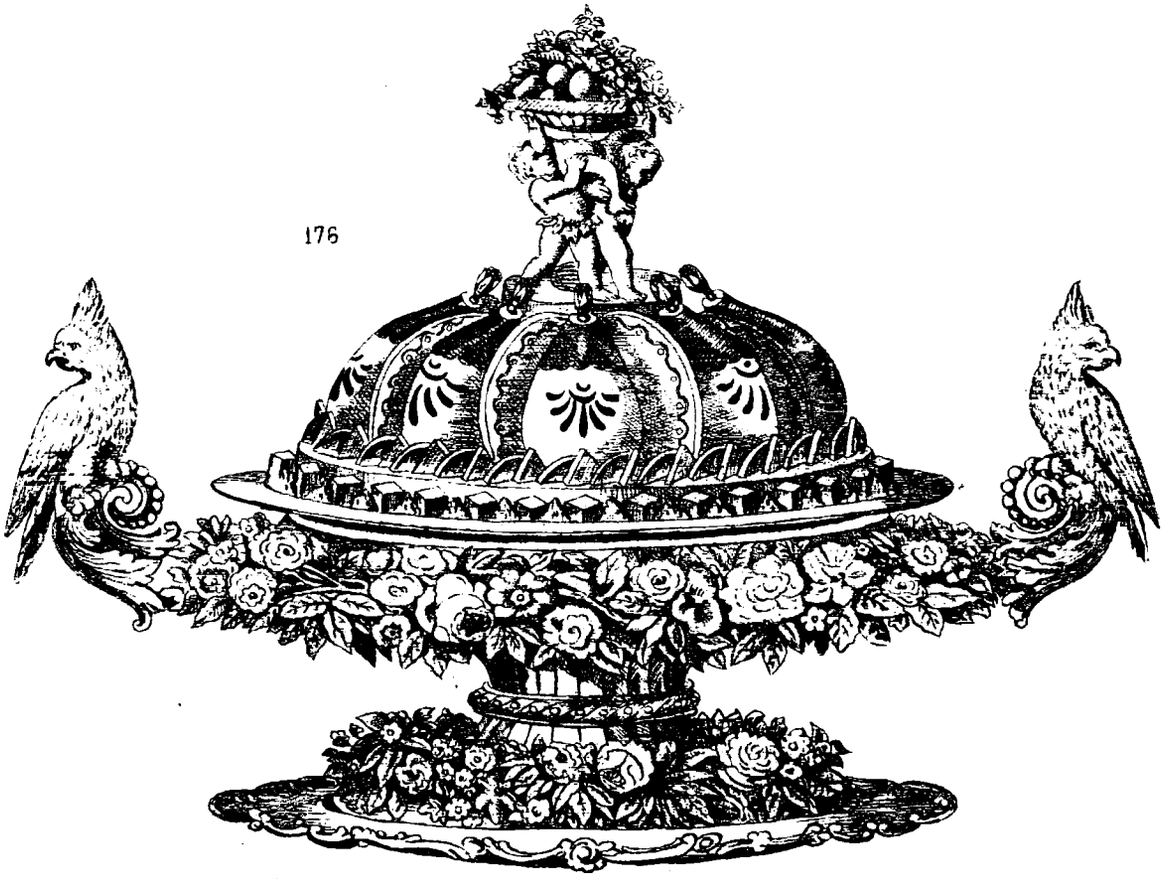
Fate dissalare un giambone inglese, *paratelo* e disossatelo non lasciandovi che il manico; ravvolgetelo in un pannolino per cuocerlo, procedendo giusta il metodo indicato al capitolo dei *relevés* caldi; non appena cotto, disimballatelo, ritirate l'osso del *quasi* e del manico, sopprimete la cotenna; rinfrescate il pannolino, imballate di nuovo il giambone rotolandolo come una galantina e lasciatelo divenir freddo senza metterlo sotto pressione. Collocate sul centro d'un piatto lungo un rialzo o *pane verde* di forma lunga e piana, mascheratelo con uno strato di burro; quando il giambone sia ben freddo, disimballatelo, levatene sul centro un grosso pezzo che taglierete in fette poco grosse e di poi rimetterete in posto; regolatelo alle due estremità, collocatelo su un sostegno e guarnite le due estremità con burro manipolato, indi modellate con esso, da una parte la testa e dall'altra la parte posteriore d'un porcelletto da latte nella posizione che rappresenta il modello; il giambone tagliato deve formare il dorso; collocate il pezzo sul rialzo incollato sul piatto, indi circondatelo dapprima con gelatina trita, poscia con una corona di tartufi in cassettine. Circondate la base del rialzo con crostoni di gelatina trasparente, alternati con gelatina trita. Servite a parte una salsa tartara o una salsa Cumberland.

1444. — Giambonetti di Tonkin alla Tartara. — *Petits jambons de Tonkin à la Tartare.*

Strofinate due piccoli giamboni di Tonkin, con sale fino e salnitro, lasciandoli in infusione nella salamoja per 8 o 10 giorni; scolateli, diguazzateli in acqua per due ore; disossateli non lasciandovi che l'osso del manico, ma senza aprirli interamente; ravvolgeteli separatamente in un pannolino, e fateli cuocere in un fondo di *mirepoix;* disimballateli, rinfrescate il pannolino ed imballateli di nuovo dandogli bella forma; lasciateli divenir freddi in sito fresco; disimballateli, *parateli* tagliateli ad in-

175

176



175 Gradinata in grasso, decorata e guarnita. 176 Ballotine di dindo sopra zoccolo.

cavo e mascherateli con una salsa chaufroix al madera; quando la salsa sia fredda, decorateli con un rosone di tartufi, incartocciate il manico ed adagiateli su un rialzo incollato su un piatto oblungo avente nel centro un appoggio prolungato. Disponete i giamboni col manico in alto appoggiandoli sul sostegno; ad ogni lato disponete un bel gruppo di macedonia di legumi, circondate di crostoni il rialzo non che l'orlo del piatto. — Servite a parte una salsa Cumberland.

1445. — Giambonetti di pollo alla Moderna (Modello N. 174).
Jambonneaux de poulets à la Moderne.

Disossate una ventina di coscie di pollo lasciandovi attaccato l'osso del pilone e conservando la pelle larghissima; sopprimete le parti nervose; salatele e riempitele con un salpicone di tartufi e di lingua allo scarlatto, legato con un po' di farcia di galantina cruda; cucitele arrotondandole; mettetele in una tegghia con fondo di giambone e di legumi tagliuzzati, bagnateli fino a coprirli con un fondo a *poêler;* copritele con lardo e cuocetele a fuoco moderato; scolatele e lasciatele raffreddare sotto leggera pressione; slegatele, riordinatele e mascheratele con una salsa chaufroix bionda; non appena la salsa sarà fredda, ripigliatele ad una ad una, mascherate la parte più vicina al manico con una salsa chaufroix bruna, affine d'imitare la cotenna dei giamboni; lasciate divenir fredda nuovamente la salsa, velate i giambonetti con gelatina, incartocciate i manichi. — Incamiciate uno stampo a largo cilindro, di forma ovàle e tenetelo sul ghiaccio; riempite il vuoto con una insalata di legumi legati con magnonnese incollata; lasciate consolidare il composto, indi estraetelo su un rialzo, previamente disposto su un piatto oblungo avente nel centro un montante di legno mascherato di grasso. Il montante non deve sorpassare in grossezza le dimensioni del cilindro dello stampo. In cima ad esso assicurate un soggetto in grasso, fuso o modellato, rappresentante un cinghiale. Disponete i giambonetti all'ingiro e sull'orlo del rialzo attorno all'insalata; sosteneteli con un cordone di gelatina trita spinta al cornetto, attorniate il rialzo con crostoni di bella gelatina. — Questo pezzo è montato sopra zoccolo.

1446. — Zampino di Modena alla gelatina. — *Zampino de Modène à la gelée.*

Fate cuocere uno zampino, procedendo come si disse al capitolo dei *relevés*, N. 791, quando sarà cotto, disimballatelo per imballarlo di nuovo nello stesso pannolino; lasciatelo raffreddare nel suo stato naturale avendo cura soltanto di incurvare leggermente la parte più sottile dello zampino, lasciatelo raffreddare, disimballatelo, tagliatelo a fette sottili e disponetelo, come se fosse intero, su un strato di burro adatto alla forma dello zampino; modellate sulla parte estrema una testa in burro imitando quella di cinghiale o di aquila; mascherate il sostegno con gelatina trita e attorniatelo con costoline di vitello al Belvedere. — Servite con due salsiere di salsa Tartara.

1447. — Ballottine di dindo alla gelatina (Modello N. 176).
Ballotines de dinde à la gelée.

Disossate 6 o 7 grosse coscie di dindo lasciandovi attaccato l'osso del pestello e la pelle più larga che sia possibile; levate ogni parte nervosa, salatele internamente e riempite il vuoto con una *farcia* da galantina di pollame ai tartufi; ravvicinate la pelle, cucitela, dando alle galantine la forma di un piccolo giambone; inviluppatele con lardo sottile, imballatele separatamente in un pannolino per farle cuocere in un fondo a *poêler;* quando sono cotte, disimballatele per riordinarle, tagliarle ad incavo sul centro e rimetterle in forma; mascheratele interamente con una salsa chaufroix bionda, e quando questa sia fredda mascheratele, dal manico fino all'altezza dell'incavo, con salsa chaufroix bruna, affine di darle l'apparenza di piccoli giamboni; incartocciate il manico, decoratele con tartufi, indi disponetele ritte su un rialzo appoggiandole contro una piccola piramide di pane rivestita di grasso, ma alternando ogni ballottina con una larga fetta di zinna di vitello decorata ed in mancanza di zinna con burro di Mompellieri. In cima alla piramide collocate un grazioso soggetto in grasso od in stearina; attorniate le ballottine con una catena di crostoni di gelatina, bianca e rossa, alternati. Circondate parimente la base del rialzo con crostoni di gelatina; servite a parte una o due salsiere di salsa Cumberland o di magnonnese. — Questo pezzo è collocato sopra zoccolo.

1448. — Ballotine d'agnello al Belvedere. — *Ballotines d'agneau en Belle-Vue.*

Disossate 4 spalle d'agnello lasciandovi l'osso del manico; sopprimete le parti nervose, salatele internamente, riempitele con una farcia da galantina con tartufi; cucitele dandole la forma d'un piccolo cosciotto; inviluppatelo con sottili fette di lardo, imballatele separatamente in un pannolino per cuocerle in un fondo a *poêler;* cotte che sieno, disimballatele per imballarle di nuovo; lasciatele divenire fredde; disimballatele, slegatele e *paratele* liberando le carni del manico; tagliatele allora ad incavo sul centro, indi glassatele; incartocciate i manichi, disponetele ritte contro un appoggio in forma di piramide previamente collocato sul piatto; in cima alla piramide impiantate una piccola tazza in legumi guernita di piccoli tartufi e gelatina; spingete al *cornetto* della gelatina trita applicandola contro l'appoggio negli intervalli delle *ballotine;* circondatele alla loro base con una bella corona di scalopini di lingua allo scarlatto, molto rossa, tagliata in forma di filetti di pollo, decorata al belvedere con tartufi; circondate il piatto con crostoni e servite a parte una salsa ravigote.

1449. — Ballotine di lepre alla Cumberland. — *Ballotines de lièvre alla Cumberland.*

Disossate 6 coscie di lepre riservando l'osso della gamba; *paratele*, salatele e riempitele con un salpicone di tartufi e giambone crudo, legato con un po' di farcia da galantina; mascheratele con fettoline di lardo e ravvolgetele separatamente in un pannolino dandole la forma di piccoli cosciotti; stringetele alquanto e mettetele in una casseruola, bagnandole, fino a coprirle, con buon fondo e mezza bottiglia di madera; fatele cuocere lentamente, indi scolatele per disimballarle, stringendole tosto negli stessi pannolini e lasciandole divenir fredde sotto pressione. Riordinatele, applicate a ciascuna uno degli ossi messi in disparte; liberate le carni del manico, mascheratele con uno strato di salsa chaufroix bruna; lasciate raffreddare la salsa, indi decoratele superiormente con un rosone di lingua scarlatta; velatele con gelatina ed incartocciatele; disponetele su un rialzo o pane verde attaccato sul piatto, appoggiandole contro una piccola piramide in grasso; circondatele con gelatina trita; disponete dei crostoni sull'orlo del piatto e servite a parte una salsa Cumberland.

1450. — Dindo freddo alla Parigina (Modello N. 164). — *Dinde froide à la Parisienne.*

Scegliete un dindo grosso e bello, tagliate le zampe alla giuntura per spingerle sotto la pelle del pilone in parte disossato. Riempite lo stomaco del dindo con una farcia *quenelle* di pollame o di vitello; imbrigliatelo per mascherarlo con liste di lardo e cuocerlo in un buon fondo bianco, tenendolo però un po' scarso di cottura; lasciatelo raffreddare interamente; distaccate i filetti per poscia tagliarli e rimetterli in posto; velate il dindo con gelatina a mezzo rappigliata ed adagiatelo su un doppio rialzo incollato su un piatto oblungo; livellatelo per mantenerlo ritto, circondatelo dapprima con gelatina trita indi con cappelli di funghi salsati di chaufroix; assicuratelo alle due estremità con asticciuole guarnite. Attorniate il primo gradino con una corona di piccoli girelli di carciofo guarniti con legumi in insalata. Circondate il fondo del piatto con grossi crostoni di gelatina e servite, accompagnandolo con alcune salsiere di ravigote.

1451. — Casse di beccaccini al tartufi (Modello N. 155). — *Caisses de bécassines aux truffes.*

Con 8 o 10 beccaccini preparate delle galantine, facendole cuocere in tegghia; quando sieno fredde riordinatele leggermente in punta, tagliatele in due per lo lungo; immergetele in una salsa chaufroix, legata a dovere, per mascherarle; disponetele mano mano su una lastra distanti le une dalle altre affine di far raffreddare la salsa e di poi regolarle. — Prendete una quindicina di cassettine di carta, increspate e terminanti in punta da una parte; mascheratele sul fondo con uno strato di gelatina trita sulla quale collocherete con diligenza un mezzo beccaccino prendendolo al disotto mediante una forchetta. — Incollate su un piatto oblungo un rialzo di pari forma, mascheratelo superiormente con carta bianca; spingete alla *poche* a qualche distanza dall'orlo, un cordone di burro manipolato, sul quale appoggerete le cassettine, disponendole in corona colla punta in alto. Riempite il vuoto lasciato dalle cassettine con un cespuglio di tartufi interi, pelati, cotti con vino, raffreddati e glassati. — Circondate la base del rialzo con crostoni di gelatina.

1452. — Lingua scarlatta e filetti di dindo alla gelatina (Modello N. 156).
Langue écarlate et filets de dinde à la gelée.

Incollate un rialzo su un piatto oblungo, copritelo superiormente con carta bianca, assicurate sul suo centro un piccolo sostegno in burro alto da 3 a 4 centimetri. — Prendete 2 lingue allo scarlatto fredde; tagliate le parti più grosse in fette non troppo sottili, *paratele* regolarmente, disponetele in corona sul rialzo all'ingiro del burro; mascherate il burro con un denso strato di gelatina trita, e sovra questa disponete, l'uno a fianco dell'altro, i due filetti d'un dindo cotto e freddo; spingete allora fra la lingua ed il pollame un cordone grosso e regolare di gelatina trita; circondate la base del rialzo con crostoni di gelatina, collocati ritti; servite contemporaneamente due salsiere di magnonnese o di ravigote.

1453. — Pasticcio freddo di vitello. — *Pâté-froid de veau.*

Dosi: 2 chilogrammi di pasta spezzata, 2 chilogrammi di farcia composta di carni magra di maiale, lardo e vitello; 750 grammi di noce di vitello, egual quantità di filetti piccoli di maiale, 600 grammi di tartufi crudi, 500 grammi di lardo *imbianchito*, sale e spezie composte. — Tritate finissime le carni per la farcia, pestatele, conditele di buon gusto. Tagliate la noce di vitello ed il filetto di maiale in grossi quadrati, lardellateli coi filetti di lardo, salateli e fateli vivamente rinvenire a fuoco vivace con lardo sciolto; da ultimo, aggiungete un bicchiere di madera che farete lestamente ridurre; collocate le carni in un recipiente per lasciarle raffreddare.

Untate di burro un grande stampo ovale da pasticcio freddo; collocatelo su un *plafond* coperto di carta, intonacatelo con tre quarti della predisposta pasta comprimendola diligentemente contro le pareti ed il fondo affine di renderla eguale su tutta la superficie; mascheratela con sottili liste di lardo le quali ricoprirete con uno strato della predisposta farcia tenendola alta un centimetro. Tagliate il rimanente lardo, i tartufi ed il giambone a grossi dadi; mescolateli coi quadrati di vitello stendendone uno strato sul fondo della cassa di pasta; ricoprite l'anzidetto strato con porzione della residuata farcia ripetendo l'operazione, strato per strato, fino a che la cassa sia ricolma; ultimate il pasticcio a guisa di cupola, sorpassando d'un po' gli orli dello stampo; copritelo con liste di lardo; inumidite le parti sporgenti della pasta; coprite il pasticcio con uno sfoglio formato colla rimanente pasta congiungendolo con quella degli orli, e riducendola della voluta grossezza, comprimendolo fra le mani; tagliatelo diritto, a due centimetri, al disopra dell'orlo dello stampo; punzecchiate la cresta e le pareti interne, praticate una piccola apertura circolare nel centro della cupola decorandola con un doppio rosone formato con foglie imitate in pasta, tagliate col coltello. Rotolate una lista di carta grossa e collocatela nell'apertura affinchè non abbia a rinchiudersi; circondate la carta con una piccola cresta di pasta formante fumaiuolo, indi inverniciate interamente d'uovo la superficie del pasticcio; sostenete la fascia sorpassante l'orlo della forma con una lista di carta unta di burro, appoggiandola in parte sul pasticcio e sulla forma; esponete il pasticcio nel forno ben riscaldato ma non troppo; non appena la superficie del pasticcio sia rappigliata copritelo con carta grossa, lasciandolo cuocere lentamente per 3 o 4 ore a forno chiuso; verso la fine della cozione punzecchiate l'interno del pasticcio con un ago da cucina, e se le carni non presentano resistenza, ritiratelo dal forno. Disimballatelo, lasciatelo raffreddare a metà, indi infiltrate nell'interno del pasticcio, dalla parte del fumaiuolo, alcune cucchiaiate di gelatina d'*aspic*, mescolata con vino madera ed un po' di *glace* sciolta; quando il pasticcio sia quasi freddo ritirate la forma e lasciatelo così fino al giorno seguente. — Prima di servirlo raschiate le parti brune al disotto, indi levate il coperchio tagliandolo al basso della fascia; ritirate il lardo, tagliate la guarnizione interna in fette mezzane, le quali disporrete simmetricamente, circondandole con gelatina trita; collocate il pasticcio su un piatto attorniandolo con bei crostoni di gelatina.

1454. — Pasticcio di fegato grasso all'Alsaziana. — *Pâté de foie-gras à l'Alsacienne.*

Proporzioni: 2 chilogrammi di pasta d'alzata all'Alsaziana; 750 grammi di filetti di maiale, un chilogramma di lardo fresco, 3 belli fegati di oca, un chilogramma di tartufi crudi, 4 cucchiaiate d'erbe fine, 200 grammi di giambone magro cotto, sale, spezie miste. Apparecchiate la pasta dodici ore prima di montare il pasticcio, rompetela bene, foggiatela, inviluppatela in un pannolino e tenetela al fresco. Pelate i tartufi, ritiratene alcuni de' più piccoli per poi mischiarli colla *farcia*, dopo d'averli tagliati.

Tagliate li filetti piccoli ed il lardo per tritarli e pestarli; se la *farcia* sarà ben fina, non occorrerà di passarla allo staccio; conditela di buon gusto, aggiungete i tartufi tagliati ed il giambone cotto; levatela dal mortaio per tenerla al fresco. — Preparate i fegati separando le due metà, imbullettateli internamente con tartufi, metteteli in un piatto per condirli.

Modellate tre quarti della pasta preparata, spianatela rotonda dello spessore di 2 centimetri e mezzo, stendetela sopra una tegghia, tracciando un rotondo nel mezzo della sua superficie; coll'estremità delle dita, rialzate leggermente gli orli serrando la pasta all'ingiro fra le mani, affine di darle a poco a poco, la forma di una cassa rotonda, alta da 22 a 25 centimetri, ma tenendola in alto un poco più stretta che al basso; chiudete la pasta in uno stampo da pasticcio di Strasburgo, ossia in uno stampo senza fondo ed a cerniera, il quale serve unicamente per dare al pasticcio la sua forma diritta e regolare; comprimete la pasta contro le pareti, eguagliandola ed elevandola di 2 centimetri al disopra dello stampo; mascherate allora le pareti ed il fondo della cassa, dapprima con liste di lardo sottili, poi con un denso strato di *farcia* sulla quale accomoderete una parte dei fegati; circondateli colla metà dei tartufi tagliati a quarti, conditi di buon gusto; coprite i fegati ed i tartufi con uno strato di *farcia*, ed accomodatevi sopra il resto dei fegati e dei tartufi. Il pasticcio dovrà allora trovarsi ricolmo e l'apparecchio montato un poco a cupola al disopra del livello dell'orlo. Copritelo con uno strato di *farcia* poi con liste di lardo che maschererete colla rimanente pasta, spianata, rotonda e sottile, comprimendola contro le pareti inumidite della cresta, affine di congiungerle insieme, avendo cura di diminuire lo spessore della pasta spingendola colle dita; regolate diritto l'orlo della cresta per pinzettarlo, praticate un'apertura nel centro della cupola, mettetevi entro una lista di pasta e formate sulla cupola un bel rosone. — Inverniciate d'uova la cupola e la cresta del pasticcio, levate lo stampo aprendo le cerniere, senza sformare il pasticcio; pinzettate per intiero le pareti, dall'alto al basso in linee regolari tutto all'intorno, nel genere rappresentato dal modello N. 169. Imballatelo entro fogli di carta grossa, assicurandoli con funicella; esponetelo a forno caldo, ma ridotto in modo che la crosta non si colori che lentamente; a metà cottura ritiratelo sulla bocca del forno per infiltrargli nell'interno, pel fumaiuolo, 2 o 3 cucchiaiate di cognac; spingetelo di nuovo nel forno, e quando sia cotto ritiratelo, lasciatelo raffreddare senza disimballarlo, indi infiltrategli di nuovo 2 o 3 decilitri di buona gelatina di aspic, mista con un poco di madera. — Lo si potrà servire 24 ore dopo.

1455. — Pasticcio freddo di filetti di perniciotto montato a mano.

Pâté-froid de filets de perdreaux, monté à la main.

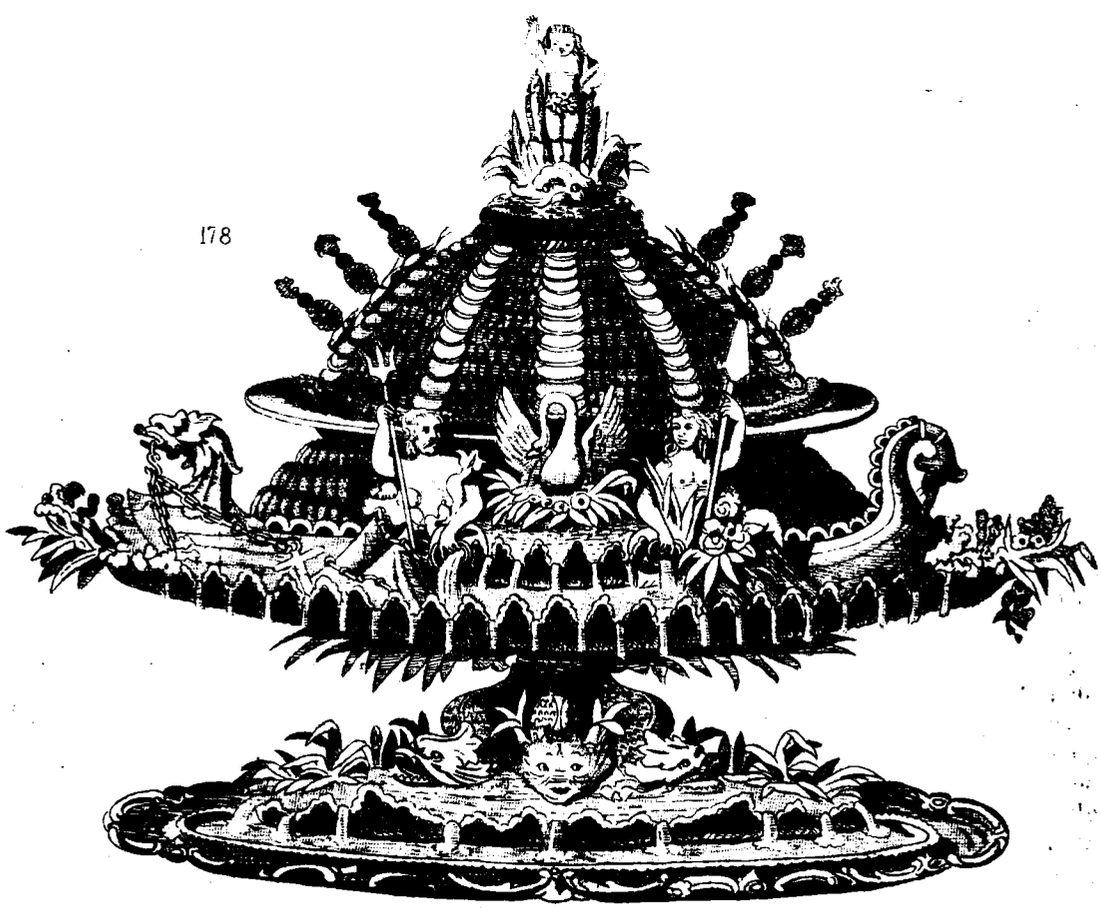
La scuola antica faceva gran caso de' bei *pâtes* montati a mano, ed oggidì si deve tenerli maggiormente in pregio, perchè si vedono rare volte apparire in tavola; la difficoltà dell'operazione spaventa sovente il cuoco e non senza ragione, perchè, se è difficile di montare artisticamente il pasticcio a mano, è ancora più difficile farlo cuocere bene.

Dosi: 3 chilogrammi di pasta di alzata solida e con poco burro, 2 chilogrammi ed un quarto di *farcia*, 24 filetti di perniciotto, un chilogramma di tartufi crudi, 250 grammi di lardo imbianchito, alcuni fegati di pollastro, sale, spezie assortite. — Apparecchiate la pasta 12 ore prima, inviluppatela in un pannolino, tenetela al fresco. — Preparate la *farcia* con 750 grammi di carne di maiale, 250 grammi di carne di coscie di perniciotto, un chilogramma di lardo fresco; tritate il tutto separatamente, poi mischiatele per pestarle; salatele, aggiungete 3 tuorli d'uova, passatele allo staccio. Deponete la *farcia* in una terrina, aggiungete alcune cucchiaiate d'intingolo di fegatini di pollame cotti, pestati e passati allo staccio, il quarto de' tartufi tritati, non che il lardo imbianchito e tagliato a piccoli dadi. *Parate* i filetti di perniciotto, lardellati ciascuno con un filetto di lardo, poneteli in una terrina assieme ai tartufi intieri per condirli e bagnarli con un bicchiere di cognac e un poco di madera.

Modellate tre quarte parti della pasta, spianatela di forma ovale, dello spessore di 3 centimetri; collocate il foglio di pasta sopra una tegghia, comprimetela al centro, colle dita, tracciando un ovale un poco più stretto della dimensione che deve avere il pasticcio; rialzate i bordi dello sfoglio di pasta a poco a poco, serrando la pasta tutt'intorno, senza piegarla, in maniera da formare una cassa ovale; quando sia montata a metà, lasciate riposare la pasta per dieci minuti; assottigliatela ancora, premendola colle mani per elevarla all'altezza voluta, ma tenendola più stretta in alto che in basso; tagliate gli orli; circondate esternamente la cassa con una lista di carta, sostenendola con un giro di funicella. Mascherate il fondo e le pareti interne della cassa con liste di lardo sottili, poi stendete sul fondo un grosso strato di *farcia* sulla quale disporrete una parte dei filetti di perniciotto, frammischiandoli con

177

178



177 Testa di cinghiale in galantina. 178 Cespuglio di locuste di mare e granchiolini.

lardo e tartufi che maschererete subito con un altro strato di *farcia*. Continuate così, alternando le carni e la *farcia* fino a che la cassa sia riempita, terminando il pasticcio a cupola; sopra questa cupola mettete una foglia di lauro, mascheratelo con liste sottili di lardo; copritelo con uno sfoglio di pasta; decorate la cupola procedendo come è detto al N. 1453, inverniciatelo d'uovo, ed una mezz'ora dopo circondatelo di nuovo colla fascia di sostegno di carta grossa, adempiendo essa l'ufficio dello stampo da pasticcio; ravvolgete inoltre la carta ed il pasticcio per intiero entro fogli di carta, assicurandoli con funicella; spingete di nuovo il pasticcio nel forno per dargli tre ore di cottura; esperimentatelo prima di ritirarlo dal forno, lasciatelo raffreddare senza disimballarlo e, quando sia presso a poco freddo, infiltrate nell'interno per il fumaiuolo 3 o 4 decilitri di gelatina all'essenza di perniciotto; chiudete l'apertura superiore. — Servite 24 ore dopo.

1458. — Pasticcio freddo di pollanche alla Godefroy (Modello N. 160).
Pâté-froid de poulardes à la Godefroy.

Dosi: 2 chilogrammi di pasta d'alzata all'inglese, 2 pollanche, 2 chilogrammi di *farcia*, un chilogramma di tartufi crudi, 500 grammi di lardo *imbianchito*, 6 fegati di pollanche, 200 grammi di giambone cotto, sale, spezie assortite.

Crosta da pasticcio freddo. — Il metodo per preparare la pasta all'inglese è descritto al capitolo apposito. — Preparate 2 chilogrammi di pasta d'alzata; lasciatela riposare per 2 ore; indi prendetene tre quarti parti, per spianarla in una lista della lunghezza di 80 centimetri per 30 di larghezza. Tagliate diritta la lista, rotolatela sopra sè stessa. Colla rimanente pasta, formate uno sfoglio del medesimo spessore, ma di forma ovale; posatela sopra una tegghia coperta di carta unta di burro, rialzate la pasta, premendola dolcemente colle mani per elevarla al disopra de' bordi all'altezza di 4 a 5 centimetri; bagnate allora i bordi esteriori della cassa ed applicate contro essi la lista lunga per congiungerla colla cassa, collocandola in piedi; allargatela comprimendo la pasta colle mani ed operando a poco a poco; quando la cassa sia montata al punto voluto, tagliate dritta la pasta sulla sommità; incollate sul suo spessore delle pallottoline di pasta all'inglese, ben rotonde, d'eguale grossezza; decorate pure le pareti esterne della cassa con ornamenti in pasta, tagliati collo stampo, inumidendoli prima d'applicarli. Inverniciate d'uovo per intiero la cassa all'esterno, tenetela nella stufa molto dolce, per 5 o 6 ore, poi doratela di nuovo; mascheratela nell'interno con carta unta di burro per riempirla con farina ordinaria, ed esporla a forno moderato, senza coprirla, solamente per indurirla, essendo inutile che la pasta sia cotta, basterà che sia solida e di bel colore; ritirando la cassa dal forno, tenetela nella stufa per alcune ore, lasciatela di poi raffreddare per svuotarla. Intanto preparate una *farcia* da galantina, cruda, con egual quantità di carne di pollame e di lardo fresco; quando sia pestata e passata allo staccio, mischiatela col quarto de' tartufi crudi, pelati, tagliati a piccoli dadi, non che il giambone e la metà del lardo *imbianchito* ed egualmente tagliato a dadolini.

Disossate due pollanche, levate le parti nervose delle carni; imbullettate i filetti con tartufi e lardo *imbianchito;* tagliate in grossi dadi il restante dei tartufi, il lardo, ed i fegati, conditeli, legateli con parte pella *farcia* e con tale apparecchio, riempite le pollanche, senza però renderle troppo grosse.

Coprite allora una casseruola all'intorno e sul fondo con liste di lardo; mascheratele con un denso strato di *farcia*, accomodate le pollanche nel vuoto lasciato da questa, mettendole una a fianco dell'altra; riempite gli interstizi col rimanente dei tartufi, de' fegati e del lardo, mascherateli con un denso strato di *farcia*, il quale coprirete parimenti con liste di lardo, e questo con uno sfoglio di pasta, congiungendolo contro le pareti della casseruola; mettetela in una tegghia, per spingerla nel forno moderato, ma ben preso; cuocete l'apparecchio per 2 ore e mezza. Ritirate la casseruola dal forno, levate il coperchio di pasta, lasciate raffreddare il *pasticcio* per 24 ore, con un peso di sopra; estraetelo, ritirate le liste di lardo, tagliatelo a fette mezzane, che disporrete simmetricamente nella crosta preparata, disposta sopra un piatto; guernite i bordi superiori del *pasticcio* con gelatina tagliata, disponete alla base una corona di be' crostoni.

1457. — Pasticcio di fegati d'anitre. — *Pâté de foies de canards.*

Dosi: 2 chilogrammi di pasta d'alzata, 2 chilogrammi di *farcia*, 3 a 4 fegati grassi di anitra, 500 grammi di tartufi, 150 grammi di giambone cotto, erbe fine, sale e spezie composte. — Dividete i fegati, ciascuno in due parti, metteteli in una terrina con alcune cucchiaiate di funghi tritati. Preparate

una *farcia* da galantina con un chilogramma di filetti piccoli di maiale, ed un chilogramma di lardo fresco; tritatelo ben fino colla macchina; aggiungete le erbe fine, il giambone trito ed i tartufi tagliati a grossi dadi od a quarti.

Untate di burro uno stampo da pasticcio freddo, alto 25 centimetri, di forma ovale; spianate i due terzi della pasta in una lista presso a poco d'un centimetro e mezzo di spessore, atta a compiere il giro dello stampo; rotolatela sopra sè stessa per spiegarla nell'interno dello stampo, applicandola contro le pareti, e comprimendola colle mani; congiungete le due estremità della lista coll'inumidirla con acqua; comprimete bene la pasta affinchè il congiungimento della pasta non sia apparente, poi spianate la metà della rimanente pasta in uno sfoglio ovale e con esso fate il fondo al pasticcio congiungendo bene la pasta.

Quando lo stampo sarà intonacato, mascheratelo internamente con liste di lardo tanto sul fondo che all'ingiro, indi stendete sul fondo un grosso strato di *farcia* sulla quale metterete un terzo dei fegati; copriteli con *farcia;* ripetete due volte la medesima operazione, terminando l'ultimo strato a cupola, che coprirete con liste sottili di lardo e di poi colla rimanente pasta, spianata a dovere; pinzettate gli orli, decorate il coperchio con un rosone di foglie imitate, ultimate il pasticcio, procedendo giusta l'istruzione al N. 1453; esponetelo a forno moderato per dargli 3 ore di cottura; dopo un'ora che sia levato dal forno, filtrate nell'interno del fumaiuolo, 4 o 5 decilitri di salsa chaufroix o di gelatina d'aspic, mista con un poco di madera; lasciate raffreddare il pasticcio per 24 ore.

1458. — Pasticcio freddo di quaglie alla Camerani.

Pâté-froid de cailles à la Camerani.

Dosi: Un chilogramma e mezzo di pasta d'alzata; un chilogramma di *farcia* cruda di selvaggina, 400 grammi di *farcia gratin* di fegati di pollame, 18 quaglie, 250 grammi di lardo *imbianchito,* 750 grammi di tartufi crudi pelati, sale, pepe, spezie composte. — Disossate le quaglie, deponetele in una terrina coi tartufi pelati, tagliati per metà, assieme al lardo ed alla lingua, tagliati in filetti; salateli; tritate 500 grammi di carne di selvaggina e 500 grammi di lardo fresco; pestate la *farcia* per condirla, e passarla allo staccio; mischiatela con 400 grammi di *farcia gratin.*

Con 3 quarte parti della pasta d'alzata, preparata liscia e bene riposata, intonacate uno stampo da pasticcio freddo di forma rotonda, mascherate la pasta con lardo, poi con uno strato di *farcia.* Riempite ciascuna quaglia con una piccola porzione di *farcia,* e sopra questa mettete alcuni pezzi di tartufo, di lingua e di lardo imbianchito; accomodate le quaglie nel pasticcio a strati, frammischiati col resto de' tartufi del lardo, e della lingua allo scarlatto; mascherate ciascun strato con uno strato di *farcia* e terminate di riempire il pasticcio, montandolo a cupola.

Copritelo prima con lardo, poi con un coperchio di pasta, pinzettate gli orli, decorate il disopra con alcuni frastagli di pasta, ed infine indoratelo con uova; esponetelo a forno moderato, per cuocerlo per 2 ore e mezzo. Un'ora dopo averlo levato dal forno, infiltrate nell'interno, pel fumaiuolo, una salsa madera, mista con un terzo del suo volume di gelatina; lasciate raffreddare interamente il pasticcio, indi disponetelo sopra un piatto; apritelo per tagliarlo, guernirlo con gelatina trita e circondarlo con crostoni. — I pasticci di tordi, beccaccini, allodole e pernici, possono essere preparati coll'istesso metodo; ma in generale, i pasticci con salsa devono essere mangiati entro breve termine, conservandosi meno degli altri. — Questo pasticcio può essere servito per *entrée* freddo, se foggiato di forma rotonda.

1459. — Pasticcio freddo di lepre, di Pantin. — *Pâté-froid de lièvre, de Pantin.*

Questi pasticci si chiamano anche pasticci all'*auna,* a motivo della loro forma lunga e sottile, si preparano indifferentemente con carni di vitello, di pollame di selvaggina, di pesce.

Dosi: Due chilogrammi di pasta d'alzata, un chilogrammo e mezzo di *farcia,* 600 grammi di tartufi crudi pelati, 6 filetti di lepre, 500 grammi di lardo *imbianchito,* 500 grammi di giambone cotto, sale, spezie composte.

Parate 6 filetti di lepre, imbullettateli con filetti di lardo, di giambone e di tartufi; tagliateli in due per lo lungo; metteteli in una terrina col rimanente de' tartufi, del lardo e del giambone; conditeli con sale, spezie, un poco di madera. — Preparate una *farcia* da galantina con 250 grammi di carne di lepre, 500 grammi di filetti piccoli di maiale, 750 grammi di lardo; quando sia pestata, salatela, passatela allo staccio, deponetela in una terrina, mischiatela con alcune cucchiaiate d'erbe fine cotte, non che alcuni tartufi tagliati a dadi.

Dividete la pasta in due parti, spianatela separatamente in liste di 50 centimetri di lunghezza per 25 di larghezza, collocatene una sopra una lastra alquanto grossa; stendete nel centro uno strato di *farcia*, sulla quale disporrete i filetti di lepre, frammischiandoli coi tartufi, il lardo, il giambone; mascherate il tutto con un denso strato di *farcia*, inumidite i bordi della pasta per ripiegarla al disopra dell'apparecchio, in maniera che si raggiungano e si congiunga la parte centrale a foggia di dorso di somaro; piegate pure la pasta alle due estremità, inumidite tutta la superficie, copritela completamente col secondo sfoglio di pasta, comprimendolo colle mani per congiungerla col corpo del pasticcio; praticate sulla lunghezza 2 piccoli fumaiuoli atti a lasciar uscire il vapore interno; dorate d'uovo il pasticcio, circondatelo alla base con liste di carta forte unta di burro, serrandole e consolidandole con piccole liste, intrise di pastina; esponete il pasticcio nel forno, cuocetelo presso a poco due ore, avendo cura di coprirlo con carta; indi ritiratelo dal forno per lasciarlo raffreddare a metà; infiltratevi nell'interno, pel fumaiuolo, della gelatina d'*aspic*, mista con un poco di madera; alcune ore dopo, levate le liste di carta, e servitelo, intiero o tagliato dopo averlo lasciato ben raffreddare.

1460. — Pasticcio freddo di tonno alla Marsigliese.

Pâté-froid de thon à la Marseillaise.

Dosi: Due chilogrammi di pasta d'alzata, 2 chilogrammi e mezzo di tonno fresco, 2 chilogrammi di *farcia*, 250 grammi di giambone cotto, 300 grammi di lardo *imbianchito*, un chilogramma di tartufi crudi pelati; erbe fine cotte, sale, spezie composte. — Fate tagliare un pezzo di tonno sulla parte più grossa del pesce, levate le spine e la pelle, dividete le carni in quadratelli di 4 o 5 centimetri, i quali lardellerete, attraversandoli, da parte a parte, con filetti di acciughe o di filetti di tartufi. Metteteli in una casseruola d'acqua tiepida, che collocherete sull'angolo del fornello, per riscaldare il liquido, senza farlo bollire; sgocciolate allora i pezzi di tonno, rinfrescateli, asciugateli sopra un pannolino. Fate sciogliere in una tegghia, 300 grammi di lardo raschiato, aggiungete i quadratelli di tonno per farli rinvenire, saltellandoli; alcuni minuti dopo, aggiungete i tartufi tagliati a quarti, conditeli, bagnateli di poi con un mezzo bicchiere di madera, il quale farete ridurre in fretta; indi levate i quadratelli di tonno ed i tartufi con una schiumaruola, per farli raffreddare insieme sopra un piatto; fate rinvenire le erbe fine nella stessa tegghia del tonno, lasciatele raffreddare. — Preparate la *farcia* con un chilogramma di filetti di maiale, un chilogramma di lardo, tritatela bene, pestatela, conditela di buon gusto, passatela allo staccio; mischiatela colle erbe fine ed il giambone tagliato.

Con tre quarti parti della pasta, intonacate uno stampo da pasticcio freddo di forma ovale; mascherate le pareti ed il fondo della cassa con uno strato di *farcia*, e sopra questa accomodate i quadratelli di tonno, frammischiati coi tartufi ed il lardo *imbianchito*, tagliato a piccoli dadi; terminate il pasticcio a foggia di cupola; mettetevi sopra una foglia di lauro, copritelo con lardo sottile, poi con uno sfoglio di pasta, procedendo nel modo descritto precedentemente; pinzettate il pasticcio, decoratelo, doratelo d'uovo, per cuocerlo per 3 ore a forno moderato, ma ben preso; quando sia levato dal forno, e per metà raffreddato, infiltrate nell'interno, pel fumaiuolo, 4 decilitri di gelatina mista con un poco di madera; lasciatelo bene raffreddare. Al momento di servirlo, tagliatelo internamente, guernitelo con gelatina trita, disponetelo sopra un piatto, circondandolo con una catena di bei crostoni.

1461. — Pasticcio freddo di salmone. — *Pâté-froid de saumon, pour grosse piéce.*

Dosi: Due chilogrammi di pasta d'alzata, 2 chilogrammi e mezzo di salmone, 2 chilogrammi di *farcia* di pesce, 750 grammi di tartufi crudi, pelati, erbe fine, sale, spezie composte. — Preparate una *farcia* di pesce con un chilogramma di carni di luccio o di merlango, 6 filetti di acciughe, 200 grammi di burro di gambero, 300 grammi di panata, 400 grammi di burro fresco, 4 tuorli d'uova, sale, noce moscata, spezie; quando sia passata allo staccio, mettetela in una terrina, e mischiatela col quarto dei tartufi tritati. — Levate la pelle e le reste del salmone, tagliate le carni a quadratelli. Fate rinvenire nel burro alcune cucchiaiate di erbe fine; bagnatele con un mezzo bicchiere di madera, il quale farete ridurre alla metà; aggiungete alle erbe fine i quadratelli di salmone per farli rassodare; conditeli di buon gusto, lasciateli raffreddare colle erbe fine.

Con tre quarti parti della pasta, intonacate uno stampo da pasticcio freddo; mascherate il fondo e le pareti interne della cassa con uno strato di *farcia*, accomodate a strati i pezzi di salmone nel vuoto del pasticcio, frammischiandoli coi tartufi e le erbe fine, ma alternando ogni strato con *farcia*, ultimatelo montandolo a cupola; mettete una foglia di lauro sulla cima, mascherate completamente la

cupola con uno strato di burro fresco; coprite allora il pasticcio colla rimanente pasta, procedendo giusta le indicazioni offerte più sopra (V. N. 1453); pinzettatelo, decoratelo, doratelo per cuocerlo a forno moderato per 2 ore e mezzo. — Levatelo dal forno e quando sia mezzo freddo, infiltrategli nell'interno, dalla parte del fumaiuolo, della gelatina *d'aspic*, mista con un po' di madera; lasciatelo bene raffreddare per disporlo di poi sopra un piatto, tagliarlo, guernirlo con gelatina trita ed in crostoni. — Questo pasticcio può essere servito anche per *entrée* freddo.

1462. — Timballo freddo di fegati di pollastre, per grosso pezzo.
Timbale froide de foies de poulardes, pour grosse pièce.

Si allestiscono timballi per grossi pezzi freddi entro stampi lisci e diritti, di forma ovale o rotonda; in mancanza di stampo, si possono montare in una casseruola.

Dosi: Un chilogrammo e mezzo di pasta d'alzata, 2 chilogrammi di *farcia*, una trentina di grossi fegati di pollastre, un chilogramma di tartufi crudi, pelati, tagliati in quadratelli; 200 grammi di giambone cotto, erbe fine, sale, spezie composta. — Scegliete i fegati grossi e grassi, levategli il fiele, divideteli ciascuno in due parti, metteteli in una tegghia con lardo sciolto, salateli, fateli rinvenire a fuoco vivace e soltanto per rassodarli. — Preparate la *farcia* con 500 grammi di filetti di maiale, 500 grammi di filetti di pollame, un chilogramma di lardo fresco; conditela di alto gusto; quando sia pesta e passata allo staccio, deponetela in una terrina. Fate rinvenire alcune cucchiaiate di erbe fine con un po' di lardo raschiato; quando sieno asciutte, mischiatele cogli avanzi ed i ritagli dei fegati; salateli, fateli saltare in fretta per 2 minuti, per metterli in un mortaio e pestarli; bagnateli con alcune cucchiaiate di salsa madera, passateli allo staccio; mischiate allora questa *purée* colla *farcia*, assieme ai tartufi, ed al giambone tritato. — Con pasta da tagliatelle, decorate un grande stampo a timballo, intonacatelo con tre quarti parti della pasta preparata, procedendo di conformità al metodo indicato pei pasticci; mascherate il fondo e le pareti della cassa di pasta con uno strato di *farcia*, accomodate una parte de' fegati sopra questa, frammischiandoli coi tartufi. Terminate di guernire il timballo a strati, fino all'orlo superiore dello stampo; coprite il disopra del timballo con uno sfoglio di pasta; congiungetela attentamente colle pareti della cassa.

Praticate una piccola apertura nel centro del coperchio, il quale invernicerete d'uovo; mettete lo stampo sopra una tegghia per esporlo a forno moderato, ma ben preso. Cuocete il timballo per 2 ore e mezzo avendo cura di coprirlo con carta; levatelo dal forno, infiltrate nell'interno, dalla parte del fumaiuolo, 2 decilitri di *glace* di pollame sciolta, mista con altrettanta salsa, ed altrettanta buona gelatina, lasciate raffreddare il timballo per 24 ore, rovesciatelo, apritelo superiormente per tagliare l'interno col cucchiaio e disporlo sopra un piatto, circondandolo con gelatina trita o tagliata in crostoni.

1463. — Timballo freddo di fagiani, per grosso pezzo.
Timbale froide de faisans, pour grosse pièce.

Dosi: Due fagiani, un chilogrammo e mezzo di pasta d'alzata, un chilogrammo e mezzo di *farcia*, un chilogramma di tartufi crudi pelati, 6 fegati di pollastre, 200 grammi di magro di giambone cotto, tagliato a piccoli dadi, erbe fine, sale, spezie. — Preparate una *farcia* da galantina, con 400 grammi di carne di pollame, 400 grammi di carne magra di maiale, 700 grammi di lardo fresco; quando sieno ben tritate, conditele, ritiratele per deporle in una terrina, incorporandovi 3 cucchiaiate d'erbe fine, la metà del giambone trito, un quarto de'tartufi, parimenti tritati, 2 tuorli d'uova, 2 decilitri di spagnuola ridotta all'essenza di selvaggina ed al madera. — Disossate 2 fagiani come per galantina, sopprimete le parti nervose delle carni, le quali taglierete in pezzi, mettetele in una terrina coi tartufi tagliati a quarti, i fegati dei fagiani ed il rimanente del giambone tagliato in grossi dadi, conditeli d'alto gusto, bagnateli con alcune cucchiaiate di madera. — Untate di burro un grande stampo da timballo liscio, mascherate il fondo e le pareti con rotondi di pasta da tagliatelle, tagliate collo stampo di 3 centimetri di diametro per 3 millimetri di spessore; accomodate questi rotondi in corona, accavvallandoli ed inumidendoli mano mano con un pennello; quando le pareti dello stampo sono intieramente ricoperte, mascherate dapprima il fondo con uno sfoglio di pasta spezzata della precisa dimensione dello stampo, poi mascherate le pareti con uno altro sfoglio sottile, ma abbastanza largo e lungo per compiere il giro. Comprimete la pasta per congiungerla col fondo e nel medesimo tempo colla decorazione, mascherate intieramente la cassa, nell'interno, con uno strato di *farcia*, sulla quale disporrete a strati i pezzi di fagiano e le

guerniture, alternandole colla *farcia*, fino a che l'apparecchio arrivi in alto dello stampo, osservando che dev'essere ben pieno. Mascherate il disopra con liste di lardo, coprite il timballo con uno sfoglio di pasta, praticate un fumaiuolo nel coperchio, doratelo, posate il timballo sopra una tegghia; esponetela a forno, ed alcuni minuti dopo copritela con carta; lasciate cuocere per 2 ore e mezza; un'ora dopo levato del forno, infiltrate nell'interno 2 decilitri di gelatina mista con pari quantità di salsa madera, ridotta all'essenza di selvaggina; lasciatelo raffreddare interamente, indi rovesciatelo sopra un piatto, apritelo sul fondo, tagliatelo, guernitelo con gelatina. — Questo timballo può essere anche servito per *entrée* freddo.

1464. — Terrina di fegato grasso di Strasburgo. — *Terrine de foie-gras façon de Strasbourg*

Dosi: 400 grammi di carne di filetti di maiale, 500 grammi di lardo fresco, 2 belli fegati di oca, 150 grammi di giambone cotto, 600 grammi di tartufi crudi pelati, sale e spezie. — Scegliete i fegati ben bianchi, ma sopratutto che non sieno stati nell'acqua: *parateli*, divideteli ciascuno in due parti; imbullettateli con alcuni pezzi di tartufi; deponeteli in una terrina coi tartufi tritati per condirli di ottimo gusto. — Tritate la carne di maiale ed il lardo, pestatela nel mortaio, conditela con sale e spezie, passatela allo staccio; indi mischiate colla *farcia* i rimanenti fegati, dapprima rassodati a fuoco vivace con alcune cucchiaiate d'erbe fine, aggiungete il giambone tritato non che due tartufi parimenti tritati e finalmente due cucchiaiate di *rhum*.

Prendete una grande terrina alla foggia di quelle di Strasburgo, rivestitela con lardo, poi con uno strato di *farcia;* sopra questa accomodate due metà dei fegati tagliati ed una parte dei tartufi; copriteli con un denso strato di *farcia* su cui disporrete le due altre metà dei fegati ed il resto dei tartufi; copriteli parimente con *farcia*, badando che questa dovrà sopravvanzare di alcuni centimetri l'orlo della terrina, terminandola a cupola; coprite la cupola con liste di lardo, e sopra questa mettete solamente il coperchio della terrina. Mettete la terrina in una tegghia di terra coi bordi elevati, ed il cui fondo sia coperto con due bicchieri d'acqua; esponete la tegghia a forno moderato, ma ben preso, per dare alla terrina 2 ore e mezza di cottura. Un'ora dopo l'acqua nella tegghia sarà evaporata; cominciate a bagnare l'apparecchio col grasso che colerà nella tegghia, continuate a cuocere la terrina dolcemente; indi, ritiratela dal forno e quando sia a metà fredda, mettete un peso sopra l'apparecchio, affine di lasciarlo raffreddare sotto leggiera pressione. Servite la terrina 24 ore dopo. — Quando si abbiano da servire terrine di fegato grasso, bisognerà prima tenerle sul ghiaccio per 2 ore; levate allora la grassa di sopra per tagliare di poi l'apparecchio coll'aiuto di un cucchiaio dapprima riscaldato nell'acqua bollente. Si levano i pezzi di forma concava della dimensione del cucchiaio e si mettono mano mano sopra una lastra, indi si dispongono simmetricamente in piramide nella medesima terrina, incollata sopra un piatto, circondando la base con grossi crostoni di bella gelatina. I fabbricanti di pasticci e di terrine di fegato grasso, obbligati come sono a conservare per molto tempo le terrine cotte, si trovano costretti ad estrarle, cioè a levare l'apparecchio per toglierví tutte le parti umide che si precipitano nel fondo, e cambiare la terrina; in tal caso essi bagnano subito l'apparecchio con grasso d'oca o di saindoux liquido, in modo che penetri fino al fondo del vaso; e coprono di poi il disopra con uno strato di grasso, lavorato col cucchiaio per renderlo leggermente spumoso, il quale viene alla sua volta ricoperto con un rotondo di carta; le terrine vengono finalmente chiuse suggellando il coperchio. Ma tutte queste precauzioni riescono sovente inutili a conservare per molto tempo l'apparecchio in buone condizioni. Il mezzo più sicuro di conservazione è di chiuderlo entro scatole di latta e cuocerle a bagno maria; per far ciò si leva l'apparecchio dalla terrina prima che sia affatto raffreddato, lo si bagna con grasso d'oca o di saindoux sciolto e si salda la scatola immediatamente per cuocerla per un'ora a bagno maria come le conserve.

1465. — Terrine di Nerac per grosso pezzo. — *Terrine de Nerac pour grosse pièce.*

Dosi: 400 grammi di filetti piccoli di maiale, 500 grammi di lardo fresco, un fegato grasso, 4 perniciotti, 800 grammi di tartufi crudi pelati, sale, spezie. — Preparate la farcia coi filetti piccoli ed il lardo, operando come di pratica. Disossate i perniciotti come per galantina; ritirate le parti nervose, salateli, riempiteli con porzione dei fegati e tartufi tagliati a grossi dadi misti con un poco di *farcia*, arrotondateli, ravvicinando la pelle, indi disponeteli in una terrina, rivestita di lardo e d'uno strato di farcia, attorniateli coi rimanenti tartufi e terminate di riempire la terrina con uno strato di *farcia*, rialzandola a guisa di cupola; copritela con lardo, mettete il coperchio della terrina sull'apparecchio, de-

ponetela in una tegghia concava con un po' d'acqua sul fondo; cuocetela nel forno per 3 ore, cospargendola di tempo in tempo col suo grasso. — Quando si voglia servire la stessa terrina, la si lascierà prima ben raffreddare, poi si leverà il composto per tagliarlo e disporlo a foggia di cespuglio nella terrina incollata su un piatto, circondandola con gelatina.

1466. — Terrina di lepre per grosso pezzo. — *Terrine de lièvre pour grosse pièce.*

Dosi: 4 filetti e 4 coscie di lepre, 450 grammi di filetti piccoli di maiale, 500 grammi di lardo fresco, 600 grammi di tartufi crudi, pelati, 250 grammi di giambone, sale, spezie composte.

Parate i filetti di lepre, tagliateli trasversalmente in quadratelli; metteteli in una terrina coi tartufi pelati, tagliati a quarti, non che col giambone tagliato a piccoli dadi; condite queste carni con sale e spezie, bagnatele con alcune cucchiaiate di madera. — Preparate una *farcia* da galantina col maiale ed il lardo, pestatela, conditela di ottimo gusto, passatela allo staccio; mischiatela con una *farcia* cotta a *gratin*, preparata colle coscie della lepre ed alcuni tartufi tritati. — Intonacate una terrina con liste sottili di lardo, le quali coprirete con un strato della *farcia* preparata; disponetevi sopra uno strato di filetti di lepre, frammisti coi tartufi e continuate così fino a che la terrina sia ricolma e che la *farcia* oltrepassi l'orlo di alcuni centimetri; coprite allora l'apparecchio con lardo, poi col coperchio della terrina o con uno sfoglio di pasta cruda. Cuocete la terrina nel forno, procedendo come al N. 1464. — Quando si voglia servirla estraete il preparato per distribuirlo in fette, che disporrete a foggia di cespuglio nella terrina medesima, incollata sul piatto, circondandola con gelatina. — Questa terrina può anche essere servita per *entrée* freddo.

1467. — Pane di fegati di pollastre alla gelatina. — *Pain de foies de poulardes à la gelée.*

Dosi: 600 grammi di fegati di pollastre, 400 grammi di buon fegato di vitello, 250 grammi di carne di pollame cruda, 750 grammi di lardo fresco, 100 grammi di panata, 200 grammi di zinna cotta, 200 grammi di lingua allo scarlatto cotta, 600 grammi di tartufi crudi, pelati, 6 tuorli d'uova, sale, spezie composte.

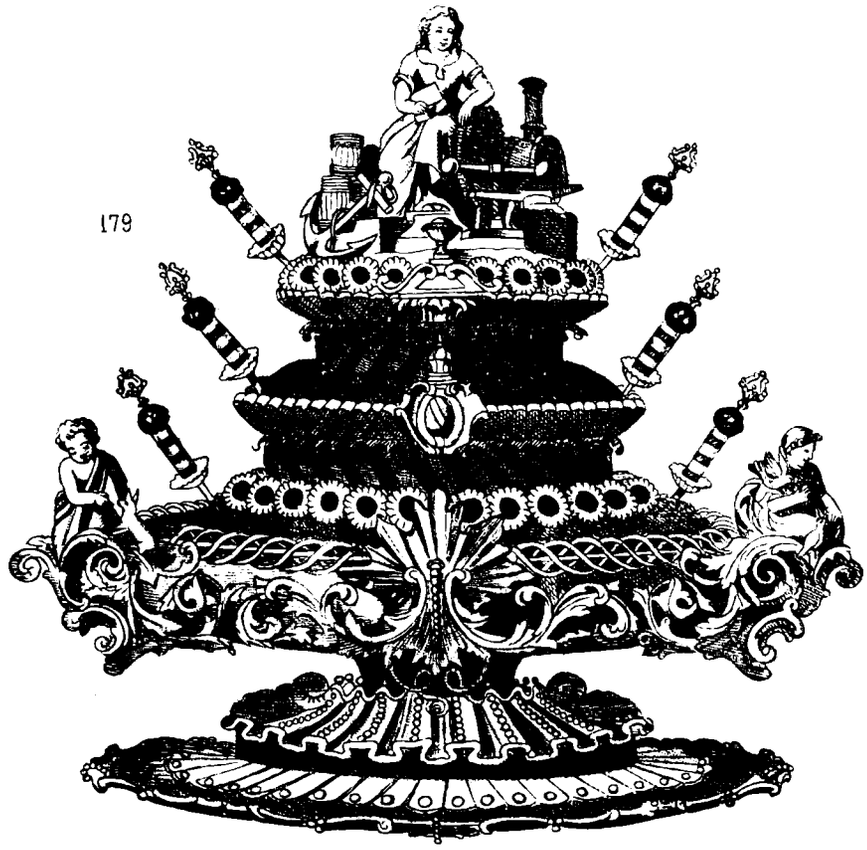
Tagliate a fettoline il fegato di vitello, fatelo saltare a fuoco vivace con lardo sciolto, ed in pari tempo i fegati e la carne di pollame; aggiungete alcune cucchiaiate d'erbe fine cotte, salatele, bagnatele con un mezzo bicchiere di madera, che farete ridurre vivamente; indi pestate i fegati colla panata e passateli allo staccio; pestate il lardo, passatelo egualmente allo staccio, mischiatelo nel mortaio colla *farcia* passata, salate l'apparecchio; alcuni minuti dopo levatelo dal mortaio per deporlo in una terrina, aggiungendovi la zinna, la lingua ed i tartufi tagliati a grossi dadi. — Rivestite con lardo un grande stampo da timballo liscio, di forma ovale; riempite il vuoto col composto preparato, copritelo con liste di lardo, posate lo stampo sopra una tegghia con acqua bollente fino ad un quarto della sua altezza, per cuocere il pane a forno moderato per due ore, ritirate di poi lo stampo dal forno per lasciarlo raffreddare. Tuffatelo in acqua bollente, rovesciate il pane sopra un coperchio di casseruola; levate il lardo che lo circonda, lisciate le superficie colla lama del coltello bagnato in acqua calda, glassatelo col pennello, fate scivolare il pane sopra un rialzo incollato sul piatto; tagliatelo in linee inclinate senza staccare i pezzi, per conservare la sua forma; circondatelo con gelatina trita ed in crostoni. — Questo pane di fegato può essere anche servito per *entrée* freddo.

1468. — Pane di fegato grasso ai tartufi. — *Pain de foie-gras aux truffes.*

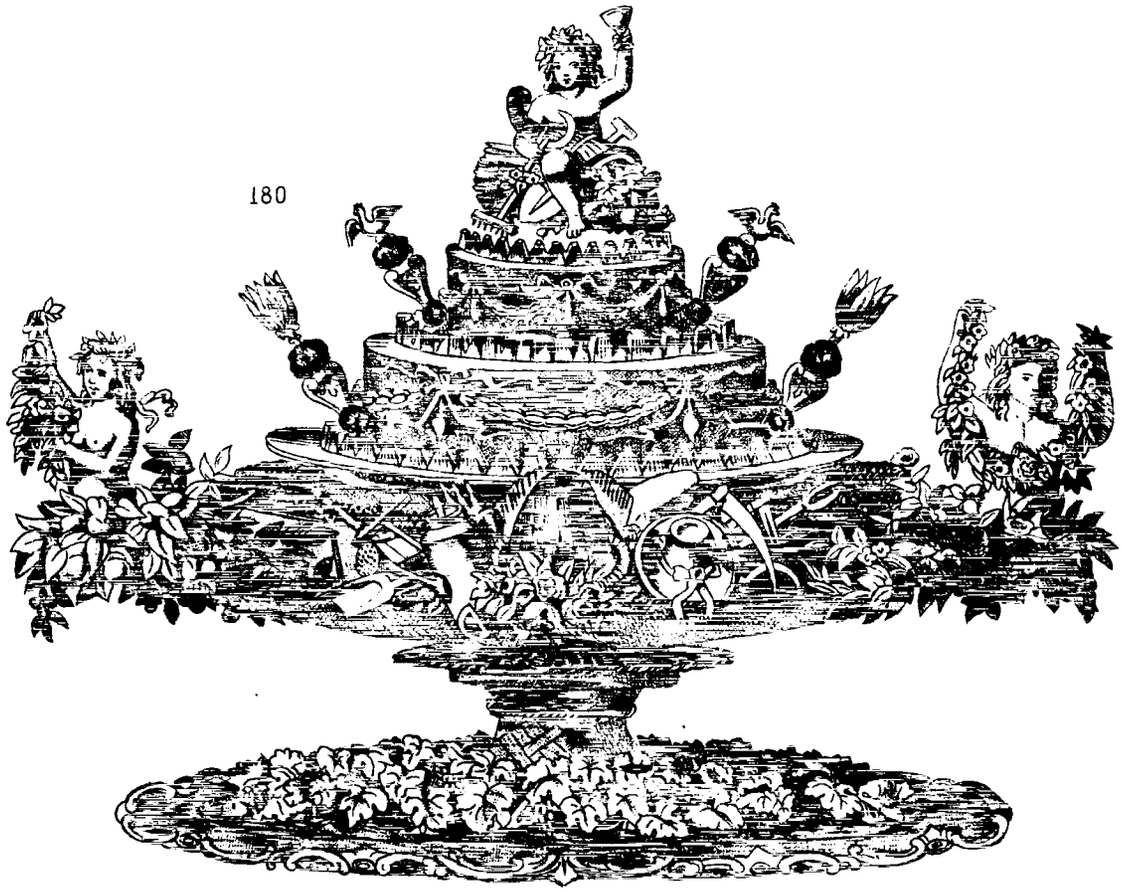
Dosi: 2 belli fegati di oca, il medesimo peso di lardo fresco, 100 grammi di panata, 250 grammi di zinna, 600 grammi di tartufi crudi pelati, 3 tuorli d'uova, sale, spezie composte.

Dividete i due terzi di fegato in grossi quadratelli, riservando il resto. Fate vivamente rinvenire i quadratelli con lardo ed i ritagli de' tartufi; salateli, levate l'apparecchio dal fuoco per pestarlo e passarlo allo staccio; pestate la panata sola, aggiungendo a poco a poco il lardo (pesto) non che i fegati passati; condite il preparato di ottimo gusto, mettetelo in una terrina per mischiarlo coi tartufi, la zinna ed i fegati tagliati a dadi. Con quest'apparecchio riempite un grande stampo a cilindro liscio, di forma ovale; copritelo con grosse liste di lardo, mettetelo in una tegghia con un poco d'acqua, cuocete il tutto dolcemente a forno moderato per un'ora e mezza; ritiratelo, lasciatelo raffreddare, indi levate il pane, lisciatelo bene, glassatelo col pennello; disponetelo sopra un rialzo incollato su un piatto oblungo; decoratelo con ornati di tartufi e di zinna, velandolo leggermente con gelatina. Fate scorrere un

179



180



179 Gradinata in grasso decorata. 180 Pane di selvaggina alla gelatina.

montante nel cilindro, congiungendolo col rialzo; impiantate in cima una bella tazza ovale in grassa e riempitela con una guernitura di tartufi cotti e glassati; circondate il pane con un cordone di gelatina trita; guernite il rialzo con dei crostoni di bella gelatina. — Questo pane può essere servito anche per *entrée* freddo.

1469. — Pane di fegato-grasso alla Renaissance (Modello N. 158).
Pain de foie-gras à la Renaissance.

Con grassa grattugiata e ramollita modellate una cornucopia nello stile che rappresenta il modello, incollatela sull'estremità d'un piatto oblungo, appoggiandola sopra un sostegno in grasso; allargate bene l'imboccatura, filettatela tutto all'intorno, decoratela con garbo, nell'ordine del modello. Applicate sull'estremità del piatto rimasta libera un sostegno in pane di forma rotonda ed allungata; mascheratelo con un denso strato di burro. Tagliate col cucchiaio l'apparecchio d'una *terrina* di fegato grasso, dapprima ben raffreddato sul ghiaccio, accomodate mano mano i pezzi nel vuoto della cornucopia e sul sostegno in pane, in cima al quale impianterete alcune piccole asticciuole guernite; circondate i fegati grassi con gelatina trita ed il piatto con crostoni tagliati a triangoli.

1470. — Pane di fegato-grasso alla Reggenza (Modello N. 183).
Pain de foie-gras à la Régence.

Rovesciate sopra una tegghia una piccola terrina di fegato grasso di Strasburgo; levategli tutto il grasso, *parate* regolarmente l'apparecchio sopra tutta la superficie per conservare le parti di mezzo; fate pestare il rimanente per passarle allo staccio; mettete la *purée*, in una casseruola, lavoratela col mestolino, mischiandola, a poco a poco colla metà del suo volume di salsa chaufroix ridotta al madera, ma tiepida; quando l'apparecchio abbia perduto tutto il suo calore, aggiungete a poco a poco, un terzo del suo volume di burro fino, manipolato e diviso in piccole parti; lorchè l'apparecchio sia spumoso, riscaldate moderatamente il fondo della casseruola senza cessare di lavorarlo, ma solamente per ammollirlo leggermente; incorporatevi allora le parti di fegato grasso tenute in riserva tagliate a dadi. — Incrostate sopra il ghiaccio un grande stampo di forma ovale, a cilindro, di 40 centimetri di lunghezza per 16 di altezza; decoratelo all'intorno delle pareti con rombi di tartufi, di lingua allo scarlatto e di albume d'uovo cotto, o bianco di pollame, disponendoli nell'ordine che rappresenta il disegno e distribuendo simmetricamente le gradazioni di colore, avendo cura di bagnare di mano in mano i rombi nella gelatina a mezzo rappigliata; quando la decorazione sia eseguita sostenetela con una incamiciatura di gelatina, riempite il vuoto dello stampo coll'apparecchio preparato e tenetelo sul ghiaccio, fino a che siasi rassodato. Mettete allora il pane di fegato-grasso sopra un rialzo avente un *montante* assicurato nel suo centro sul quale disporrete un soggetto aggruppato nel genere che rappresenta il disegno. Circondatelo alla sua base con gelatina trita; impiantate ai lati 2 asticciuole guernite, circondate i bordi superiori del primo gradino con un cordone di gelatina trita, guernite riccamente di crostoni la sua base. — Questo pezzo è collocato sopra zoccolo.

1471. — Pane di fegato-grasso al Belvedere. — *Pain de foie-gras en Belle-Vue.*

Scegliete due grandi stampi ovali, de' quali uno un poco più alto e più largo dell'altro. — Preparate un composto di pane di fegato, procedendo secondo il metodo prescritto al N. 1467, cuocetelo nel piccolo stampo; lasciatelo raffreddare, indi estraetelo per lisciarlo e glassarlo. — D'altra parte, decorate le pareti interne del grande stampo con frastagli (regolarmente tagliati e un poco marcati) di zinna e di tartufi, avendo cura di bagnarli di mano in mano nella gelatina a mezzo rappigliata; incamiciate allora lo stampo, per consolidare la decorazione, colando sul fondo uno strato di 2 centimetri di gelatina, quando questa sia ben consolidata, mettete il pane di fegato nello stampo, proprio nel mezzo, sicchè non vi rimanga alcun vuoto nè da una parte nè dall'altra; riempite il vuoto con gelatina liquida ma fredda; lasciatela bene rassodare sul ghiaccio. Al momento di servire, tuffate lo stampo nell'acqua calda, asciugatelo, rovesciate il pane sopra uno denso strato di gelatina rappigliata sopra un piatto oblungo, circondatelo con be' crostoni di gelatina ed impiantate nel centro 3 asticciuole guernite.

1472. — Pane di selvaggina alla gelatina (Modello N. 180). — *Pain de gibier à la gelée.*

Dosi: 600 grammi di carne di perniciotto cotta, 200 grammi carne di perniciotto cruda, 800 grammi di lardo fresco; i fegati dei perniciotti ed alcuni fegatini di pollastre, 200 grammi di panata, 200 grammi di zinna cotta, 200 grammi di lingua allo scarlatto, 600 grammi di tartufi crudi, sale, spezie composte. — Fate rinvenire con lardo sciolto le carni crude de' perniciotti (600 grammi), non che i fegati, aggiungete alcune cucchiaiate d'erbe fine, un mazzolino d'erbe aromatiche, conditele con sale e spezie; bagnatele con un quarto di bicchiere di madera, il quale, farete ridurre; lasciate raffreddare le carni per pestarle, passarle allo staccio. Pestate la panata, il lardo, le carni di perniciotto crude, passatele anch'esse allo staccio, rimettetele nel mortaio insieme col primo apparecchio dei perniciotti; pestateli ancora per alcuni minuti; ritirate infine il composto in una terrina, mischiatelo colla zinna, la lingua, i tartufi tagliati a grossi dadi, non che con alcune cucchiaiate di *glace* sciolta; versatelo in due grandi stampi di forma ovale ed a cilindro, di cui uno dovrà essere di 3 centimetri più largo dell'altro; coprite l'apparecchio con liste di lardo; ponete allora gli stampi in una tegghia con un poco d'acqua bollente nel fondo, fate cuocere i pani a fuoco moderato per 2 ore; ritirateli dalla tegghia per lasciarli raffreddare negli stampi. Levate il lardo, estraete i pani, lisciateli colla lama del coltello bagnato nell'acqua calda, glassateli col pennello; decorate il contorno dei due pani con una ghirlanda composta con zinna di vitello fredda tagliata. Metteteli subito l'uno sopra l'altro, formando gradinata; velateli leggermente con gelatina e disponete il pezzo sopra un piatto oblungo. Al disopra del secondo gradino, applicate un soggetto in grasso nel genere rappresentato nel modello; guernite i gradini ed il fondo del piatto con gelatina trita e be' crostoni. Impiantate infine 4 asticciuole guernite di tartufi sulle due estremità. — Il pezzo è disposto sopra zoccolo. Questo pane di fegato può anche essere servito per *entrée* freddo purchè sia foggiato in uno stampo rotondo.

1473. — Pane di selvaggina alla Saint-Hubert (Modello N. 165).
Pain de gibier à la Saint-Hubert.

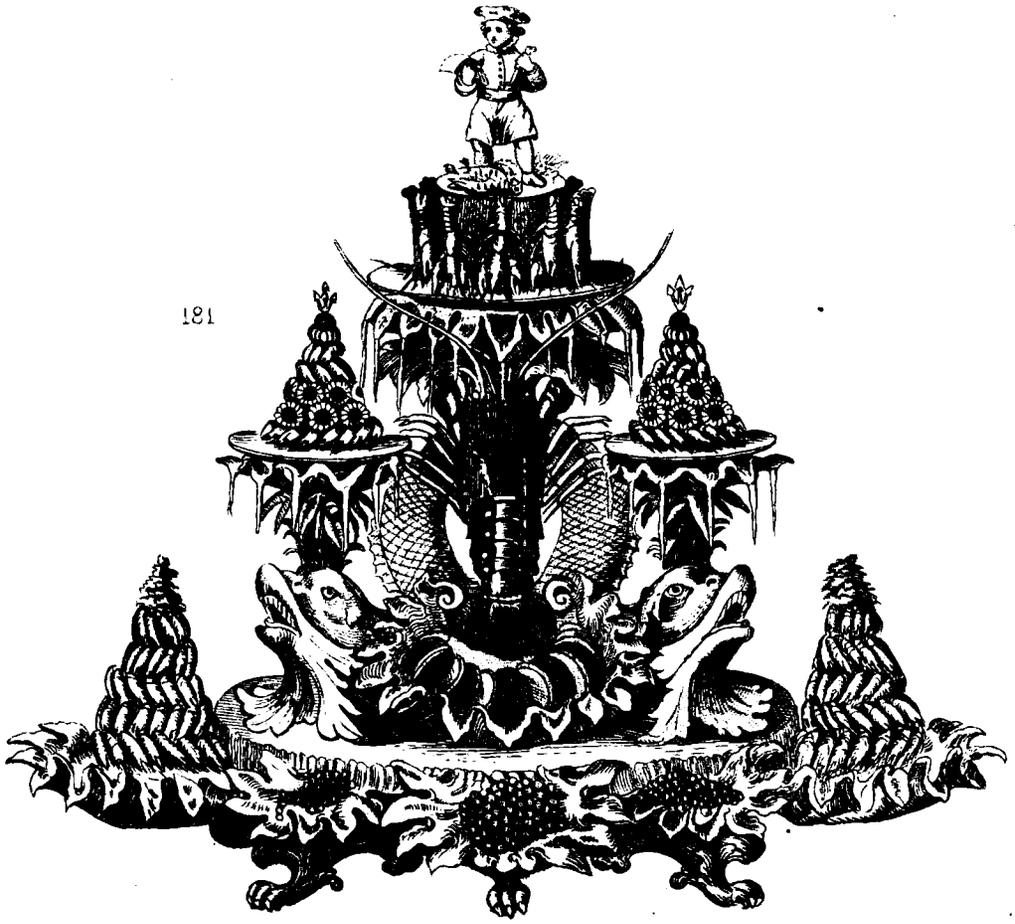
Levate le carni cotte da 7 od 8 perniciotti, *paratele*, pestatele nel mortaio con alcuni fegati di pollame saltati con erbe fine; aggiungete alcune cucchiaiate di salsa *chaufroix*, passatele allo staccio; mettete la *purée* in una casseruola, stendetela con alcune cucchiaiate di *glace* sciolta, il terzo del suo volume di salsa *chaufroix* ancora tiepida; lavorate l'apparecchio col cucchiaio, incorporandovi a poco per volta, metà del suo volume di burro manipolato; mezz'ora dopo, l'apparecchio dovrà essere leggermente spumoso, liscio, di buon gusto; aggiungete un salpicone di tartufi e di fegato grasso cotto. Versate una parte di questo apparecchio in uno stampo da timballo di forma ovale, tenetelo sul ghiaccio per alcune ore, versate il rimanente in 10 tubi di carta forte, d'eguale diametro e della medesima lunghezza, formati sopra un piccolo rullo poi, collocati ritti, in una casseruola (incrostata sul ghiaccio) gli uni contro gli altri; fate bene raffreddare l'apparecchio. — Al momento di montarlo, applicate un rialzo su un piatto oblungo, tuffate vivamente lo stampo nell'acqua calda, mettete il pane di selvaggina sul rialzo, lisciate subito la superficie colla lama di un coltello. Levate la carta dalle colonne modellate, tagliatele dell'altezza precisa del pane di selvaggina per metterle in piedi, appoggiandole contro esso dopo avervi praticato un incavo alla debita distanza; congiungete le colonne con precisione glassatele col pennello, in un al pane di selvaggina; circondatele alla loro base con piccole liste di zinna: assicurate sopra ogni colonna una piccola tazza in grasso, guernite di un piccolo tartufo. Decorate gl' intervalli delle colonne con liste di tartufi e di zinna disposte sul traverso, collocate sopra il pane un soggetto da caccia, quale è rappresentato dal modello; applicate contro il pane, nel centro, un'aquila in grasso colle ali spiegate ed ai lati una bella testa di cervo. Questi soggetti sono modellati in grasso bianco. Guernite la base del rialzo con bei crostoni di gelatina. — Il pezzo è disposto sopra zoccolo.

1474. — Galantina di dindo alla Francese (Modello N. 166).
Galantine de dinde à la Française.

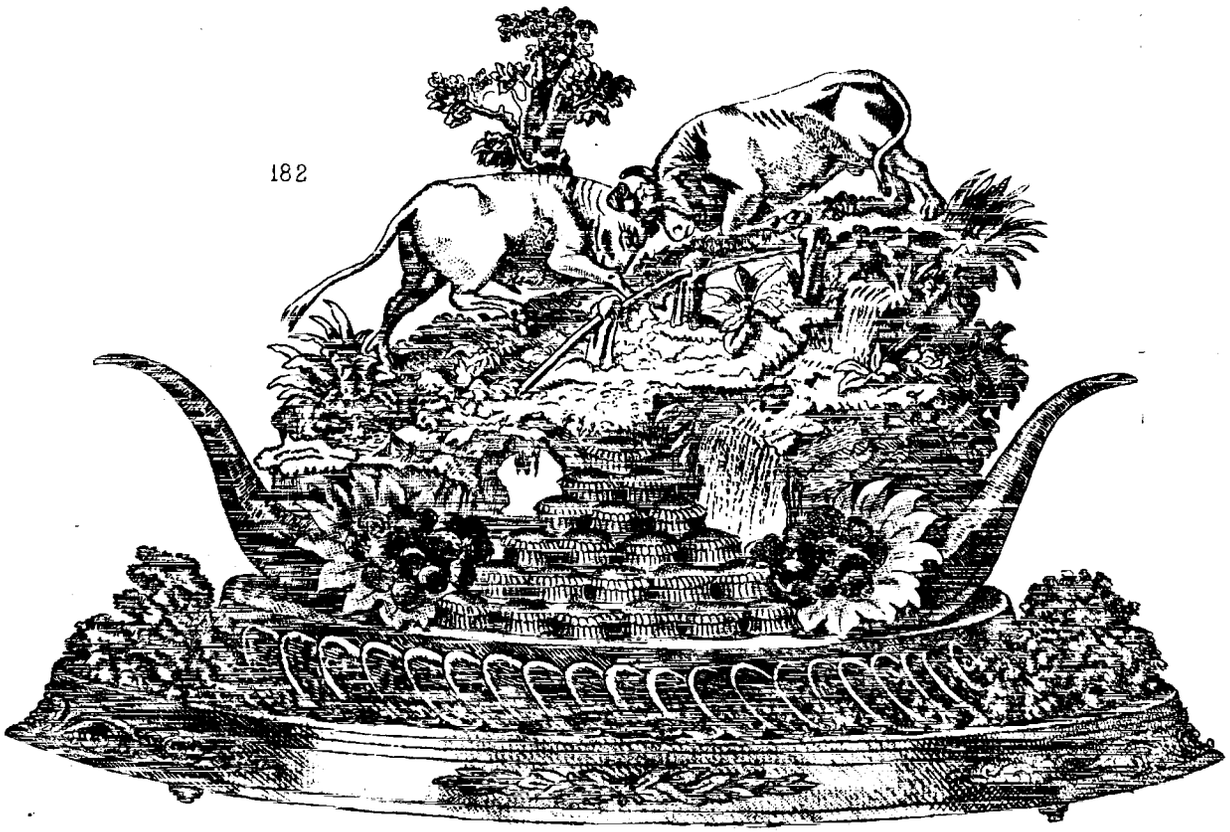
Dosi: 500 grammi di piccoli filetti di maiale, 500 grammi di carne di pollame, 800 grammi di lardo fresco, 250 grammi di lardo *imbianchito*, 250 grammi di lingua allo scarlatto, 750 grammi di tartufi crudi pelati, 6 fegati di pollastre, un dindo, sale, spezie composte (1).

(1) Nella prima parte dell'opera fu fatta menzione delle *Spezie de' cucinieri*, di recente messe in commercio; ecco gli apprezzamenti che trovammo nel programma indirizzatoci:

181



182



181 Gradinata con delfini. 182 Gradinata con tori.

Colla carne di pollame, di maiale ed il lardo preparate una farcia da galantina, cui aggiungerete fegati cotti tritati fini. — Scegliete un dindo tenero, allestitelo con diligenza, sopprimete la punta delle ali e le zampe per disossarlo intieramente. Diminuite la grossezza delle carni per riportarle sulle parti del collo e del dorso ove la pelle si trova a nudo. Tagliate in filetti, il lardo *imbianchito*, la lingua, i tartufi, i piccoli filetti; mettetelì in una terrina, conditeli, cospargeteli con una cucchiaiata di cognac. Stendete un grosso strato di *farcia* sulla superficie del dindo e sovr' essa stendete un' altro strato di filetti, tartufi, lingua, e lardo frammisti; copriteli di nuovo con uno strato di *farcia* e ripetete così l'operazione, alternando la *farcia* ed i filetti fino a che il dindo sia ben rimpinzato; ravvicinate allora le parti laterali affine di rimetterlo in forma; cucite la galantina con grosso spago, rotolatela in una salvietta che legherete fortemente alle due estremità; legate parimenti il corpo della galantina con 3 anelli di funicella. — Coi carcami infranti, un garetto di vitello tagliato, de' legumi e brodo, preparate un fondo bianco in uno stufatoio; non appena schiumato per bene, immergete la galantina nel liquido, cuocetela per due ore e mezza, avendo cura di rivoltarla e di tenere la stufatoja coperta; indi scolatela, disimballatela e stringetela di nuovo nella stessa salvietta rinfrescata. Collocatela in una grande terrina od in uno stampo di forma ovale, per lasciarla raffreddare sotto pressione. Quando la galantina sia ben fredda, disimballatela, slegatela, regolatela, arrotondandola alle due estremità; glassatela interamente col pennello, adagiatela su un rialzo ornato con un cordone di burro. Collocate su ciascuna estremità un piccolo cespuglio di tartufi cotti; decorate i fianchi con un rosone formato di tartufi e zinna di vitello cotti; circondate il rialzo con crostoni di gelatina, disposti, ritti, alternati con gelatina trita. Applicate sul centro della galantina un soggetto militare nel genere rappresentato dal modello incollandolo con *glace*. Ad ogni estremità, impiantate due asticciuole trasparenti, guarnite di tartufi. — Questo pezzo è raffigurato sopra zoccolo; può essere tagliato *ad incavo* prima d'essere posto sul rialzo.

1475. — Galantine di pollastre alla Parigina. — *Galantines de poulardes à la Parisienne.*

Dosi: 500 grammi di filetti piccoli di maiale, 500 grammi di lardo crudo, 250 grammi di carne cruda di pollame, 300 grammi di lardo *imbianchito*, 300 grammi di giambone cotto, 600 grammi di tartufi crudi pelati 2 pollastre, sale, spezie.

Disossate le pollastre, stendetele su un pannolino, ritirate i nervi delle carni diminuendo lo spessore sullo stomaco e sulle coscie. — Preparate la *farcia* coi filetti di maiale ed il lardo crudo, conditela, pestatela e passatela allo staccio; mettetela in una terrina, mescolatela con un quarto de'tartufi triti; tagliate a grossi dadi i filetti piccoli delle pollastre, i tartufi il giambone ed il lardo *imbianchito;* metteteli parimenti in una terrina per condirli, con sale, spezie, noce moscata.

Stendete le pollastre su una salvietta, la parte aperta all'insù, la cui superficie maschererete con un grosso strato di *farcia;* disponete su questa le guarnizioni alternandole con *farcia;* rotolate poscia le galantine, separatamente, in un pannolino, stringendole; legatele alle due estremità; legate parimenti il corpo delle galantine con alcune anella di funicella, gettatele allora in un fondo bianco preparato con carcami di dindo, un garretto di vitello, legumi e brodo non digrassato; aggiungete un mazzolino di prezzemolo guernito ed un bicchiere di vino bianco, fateli cuocere lentamente, a casseruola coperta, per 2 ore, indi scolatele, disimballatele, stringetele di nuovo nello stesso pannolino rinfrescato, affine di ottenerle ben rotonde; lasciatele divenir fredde sotto leggera pressione, disimballatele di nuovo, riordinatele, arrotondate le due estremità, tagliatele ad *incavo* sul centro; glassatele assai leggermente eccettuando

---

Il condimento preciso delle vivande è una delle precipue basi della buona cucina; i cibi più squisiti riescono insipidi senza vantaggio per la salute se il condimento è sbagliato, incompleto. Ma la perfezione del condimento risiede interamente nella combinazione razionale degli aromi. È pertanto evidente che, nel lavoro, siffatta combinazione, diventa difficile se non impossibile pei cucinieri, senza il soccorso di spezie scientemente composte compenetranti in esse la mescolanza metodica de' prodotti impiegati; siffatto efficace ausiliario mancava alla cucina francese; le *Spezie de' cucinieri* hanno ricolmato la lacuna.

Tali spezie, composte coi migliori prodotti esotici, sono il risultato di pazienti ricerche; oltrechè analizzate da' chimici ottennero l'approvazione di molti cuochi che le esperimentarono. Ciò che più di tutto le distingue dalle spezie comuni, se è il gusto, fino, piccante, saporito, che comunicano alle vivande; ben lungi dall'infiammare lo stomaco, esse danno vigori e forza agli organi digestivi senza affaticarli nè irritarli.

Le loro qualità igieniche hanno così il doppio vantaggio di offrire a' cuochi un nuovo elemento di perfezione, calmando in pari tempo la legittima preoccupazione de' gastronomi temenli la dannosa influenza di un condimento imperfetto.

Le *Spezie de' cucinieri* sono di due sorta; le une si impiegano specialmente ne' cibi caldi, le altre nei freddi, grassi o magri, e più particolarmente nelle galantine e nei pasticci.

la parte tagliata; disponetele su un sostegno in grasso nel genere rappresentato dal modello N. 126. Applicate nel mezzo una tazza ovale, riempitela con tartufi cotti e glassati. Circondate le galantine con una macedonia di grossi legumi variati, disposti a gruppi; velateli con gelatina e circondateli con crostoni di gelatina. Impiantate ad ogni estremità della tazza un'asticciuola guarnita.

1476. — Galantine di pollastre all'Italiana. — *Galantines de poulardes à l'Italienne.*

Dosi: Due pollastre, 500 grammi di piccoli filetti di maiale, 250 grammi di carne magra di vitello, 500 grammi di lardo, 300 grammi di lingua scarlatta, 300 grammi di giambone cotto, 300 grammi di lardo *imbianchito*, 2 peducci di vitello, 100 grammi di citriuoli ed egual quantità di pistacchi mondati, sale, e spezie composte.

Disossate le 2 pollastre; tagliate a dadi il lardo *imbianchito*, la lingua scarlatta, i citriuoli ed i piccoli filetti delle pollastre messi in disparte; collocate i diversi ingredienti in una terrina per condirli. Preparate la *farcia* coi filetti di maiale, il vitello ed il lardo fresco; quando sia passata allo staccio, mescolatela con 2 peducci di vitello cotti in una buona *mirepoix*, disossati, raffreddati e di poi tritati.

Stendete le pollastre su un tovagliolo colla parte sparata all'insù, riempitele ciascuna con metà della *farcia* mescolata col giambone, il lardo, la lingua ed i citriuoli tagliati, nonchè i pistacchi intieri, riempite che sieno le galantine, rotolatele separatamente in una salvietta, stringendole; legatele, e mettetele in un fondo bianco ben grasso preparato coi carcami delle pollastre, dei legumi e brodo; cuocetele a fuoco moderato per 2 ore indi scolatele, cangiate il pannolino e lasciatele raffredddare sotto pressione. — Regolatele, tagliatele in fette uniformi, disponetele in corona su un grosso strato di gelatina congelata sul fondo d'un piatto oblungo, riempite il centro con una insalata di legumi all'italiana; guernite il piatto stesso con gelatina trita ed in crostoni.

1477. — Galantine di pollo alla Robert. — *Galantines de poulets à la Robert.*

Dosi: 4 polli, 2 chilogrammi di *farcia quenelle* di pollame, 300 grammi di zinna di vitello cotta 300 grammi di lingua scarlatta, 500 grammi di tartufi crudi, pelati, sale e spezie.

Abbrustiate i polli, tagliatene le zampe e le punte delle ali, collocateli su una salvietta appoggiandoli sullo stomaco; tagliate la pelle del dorso in linea retta, dal groppone fino alla testa; liberate il collo indi passate la lama del coltello fra il carcame e la pelle per sciogliere quest'ultima; ripiegate le coscie per ritirare l'osso della seconda giuntura, tagliate il carcame nel punto di riunione del groppone; distaccate le carni dello stomaco ritirando d'un tratto l'ossatura indi stendete i polli su una salvietta, colla parte sparata all'insù; salateli, riempiteli con *farcia quenelle* di pollame mescolata coi tartufi, la lingua, la zinna, tagliati a dadi; ravvicinate le carni de' polli; arrotondate lo stomaco, imbrigliateli incominciando a legare le coscie e seguendo il metodo solito; introducete le zampe sotto la pelle dei piloni indi legateli in modo da non sembrare che sieno disossati; soffregate la superficie con un mezzo limone e ravvolgeteli entro sfaldelle di lardo; legateli, collocateli in una casseruola serrando gli une accanto agli altri collo stomaco in alto; bagnateli a tutta altezza con un fondo a *poêler;* fateli cuocere a fuoco moderato indi scolateli e lasciateli raffreddare su un piatto senza ritirare il lardo.

Cuocete 4 lingue di vitello allo scarlatto, lasciatele raffreddare sotto pressione e quando sieno fredde, *paratele* e tagliatele in due parti per lo lungo; disimbrigliate i polli, staccate lo stomaco dal pezzo posteriore per tagliarlo in fette e rimetterlo in posto, disponendo poscia i polli in piedi appoggiando lo stomaco su una conchiglia in grasso e l'alto contro un sostegno in grasso, a forma di piramide, previamente collocato sul piatto. Fra ogni pollo disponete ritta una mezza lingua di vitello allo scarlatto ben glassata. Impiantate 4 asticciuole trasparenti sulla sommità della piramide, ricolmate i vani con tartufi e gelatina trita, velate leggermente i polli e la guarnizione, come pure velate le lingue con gelatina arrossata; orlate il fondo del piatto con crostoni di gelatina e servite a parte una salsa fredda.

1478. — Galantine di pollo all'inglese (Modello N. 170). — *Galantines de poulets à l'Anglaise.*

Disossate completamente 6 polli, riempiteli con *farcia quenelle* di pollame, mescolata con un salpicone composto di lingua, tartufi e zinna; cucite le galantine e rotolatele, ad una ad una, in un pannolino stringendole; cuocetele come di pratica, indi disimballatele per stringerle di nuovo nel medesimo tovagliolo; lasciatele divenir fredde nella loro forma naturale, indi *paratele* per tagliarle *ad incavo*, rimetterle in forma e mascherarle con una salsa *chaufroix* bruna, leggera; quando la salsa sia fredda, collocate le

galantine ritte, ma a distanza su un rialzo, appoggiando la base su una piccola conchiglia in grasso ed in pari tempo contro una piramide in pane, rivestita di grasso, applicata nel mezzo del rialzo, in cima alla quale collocherete un soggetto in grasso nel genere raffigurato dal modello. Fra le galantine, disponete simmetricamente una miscela di legumi, quali: cavoli di Brusselles, cavoli fiori, carote, rape, punte d'asparagi, piselli e fagiuoletti verdi; velateli con gelatina a mezzo rappigliata, circondateli in un alle galantine con un cordone di gelatina trita; ornate con crostoni di gelatina, collocati ritti, il giro del piatto. — Questo pezzo è rappresentato collocato sopra zoccolo.

1479. — Galantine di perniciotto alla Delfina. — *Galantines de perdreaux à la Dauphine.*

Dosi: 4 perniciotti, 200 grammi di fegati di pollastre, 200 grammi di lingua allo scarlatto, 200 grammi di lardo cotto, 600 grammi di tartufi crudi, pelati, 200 grammi di giambone cotto, 600 grammi di *farcia*, sale e spezie composte.

Disossate i perniciotti operando di conformità al metodo indicato pel pollame; salateli e collocateli su un piatto. — Mettete in una terrina i tartufi, il lardo, il giambone ed i fegati tagliati a grossi dadi, conditeli e cospargeteli con una cucchiaiata di madera. — Preparate la *farcia* con 150 grammi di carne magra di maiale, 150 grammi di carne di perniciotto, 300 grammi di lardo fresco; conditela, pestatela, passatela allo staccio; mettetela in una terrina ed ultimatela incorporandovi alcune cucchiaiate di *farcia gratin* di fegato grasso, e qualche tartufo tritato; mescolatela colle guernizioni tagliate e riempite con essa i perniciotti, cui riformerete ravvicinando la pelle; cuciteli, inviluppateli intieramente con liste di lardo. Introducete tosto ogni galantina in uno stampo od in una casseruola da bagno-maria dello stesso calibro delle galantine; cospargetele con un po' di burro, copritele con lardo, chiudete le casseruole con pasta d'alzata; collocatele su un *plafond*, con un po' d'acqua; esponetele a forno moderato per cuocerle per un'ora e mezzo. Non appena ritirate dal forno, levate la pasta, lasciate raffreddare le galantine nelle casseruole, con un peso sopra ciascuna; quando siano fredde, estraetele per disimballarle, tagliarle in fette, rimetterle in forma e disporle su un rialzo appoggiandole contro una piramide in grasso, sulla cui sommità impianterete 4 asticciuole trasparenti. Riempite i vuoti con uno strato di gelatina e sovr'essa disponete una piccola guarnizione di tartufi glassati. — Circondate il fondo del piatto con gelatina trita ed in crostoni.

1480. — Galantine di perniciotti alla Reale (Modello N. 184).
Galantines de perdreaux à la Royal.

Predisponete 8 galantine di perniciotto; rotolatele in un pannolino per cuocerle; fredde che sieno tagliatele per riformarle e mascherarle con salsa *chaufroix* di selvaggina trasparente; lasciate divenir fredda la salsa, indi decorate le galantine con due righe di quadratelli di tartufi, disposti nell'ordine che rappresenta il modello; velateli con gelatina. Applicate nel mezzo d'un rialzo, di forma ovale, un tampone di pane comune, parimenti di forma ovale ed in piramide; rivestitelo con burro e di poi con gelatina trita. Collocate il rialzo su un piatto oblungo e sovr'esso disponete le galantine, appoggiandole contro la piramide e collocandole ad eguale distanza, attraversatele in alto con un'asticciuola guarnita e riempite gli intervalli con una guarnizione di tartufi rotondi, cotti con vino, pelati, glassati e velati con gelatina. Sulla sommità della piramide, applicate un soggetto in grasso rappresentante l'agricoltura co' suoi emblemi. — Questo pezzo è raffigurato sopra zoccolo.

1481. — Galantina di fagiano alla Volière (Modello N. 169). — *Galantine de faisan à la Volière.*

Dosi: Un grosso fagiano, mezzo fegato grasso, 500 grammi di tartufi crudi pelati, 200 grammi d lardo *imbianchito*, 800 grammi di *farcia*, sale, spezie composte. — Disossate il fagiano, conditelo internamente, stendetelo su un pannolino colla parte tagliata all'insù. — Tagliate i tartufi più piccoli, il fegato ed il lardo a grossi dadi, che metterete in una terrina per condirli. — Preparate la *farcia* con 200 grammi di carne di selvaggina, 300 grammi di piccoli filetti di maiale e 400 grammi di lardo; quando sia pestata e passata allo staccio, mescolatela colle guarnizioni messe nella terrina; riempite il fagiano, il meglio possibile, per formare la galantina; cucitela, ravvolgetela in una salvietta spalmata di burro; legatela fortemente alle due estremità ed al centro; mettetela in una casseruola bagnandola fino a coprirla con fondo bianco non digrassato ed un bicchiere di vino bianco; aggiungete un mazzolino d'erbe aromatiche, qualche grosso legume, il carcame d'un fagiano tagliato; cuocetela per

due ore, disimballatela non appena cotta per stringerla di nuovo nella stessa salvietta; lasciatela divenir fredda in una casseruola lunga e stretta ma senza pressione, disimballatela, riordinatela, tagliatela ad incavo, glassatela e disponetela su una elegante crosta da pasticcio freddo di forma ovale, ricolma di gelatina; collocate la crosta su un rialzo, glassatela, circondatela alla sua base con una quindicina di anitrini imitati con coscie di pollo farcite, salsate in *chaufroix;* attorniate gli anitrini con gelatina trita ed il rialzo con piccoli *aspic* di selvaggina. — Ornate la galantina, col collo, la coda e le due ali di un fagiano, disposti come vedesi nel modello. — Le ali sono attraversate da un filo di ferro; la coda a guisa di ventaglio è parimenti attraversata da due fili di ferro per mantenerla in forma; la testa ed il petto sono tenuti in posto da altro filo di ferro, che serve pure ad assicurarli sulla galantina. — Questo pezzo è raffigurato sopra zoccolo.

1482. — Galantina di porcelletto da latte. — *Galantine de cochon de lait.*

Fate ripulire un porcelletto da latte, fiammeggiatelo, tagliate il collo all'altezza delle spalle, le quali distaccherete in un alle due coscie; disossate interamente la lombata, salatela, mettetela in una terrina e lasciatela in infusione per alcune ore in una marinata cotta. — Colla carne delle spalle e delle coscie, altra carne magra di maiale e del lardo fresco, preparate una *farcia* da galantina; conditela d'ottimo gusto, pestatela, passatela allo staccio, indi mescolatela con 500 grammi di tartufi crudi pelati, tagliati a dadi, ed egual quantità di lingua scarlatta cotta tagliata come i tartufi. Riempite con tale apparecchio la lombata del porcelletto, rotolatela, imbrigliatela, inviluppatela con liste di lardo e di poi in una salvietta, legandola alle due estremità e sul centro. Mettetela in una stufatoia con brodo bianco non digrassato; aggiungete de' legumi, grosse spezie ed erbe aromatiche; fatela cuocere a fuoco moderato per due ore, indi scolatela, disimballatela per imballarla di nuovo e tostamente per farla raffreddare in forma rotonda, cioè senza pressione. Tagliatela ad incavo, indi rimettetela in forma, glassatela, ed impiantate alcune asticciuole guarnite sulla parte non tagliata.

Tale galantina si può prepararla anche col disossare completamente l'animale, dopo di averne ritirata la testa. Bisognerà allora cucirlo di forma rotonda, farlo cuocere e raffreddare sotto pressione per riordinarlo, adagiandolo su un grosso strato di burro. In questo caso si modellano con burro le due estremità dell'animale dandogli la posa, giusta il modello N. 163.

1483. — Galantine d'anguille al burro di Mompellieri.
Galantines d'anguilles au beurre de Montpellier.

Spogliate dalla pelle due grosse anguille, sopprimete la testa e le parti sottili della coda, apritele sul ventre e su tutta la lunghezza per ritirare le reste; battetele leggermente, conditele con sale e spezie, riempitele con una *farcia* da galantina mescolata con un salpicone di tartufi crudi, ravvicinate le carni per invilupparle separatamente con lardo e rotolarle in una salvietta, stringendole; legate le estremità, attorniatele con alcuni anelli di funicella e mettetele in una navicella da pesce stretta; bagnatele a tutta altezza con un fondo di *mirepoix* al vino, ben condito, non digrassato. Cuocete le galantine a fuoco moderato, indi scolatele, disimballatele, ritirate il lardo, poi rotolatele di nuovo nella salvietta rinfrescata; lasciatele divenir fredde, rotonde e dritte; quando siano interamente fredde, disimballatele, slegatele, riordinatele per tagliarle trasversalmente, ciascuna in 4 rocchi lunghi dieci centimetri, tagliando poscia ogni pezzo in 5 fette, ma senza separarle nè sformare il rocchio. Glassate col pennello i 4 rocchi più grossi e mascherate i 4 più piccoli con burro di Mompellieri onde renderli tutti d'eguale grossezza. Collocateli su un rialzo di forma ovale, previamente disposto sul piatto, mascherato sul fondo con burro di Mompellieri, ma portante nel mezzo una piramide parimenti rivestita di burro di Mompellieri, sulla quale collocherete una elegante tazza in stearina, di forma ovale, ricoperta sul fondo con uno strato di gelatina trita e riempita con un piccolo cespuglio di code di gamberi pelate o di granchiolini; spingete su ciascun rocchio un cordone di gelatina trita e su questo un bel tartufo rotondo e nero; circondate la base con crostoni di gelatina e servite con 2 salsiere di magnonnese alla tartara.

1484. — Testa di cinghiale farcita alla Francese. — *Hure de sanglier farcie à la Française.*

Fate tagliare una testa di cinghiale, lasciandovi aderente una parte del collo; abbrucciachiate i peli, indi diguazzatela per due ore; scolatela, mettetela in una terrina verniciata per marinarla; copritela e tenetela in sito fresco, avendo cura di rivoltarla di tanto in tanto.

Due giorni dopo, scolatela ed asciugatela per bene; levate una parte delle carni, tagliatele a grossi dadi, mettetele in una terrina, mescolandole con 7 od 800 grammi di tartufi crudi, pelati e divisi per metà, 2 filetti piccoli di maiale fresco tagliati a grossi dadi, la lingua del cinghiale, una lingua scarlatta, l'una e l'altra cotte, tagliate a grossi dadi, una dozzina di fegati di pollastre saltati, divisi per metà, alcuni grossi dadi di lardo *imbianchito* e finalmente 2 manate di pistacchi pelati; condite il tutto di ottimo gusto, cospargendo le carni con alcune cucchiaiate di cognac e lasciatele in infusione per 7 od 8 ore.

Preparate 3 chilogrammi di *farcia* da galantina, composta con due terzi di filetti di maiale ed un terzo di lardo fresco; quando sia ben pestata, conditela, mescolatela colle guarnizioni messe nella terrina non che con alcune cucchiaiate di *farcia gratin* alle erbe fine e con tale preparato riempite la testa, cucitela, dandole per quanto possibile, la sua forma primitiva; coprite l'apertura del collo con una larga piastra di cotenna di maiale la quale cucirete colla pelle del collo; cucite parimenti il grugno; tagliate le orecchie alla base per riempirle con un pezzo di lardo ed invilupparle in un pannolino; imballate finalmente la testa in un altro pannolino, sorreggete la *farcia* del collo coll'aiuto d'un disco di legno, tagliato del diametro del collo; stringete fortemente la testa con un nastro di filo, assicurandola d'ambo le parti con due assicelle del pari legate; mettete le orecchie e la testa in una stufatoia con 5 peducci di vitello disossati ed *imbianchiti*, alcuni legumi ed erbe aromatiche; bagnate abbondantemente con brodo e due bottiglie di vino bianco, aggiungete de' rimasugli di carne, qualche collo e ventriglio di pollame; collocate la stufatoia a fuoco vivace ed al primo bollore ritiratela di fianco per cuocere la testa lentamente per 5 o 6 ore; esploratela di tanto in tanto per ritirarla a giusta cottura; lasciatela raffreddare nella cozione, indi disimballatela per imballarla di nuovo. Quando sia ben fredda, disimballatela, riordinatela, tagliate l'estremità del collo e collocatela ritta per tagliarla per lo lungo dal grugno fino a metà della sua altezza, ma lasciando le parti tagliate sul posto. Incavate leggermente il punto ove si trovavano gli occhi per imitarli, sia facendoli con burro, sia sostituendoli smaltati. Applicate le orecchie ai lati; socchiudete il muso riformandone la estremità con pane di fegato e pane di selvaggina pestato ed in mancanza con burro annerito. Applicate nell'interno della bocca d'ambo le parti un dente di cinghiale naturale od imitato in grasso. Glassate interamente la testa con *glace* molto oscura, mescolata con zuccaro cotto; collocatela poscia su un rialzo disposto su un piatto oblungo, circondatela riccamente di gelatina trita e guernite il piatto con colossali crostoni di gelatina. Dissimulate il cranio sotto un rosone formato con zinna o burro nel cui centro impianterete una grossa asticciuola guarnita; circondate altresì il giro del collo con asticciuole più piccole facendole inclinare all'infuori; riempite le cavità delle orecchie e della bocca con gelatina trita. — È questo un pezzo atto ad essere collocato sopra zoccolo.

1485. — Testa di cinghiale in galantina (Modello N. 177). — *Hure de sanglier en galantine.*

Dopo aver farcito una testa di cinghiale nel modo indicato nella precedente istruzione, fatela cuocere, indi disponetela ritta su un rialzo o *pane verde*, incollato su un piatto oblungo, di proporzionata dimensione; guarnite l'interno della bocca con burro rosso; imitate i denti con burro bianco, ritoccate le orecchie e le parti guaste con pane di selvaggina pestato: glassate bene la testa con *glace* bruna mescolata con zuccaro cotto. Applicate sulla sommità un soggetto in grasso rappresentante un capriuolo in fuga. Ornate la testa sui lati con un ramoscello di quercia, imitato in grasso bianco; soltanto le ghiande possono essere verdi. Impiantate, inclinandole, alcune asticciuole guarnite sulle due estremità, velate la testa con gelatina, circondatela alla base con gelatina trita ed attorniate il rialzo con tartufi in cassettine.

Come varietà, si serve talora invece di una testa vera, una imitazione, modellata e fusa in grasso di grossezza naturale; si può anche modellarla in burro. Ove il soggetto sia ben trattato, produce sempre bell'effetto.

Qualora la testa sia modellata, vi si adatteranno occhi di smalto e denti in grasso; adagiata su un rialzo decorato, si disporrà all'ingiro di questo una corona di fette di galantina di cinghiale o semplicemente di rulli di cinghiale, preparati di conformità alle istruzioni offerte al capitolo degli *entrées* freddi, parimenti tagliati in fette.

1486. — Testa di cinghiale alla Cumberland. — *Hure de sanglier à la Cumberland.*

Fate tagliare la testa di un cinghiale tenendola lunga per quanto possibile dalla parte del collo; quando sia fiammeggiata e diguazzata, mozzate l'estremità del grugno, fendete leggermente il cranio,

tagliate le orecchie, imballatela in un pannolino, mettetela in una stufatoia, bagnandola fino a coprirla con una *mirepoix* preparata in parti eguali con aceto, vino bianco ed acqua; aggiungete grosse spezie, una manata di grani di coriandro, un grosso mazzetto di erbe aromatiche ed uno di prezzemolo; imballate le orecchie, immergetele nel liquido; collocate il recipiente sul fuoco, schiumate a tempo ed al primo bollore, ritiratelo di fianco per cuocere la testa lentamente; esploratela ad intervalli per ritirarla dal fuoco a giusta cottura, lasciandola poi divenir fredda a metà nella sua cozione; disimballatela ed imballatela di nuovo accuratamente per farla raffreddare su un *plafond;* disimballatela, riparate i guasti cagionati dalla cozione, sia con burro annerito, sia con pane di fegato pesto; glassatela interamente, socchiudete la bocca ed applicate due denti imitati in grasso. Collocate la testa su un fondo di legno mascherato con grasso bianco, decorato, incollato su un piatto oblungo; attorniatela con gelatina trita; circondate il fondo in grasso con crostoni di gelatina. Impiantate alcune asticciuole sulla parte del collo e servite contemporaneamente 2 salsiere di salsa Cumberland.

Questo pezzo è montato per figurare sulla tavola; per servirlo si tagliano a fette sottili le parti del collo.

1487. — Baluardo di pollame per grosso pezzo. — *Bastion de volaille, pour grosse pièce.*

Apparecchiate 4 galantine di pollo, procedendo di conformità all'istruzione N. 1477. Cotte che sieno disimballatele, imballatele di nuovo per farle raffreddare, lasciandole rotonde, cioè senza metterle sotto pressione. Regolatele diritte alle due estremità; tagliatele in fette regolari; riformatele, collocandole ritte per glassarle interamente col pennello. Preparate un rialzo, di forma ovale, di 7 od 8 centimetri di grossezza sul centro; collocatevi sopra un sostegno di forma quadrata, ad angoli tagliati, leggermente incavati, ma un po' meno alto della galantina; rivestitelo di burro o di grasso ed applicate contro le quattro fronti, de' pezzi di lingua scarlatta, tagliata a quadrilunghi in modo da imitare delle pietre riquadrate, incollandole contro il sostegno ed immergendole mano mano nella gelatina a mezzo rappigliata, velandole poscia, mediante pennello, con gelatina. Attaccate il rialzo sul piatto, disponete le galantine ritte contro le cavità degli angoli del sostegno; sorreggetele al disotto con liste di burro o di grasso grosse 2 centimetri ma un po' più larghe delle galantine, le quali coprirete sulla sommità con un disco rotondo, in grasso od in burro; orlatelo pure con una lista in grasso ma dentellata affine d'imitare i merli d'una torre fortificata; merlate parimenti le sommità delle 4 fronti del sostegno; imitate una porta bassa nel centro d'ogni galantina, filettandole con zinna cotta tagliata; sul centro del sostegno applicate una torriciuola rotonda, similmente merlata. Orlate la base del baluardo con gelatina trita spinta al cornetto, ed il fondo del piatto con bei crostoni di gelatina.

Collo stesso metodo si ponno fare de' baluardi con galantine di selvaggina e d'anguille.

1488. — Baluardo in pane di selvaggina alla Mazagran (Modello N. 136).
Bastion en pain de gibier, à la Mazagran.

Preparate una grande casseruola di pane di selvaggina al burro, operando come al N. 1473. Riempite dapprima con tale preparato 6 tubi di carta, alti 18 centimetri per 7 di diametro; collocateli ritti in una casseruola che metterete sul ghiaccio affine di ben consolidarli. Rivestite di carta il fondo ed il giro d'uno stampo da timballo di forma ovale, riempite lo stampo collo stesso composto di pane di selvaggina e collocatelo sul ghiaccio per farlo raffreddare. Applicate su un piano di legno di forma ovale, un rialzo alto 7 od 8 centimetri, e su cui assicurerete una cassa di legno di forma oblunga, a sei lati, ma vuota e rovesciata; copritela su tutta la superficie con un grosso strato dell'apparecchio di selvaggina, praticando ad ogni angolo una piccola cavità circolare, contro le quali saranno da appoggiare poi le torricciuole, modellate ne' tubi di carta. Collocate nel mezzo della cassa, l'apparecchio raffreddato nello stampo ovale, dovendo esso rappresentare la torre superiore del baluardo. Lisciate il composto colla lama d'un coltello, riscaldata; glassate il pezzo col pennello. Praticate le feritoie e le cannoniere sulle torri e nelle mura, filettandole con sottili liste di zinna. Applicate solidamente ne' vani inferiori, la bocca d'un cannone imitato in grasso. Quadrettate le mura e le torri con cordoni di burro decorato, spingendolo col *cornetto*. Collocate sulla torre principale un trofeo d'armi, artisticamente disposto. — Circondate la base del rialzo con gelatina trita.

Questo pezzo è raffigurato su uno zoccolo analogo, imitante cioè un baluardo; ma all'occorrenza lo si potrebbe anche collocare senz'altro su un piatto.

183

184

183 Pane di fegato grasso alla Reggenza. 184 Galantine di perniciotto alla Reale

1489. — Baluardo d'anguille alla Moderna (Modello N. 148).
Bastion d'anguille à la Moderne.

Preparate 4 galantine d'anguille, operando come al N. 1483, tenendole lunghe circa 20 centimetri; non appena cotte, disimballatele per imballarle di nuovo e lasciarle divenir fredde ben rotonde e diritte. Quando sieno fredde, tagliatele in fette, ripristinatele nella lor forma, collocandole ritte, e glassatele con pennello. — Modellate su una cassa di legno, vuota, quadrangolare, uno zoccolo parimenti quadrangolare, fiancheggiato da 4 torri imitate, simili al modello; collocate lo zoccolo su un disco rotondo e piano incollato sul piatto; applicate solidamente nel mezzo dello zoccolo una piccola colonna di legno, ricoperta di burro della lunghezza a un dipresso delle galantine. Mascherate le galantine con uno strato di burro di Mompellieri ed appoggiatele ritte all'ingiro della colonna; circondatele alla base con una lista di burro di Mompellieri di 2 centimetri di spessore, e sull'alto con una lista più stretta dello stesso burro, sulla quale attaccherete una piccola bordura in grasso raffigurante la merlatura. Dissimulate i punti di congiungimento delle galantine con burro di Mompellieri; guarnite la superficie del piano dello zoccolo e quello delle galantine con gelatina trita; simulate le feritoie sulla fronte d'ogni galantina, con tartufi tagliati; ornate il piano inferiore con una bordura in grasso a guisa di merlatura. Disponete fra le torri degli angoli un mucchio di tartufi rotondi, raffiguranti palle da cannone. Impiantate una banderuola sulla sommità. Servite contemporaneamente 2 salsiere di magnonnese o di salsa tartara.

1490. — Aspic di filetti di sogliole, per grossi pezzi (Modello N. 159).
Aspic de filets de soles, pour grosses pièces.

Scegliete 8 belle sogliole, levate le teste e le parti sottili delle code e cuocetele con burro ed un po' di vino bianco; scolatele per lasciarle raffreddare e ritirare i filetti, che regolerete d'egual forma lasciandoli interi; accomodateli su un *plafond*, l'uno a fianco dell'altro; decoratene la metà con ornati di tartufi disposti a palmette, e l'altra metà con filetti d'acciuga, uova d'astaco e foglie di cerfoglio disposte in ghirlanda; velate la decorazione con gelatina mezzo rappigliata e tenete i filetti sul ghiaccio.

Incrostate sul ghiaccio un grande stampo a cilindro di forma ovale, a grosse scanalature; colate in fondo allo stampo un leggier strato di gelatina; quando sia consolidata, disponetevi sopra una corona di code di gamberi, la quale mascherete a poco a poco con un altro strato di gelatina, arrivando fino all'altezza delle scanalature; non appena la gelatina sia congelata, collocate ritto un filetto decorato in ogni scanalatura, osservando che la decorazione sia rivolta contro le pareti dello stampo; inoltre bisogna che i due generi di decorazione siano alternati. Colate allora della gelatina liquida fra i filetti e lo stampo per riempire i vuoti, e quando i filetti siano solidamente attaccati, incamiciateli con uno strato di gelatina, indi riempite il vuoto dello stampo con un'insalata di legumi, legati con magnonnese, mescolati col rimanente de' filetti e di code di gamberi. Una volta ricolmo lo stampo, lasciatelo consolidare sul ghiaccio. Al momento di servire, tuffatelo nell'acqua calda, asciugatelo, rovesciatelo tosto su un rialzo di forma ovale, decorato ed attaccato su un piatto oblungo; disponete nel cilindro un mazzolino di code di gamberi ben rossi; guernite di crostoni il fondo del piatto e servite contemporaneamente due salsiere di magnonnese.

1491. — Aspic di astaco all'antica, per grosso pezzo.
Aspic de homard à l'ancienne, pour grosse pièce.

Incrostate sul ghiaccio uno stampo di forma ovale, scanalato, in fondo al quale sia rappresentato un grosso astaco in rilievo; incamiciate lo stampo con un sottile strato di gelatina; imitate gli occhi dell'astaco con due rotondini di tartufo; riempite il vuoto rappresentante il corpo dell'animale colle uova dell'astaco pestate e disciolte con gelatina; quando il preparato siasi consolidato, mascheratelo con uno strato di gelatina, sulla quale disporrete in corona 2 code di astaco o di locusta, a scalopini; nel centro della corona disponete un gruppo d'insalata composta con ritagli d'astaco e di legumi cotti, tagliati a dadi, legati con magnonnese alla gelatina; riempite a poco a poco i vani con gelatina liquida ma fredda, e non appena sia congelata disponetevi sopra un'altra corona di scalopini, e su questa uno strato di insalata, che coprirete parimente con gelatina; tenete lo stampo sul ghiaccio fino a che l'*aspic* sia abbastanza consolidato da non sfasciarsi nell'estrarlo. Al momento di servire, tuffate lo stampo in

acqua calda, asciugatelo, rovesciatelo su un grosso strato di gelatina congelata su un piatto oblungo, attorniate l'*aspic* con mezze uova guarnite con legumi diversi. — Servite contemporaneamente 2 salsiere di magnonnese.

1492. — Aspic di fegato grasso, per grosso pezzo.
Aspic de foie-gras, pour grosse pièce.

Incrostate sul ghiaccio uno stampo a cilindro di forma ovale; colate in fondo allo stampo uno strato di gelatina alto un centimetro; congelato che sia, disponetevi sopra una corona di belle fette di tartufo rotonde, appoggiandole contro le pareti dello stampo; copritele a poco a poco con un altro strato di gelatina di 2 o 3 centimetri di spessore; lasciatela parimente congelare. — Tagliate in rettangoli uniformi una terrina di fegato grasso, od un pane di fegato grasso; glassateli leggermente, disponeteli in corona sullo strato di gelatina congelata nello stampo; coprite parimenti con un altro strato di gelatina alta 3 centimetri, ma colandola entro a poco a poco, onde non smuovere i pezzi di fegato grasso; congelata che sia la gelatina, disponetevi sopra un'altra corona di fegato grasso, collocando però i quadrilunghi in senso contrario alla prima corona; colate, a poco a poco, della gelatina nel vuoto fino a che lo stampo sia ricolmo; lasciatelo sul ghiaccio per alcune ore. — Al momento di servire tuffate lo stampo in acqua calda, asciugatelo, rovesciatelo subito su un rialzo incollato su un piatto oblungo. Tale rialzo dovrà avere nel mezzo una cavità atta a ricevere un sostegno di legno rivestito di burro ed un po' più stretto del cilindro dello stampo. Rovesciato l'*aspic*, applicate sul sostegno una tazza in zinna di forma ovale, guernita con un cespuglio di piccoli tartufi rotondi. Circondate la base dello stampo con un cordone di gelatina trita e di lingua allo scarlatto, tagliata a mezzi cuori velati con gelatina.

1493. — Aspic di pollame, per grosso pezzo. — *Aspic de volaille, pour grosse pièce.*

Levate i filetti da 4 polli cotti abragiati e freddi; *parateli*, divideteli ciascuno in due parti per mascherarli tosto con una salsa *chaufroix* bionda, disponeteli su una lastra di rame e lasciate raffreddare la salsa. — Intanto preparate una guarnizione composta di creste e di arnioni di gallo, di tartufi tagliati in fette rotonde e grosse. — Incrostate nel ghiaccio pesto un grande stampo di forma ovale, liscio, senza cilindro; colate nel fondo dello stampo uno strato di gelatina alto un centimetro e mezzo e non appena sia congelata collocatevi nel mezzo un altro stampo, stagnato esternamente, di forma identica al primo, ma di 2 centimetri meno di diametro; riempitelo tosto con ghiaccio pesto indi colate a poco a poco fra i due stampi della gelatina fredda in modo da riempiere il vuoto fino all'altezza dell'orlo; quando questa intonacatura di gelatina si sarà consolidata, ritirate il ghiaccio dal piccolo stampo e sostituitevi dell'acqua tiepida affine di poterlo ritirare senza guastare la gelatina; riempite il vuoto lasciato dallo stampo con filetti di pollame, tartufi, creste, arnioni, distribuendoli in modo da mescolare i colori, ma avendo cura di colare mano mano della gelatina fredda sulle guarnizioni onde colmare le cavità e ad un tempo sostenere l'apparecchio, che ultimerete col ricoprirlo con un grosso strato di gelatina; tenete lo stampo sul ghiaccio per due ore. — Al momento di servire estraete l'*aspic* su un rialzo, ornatene la sommità con un rosone di gelatina frastagliata; attorniate la base con gelatina, ed il rialzo con una corona di cassettine da credenza, guarnite con tartufi glassati.

1494. — Chaufroix di fagiano. — *Chaufroix de faisan.*

Fasciate di lardo 2 o 3 fagiani per farli cuocere allo spiedo; quando siano a metà freddi, distaccatene le coscie, sopprimendo l'osso della giuntura interna cioè del grosso della coscia; tagliate il pilone a metà altezza, regolatelo all' estremità affine di dare alle coscie l'aspetto di un filetto. Quando gli stomachi siano freddi, diviteteli in quattro parti ciascuno, *parate* i filetti, disossate l'alto del petto, sopprimetene la pelle, mascherandoli poscia con salsa *chaufroix* bruna ridotta all'essenza di fagiano; accomodatele mano mano su un *plafond*, e quando la salsa sia fredda velatele con gelatina. Applicate un rialzo su un piatto oblungo, copritelo superiormente con carta bianca e collocatevi nel mezzo i fagiani in cespuglio ben ordinato; circondateli con gelatina ed attorniate il rialzo con una corona di tartufi glassati, velati alla gelatina.

1495. — Chaufroix di perniciotti alla moderna (Modello N. 157).
Chaufroix de perdreaux à la moderne.

Cuocete in buon fondo 3 o 4 perniciotti, lasciateli raffreddare nella loro cozione; scolateli, slegateli e tagliateli per membra; regolate i filetti e lo stomaco, sopprimendo la pelle. Ritirate l'osso della seconda giuntura delle coscie e tagliate a metà l'altro per riordinarlo in modo da dare alle coscie l'aspetto d'un filetto. Immergete, mano mano, i diversi pezzi in una salsa *chaufroix* legata a dovere, affine di mascherarli con uno strato liscio; accomodateli su un *plafond*, lasciate divenir fredda la salsa, indi velateli con gelatina a mezzo rappigliata.

Modellate in grasso la parte anteriore di un cigno colle ali spiegate; attaccatelo sull'estremità di un piatto oblungo, sostenendolo con una bordura in grasso che dalle due parti delle ali vada a terminare all'estremità opposta del piatto; quivi incollate un tampone di pane fritto, mascherato di burro, nel quale impianterete 6 o 7 asticciuole trasparenti; coprite il fondo del piatto, nell'interno della bordura, con un grosso strato di gelatina trita, su cui disporrete le membra de' perniciotti in cespuglio ma in modo da raffigurare il corpo del cigno, che circonderete con gelatina trita e bei crostoni trasparenti, collocati ritti, all'ingiro del piatto.

1496. — Chaufroix di filetti di lepre (Modello N. 172). — *Chaufroix de filets de lièvre.*

Questo *chaufroix* è montato su un rialzo oblungo, incollato sul piatto.

Levate i filetti di 4 o 5 lepri, tagliateli in due parti per lo lungo; batteteli leggermente, regolateli di forma eguale, salateli e fateli cuocere in una tegghia con burro depurato; lasciateli raffreddare sotto leggiera pressione; regolateli di nuovo per praticare un'incisione, ad eguale distanza, sul traverso; mascherateli con salsa *chaufroix* bruna; quando la salsa sia fredda spingete una fetta di tartufo in ogni incisione lasciandola uscire a metà; velate i filetti con gelatina. — Collocate nel mezzo d'un rialzo oblungo un sostegno in grasso od in pane mascherato di burro, a forma di piramide, piana sulla sommità. Disponete i filetti ritti, appoggiandoli contro la piramide, in cima alla quale incollerete un soggetto fuso o modellato, attorniandone la base con una corona di cassettine guarnite di tartufi. Circondate pure con cassettine simili la base dei filetti. Impiantate su ciascun lato 2 asticciuole guarnite di tartufi. — Il tutto è raffigurato disposto su uno zoccolo ovale.

1497. — Trota al bleu. — *Truite au bleu.*

Disviscerate una grossa trota, senza aprirla nè raschiarla; riempitele il ventre con una *farcia* ordinaria; cuocetela nel corbuglione, operando giusta le istruzioni al capitolo dei *relevés* caldi, ma collocandola sul graticcio di una navicella da pesce, appoggiata sul ventre; conservatela ben intera, lasciatela raffreddare a metà nella cozione, indi scolatela e fatela scorrere su un fondo di legno ricoperto di grasso verde, messo su un piatto oblungo; livellatela alla sua base affinchè si sorregga a dovere, velatela, mediante pennello, con gelatina a mezzo rappigliata; mascherate i sostegni con gelatina trita; circondate la trota, d'ambe le parti, con girelli di carciofo guarniti di legumi diversi; guernite riccamente il piatto con crostoni di gelatina e servite con 2 salsiere di magnonnese.

1498. — Salmone alla Parigina. (Modello N. 154). — *Saumon à la Parisienne.*

Scegliete un grosso salmone ben fresco, allestitelo, praticandovi una piccola incisione sul ventre per ritirarne tutto il sangue; lavatelo, asciugatelo, riempitegli il ventre con *farcia* ordinaria; cucite l'apertura e collocatelo sul graticcio di una navicella da pesce; bagnatelo fino a coprirlo con corbuglione al vino, ma freddo; mettete la navicella su fuoco vivace ed al primo bollore ritiratela, tenendola così per un'ora e mezzo o due ore, secondo la grossezza del pesce; levatolo dal fuoco, lasciatelo divenir freddo nella sua cozione; sollevatelo poscia sul graticcio della navicella, adagiatelo sul ventre e lasciatelo scolare per qualche ora; fatelo scorrere su un piatto oblungo, lasciandolo sempre appoggiato sul ventre. Livellatelo d'ambo le parti, alla base, indi mascherate i sostegni con gelatina trita; velate il salmone nel suo insieme con gelatina a mezzo rappigliata, leggermente rosea. Collocate, su ogni lato del salmone, un gruppo di granchiolini, impuntandoli a guisa di ventaglio su un tampone di burro; disponete ai lati di questo alcune mezze uova guernite con legumi; circondate la base della testa e della coda con gelatina trita; servite a parte due salsiere di magnonnese. — Questo pezzo è raffigurato montato su uno zoccolo.

1499. — Grosso carpione al bleu, alla gelatina. — *Grosse carpe au bleu, à la gelée.*

Scegliete un grosso carpione, allestitelo, imbrigliategli la testa, e collocatelo sul tramezzo d'una navicella da pesce; cuocetelo nel corbuglione al vino rosso; lasciatelo divenir freddo nella cozione, indi scolatelo per bene, slegatelo e fatelo scorrere su un piatto oblungo, coperto d'un denso strato di gelatina trita, avendo cura di appoggiarlo sul ventre; velatelo col pennello, circondatelo con bei gamberi; guernite l'orlo del piatto con grossi crostoni di gelatina. Servite separatamente 2 salsiere di magnonnese.

1500. — Luccio freddo alla gelatina (Modello N. 152). — *Brochet froid à la gelée.*

Allestite un grosso luccio, riempitelo di *farcia quenelle* ordinaria, molto densa, imbrigliategli la testa, collocatelo sul graticcio d'una navicella da pesce; bagnatelo a tutta altezza con corbuglione quasi freddo; collocate la navicella sul fuoco ed al primo bollore ritiratela di fianco per tenerla così per 2 ore, evitando di far bollire il liquido; ritiratela dal fuoco e lasciate raffreddare il luccio nella sua cozione; scolatelo, adagiatelo sul ventre e tenetelo sul graticcio della navicella per un'ora; slegatelo per farlo scorrere su un fondo di legno coperto di burro verde disposto su un piatto oblungo; livellatelo con cura affinchè si tenga ritto, indi colla punta d'un coltellino tagliate regolarmente la pelle sui fianchi del luccio ma soltanto nel centro; levate questa pelle per tagliare le carni in fette lasciandole in posto; velate allora il pesce con gelatina a mezzo rappigliata; circondatelo alla base con gelatina trita; guernitelo alle due estremità con foglie di prezzemolo verde e sul centro del piatto con mezze uova sode alternate con piccole conchiglie di gelatina; impiantate sulla sommità 5 asticciuole guarnite con tartufi, *quenelles* e gamberi. Servite contemporaneamente 2 salsiere di magnonnese. — Questo piatto è montato sopra zoccolo.

1501. — Rocchio di salmone alla Parigina (Modello N. 150). — *Tronçon de saumon à la Parisienne.*

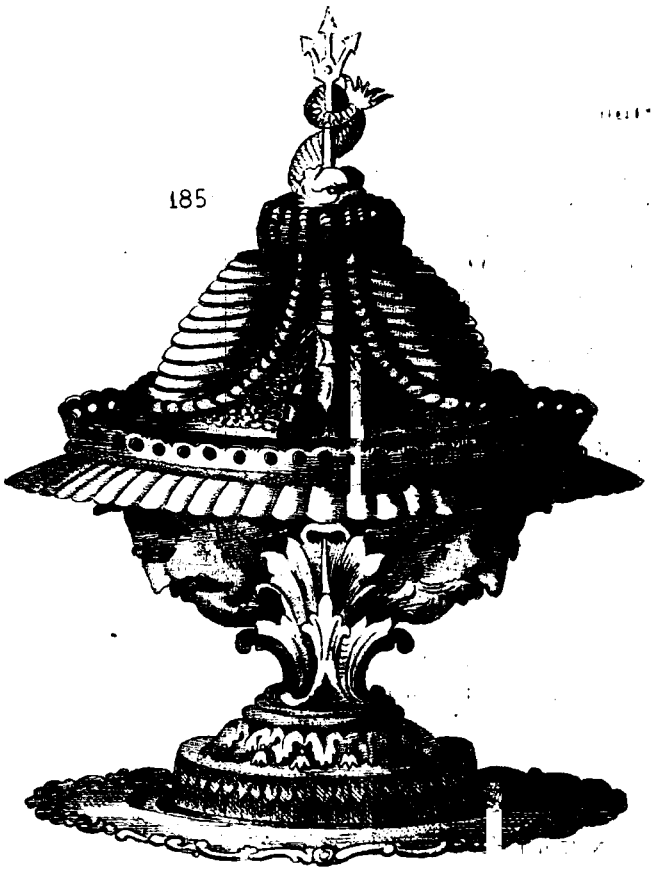
Tagliate un rocchio di salmone e quando sia ben in ordine, inviluppatelo in un pannolino, legatelo, cuocetelo nel corbuglione; lasciatelo divenir freddo a mezzo nella sua cozione, scolatelo, lasciatelo raffreddare interamente appoggiandolo sul ventre, indi disimballatelo per *pararlo*, sopprimendone la pelle, e disporlo sopra un piatto elegante, sorretto da 4 piedi. Coprite il salmone con uno strato di burro colorato, decoratelo dapprima col *cornetto*, indi con ornati di tartufo o d'albume d'uovo cotto; guarnitelo alle due estremità con un mucchio di legumi variati in insalata; attorniate questi con punte d'asparagi bianche tagliate d'eguale altezza e collocate ritte, le quali circonderete alla base con cavoli di Brusselles ben verdi, parimenti conditi in insalata. Velate tutti questi legumi con gelatina a mezzo rappigliata; ad ogni estremità del rocchio, immediatamente al disopra dei legumi, impiantate 2 asticciuole guarnite con granchiolini ed un tartufo; a fianco di queste, impiantatene altre due d'identica specie, inclinandole leggermente l'una a sinistra, l'altra a destra. Servitelo accompagnandolo con alcune salsiere di magnonnese.

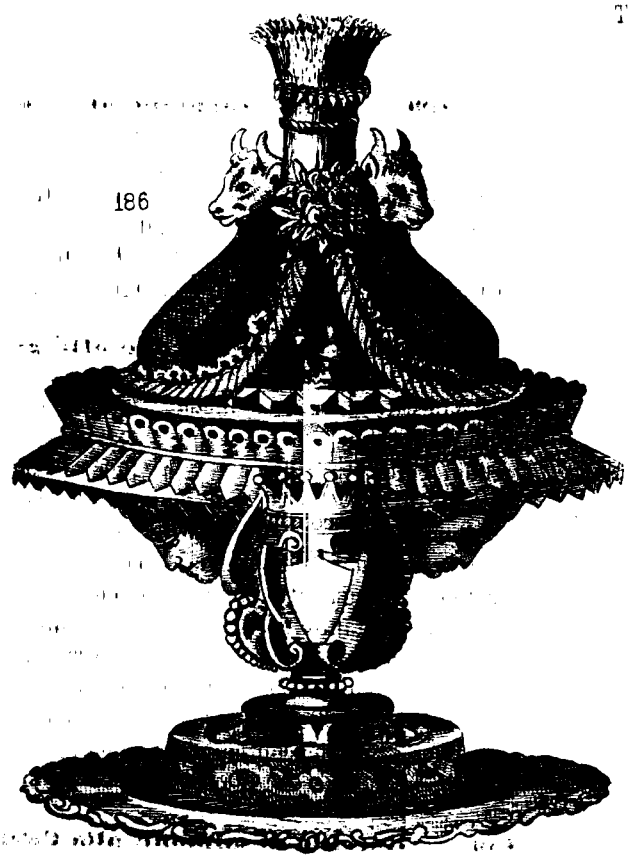
1502. — Rocchio di salmone al burro di Mompellieri (Modello N. 143).
Tronçon de saumon au beurre de Montpellier.

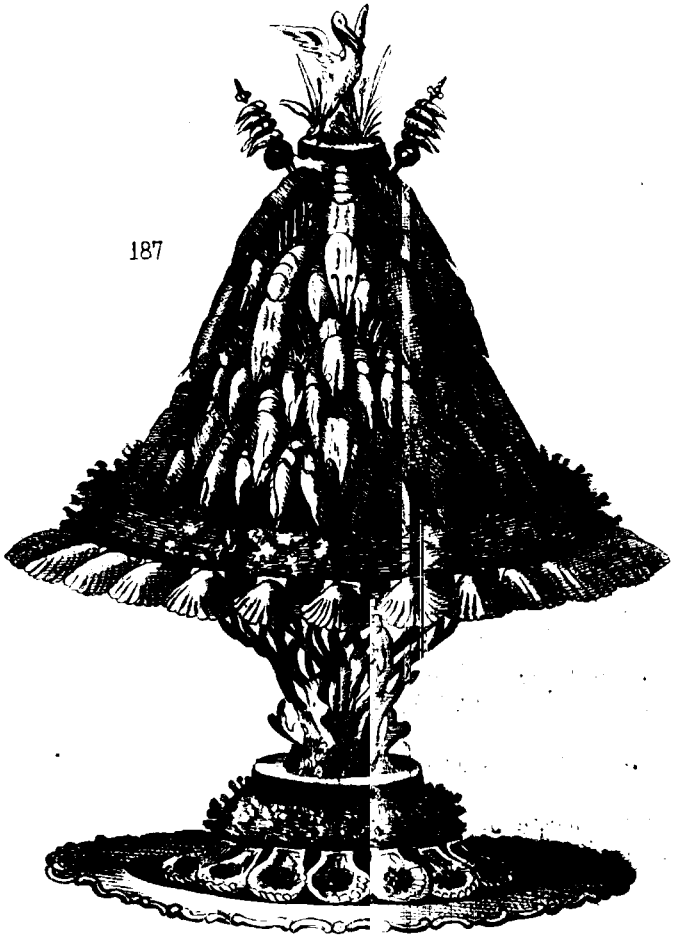
Tagliate sul centro d'un grosso salmone un rocchio lungo 40 centimetri; riempitelo con *farcia quenelle;* rotolatelo in una salvietta spalmata di burro e cuocetelo nel corbuglione; lasciatelo raffreddare a mezzo nella sua cozione; scolatelo per disimballarlo, e quando sia interamente freddo, disponetelo sopra un rialzo a gradini, disposto su un grande vassoio ornato; mascheratelo con uno strato di burro di Mompellieri, decoratelo al *cornetto* con burro d'acciuga spinto in cordoni; assicurate sul centro del rocchio un piccolo tritone modellato in grasso; impiantate sulle due estremità un'asticciuola guarnita di granchiolini e di gamberi; circondate il salmone, alla base, con un grosso cordone di gelatina trita, e la base del rialzo con mezze uova, alternate con un crostone di gelatina; sul centro della gradinata, formante cascata, disponete un gruppo di code di gamberi; circondate la base della gradinata con una corona di gamberi interi accavallati; accompagnatelo con due salsiere di magnonnese.

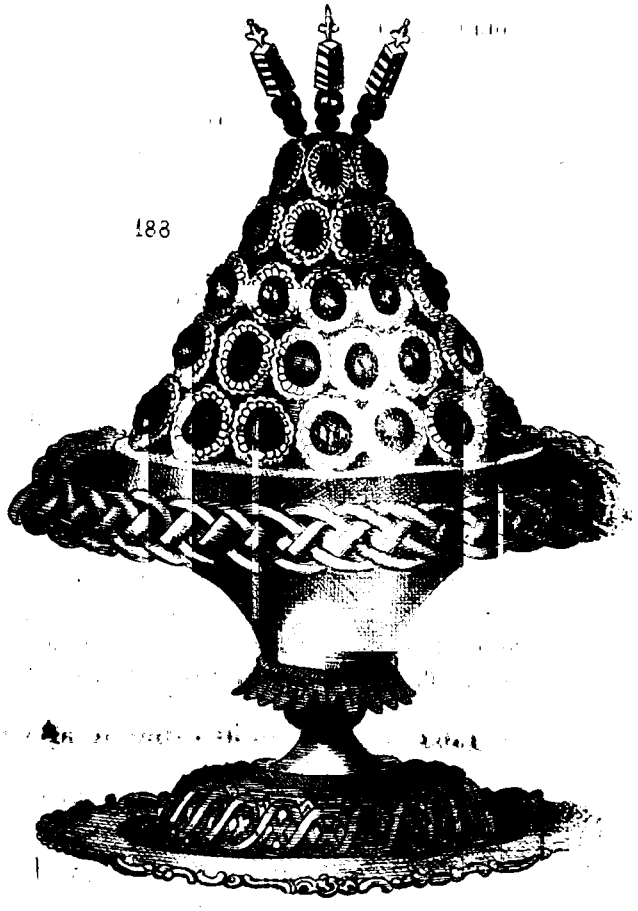
1503. — Rocchio di salmone alla magnonnese. — *Tronçon de saumon à la mayonnaise.*

Tagliate un rocchio di salmone preso sul centro; fatelo cuocere in semplice corbuglione, lasciatelo divenir freddo, scolatelo, sopprimetene la pelle, per poscia collocarlo su un denso strato di gelatina









185 Code di locuste di mare alla gelatina. 186 Lingue di manzo allo scarlatto.
187 Cespuglio di gamberi. 188 Cespuglio di tartufi in cassettine.

rappigliata sul piatto; coprite interamente il salmone con magnonnese densa e leggermente incollata; lisciate bene la superficie; decoratelo con filetti d'acciuga, citriuolini, capperi, burro rosso e finalmente con tutti que' particolari atti a comporre una graziosa decorazione. Circondatelo con mazzolini di legumi di colori e specie diverse, oppure con gelatina in crostoni.

1504. — Rocchio di storione al burro di Mompellieri (Modello N. 153).
Tronçon d'esturgeon au beurre de Montpellier.

Tagliate un pezzo di storione, sopprimendone la pelle; salatelo, cospargetelo d'olio e di sugo di limone, circondatelo con legumi tagliuzzati e fatelo marinare a crudo per alcune ore. Scolatelo per invilupparlo con lardo e poscia in una salvietta; legatelo e cuocetelo nel corbuglione; scolatelo, imballatelo di nuovo e lasciatelo divenir freddo; finalmente disimballatelo per riordinarlo regolarmente, tagliatelo ad incavo d'ambo le parti, lasciando i pezzi in posto; collocatelo su un rialzo decorato, mascheratelo con uno strato di burro di Mompellieri, lisciate per bene la superficie; decoratelo con citriuoli tagliati e burro verde, spinto al *cornetto.* Assicurate su ciascuna estremità del rialzo una tazza in grasso; guernitele con code di gamberi; circondate lo storione, alla base, con girelli di carciofo guarniti di legumi; disponete sul centro del piatto, ai due lati, un bel cespuglio di legumi conditi in insalata; circondate il rialzo con gelatina trita ed in crostoni. Servite con 2 salsiere di magnonnese.

1505. — Rocchi di salmone alla Reale (Modello N. 161). — *Darnes de saumon à la Royale.*

Cuocete 2 rocchi di salmone nel corbuglione; quando siano freddi e ben scolati, sopprimete la pelle per mascherarli interamente con burro alla *ravigote* o di Mompellieri conservando la loro forma. Non appena il burro siasi consolidato, collocateli, l'uno a fianco dell'altro, su un rialzo incollato su un piatto oblungo ed avente nel centro un *montante;* decorateli, mediante *cornetto,* con burro d'acciuga semplice oppure burro all'essenza d'acciuga. Se il fondo è bianco la decorazione dovrà essere colorata e se oscuro la decorazione sarà bianca. Disponete contro il *montante* un piccolo cespuglio di granchiolini o di gamberi, indi collocate, fra i rocchi ed a ciascun lato, un grosso gambero od un piccolo astaco cotto, assicurato per la coda sul *montante* del centro; velate i granchiolini e l'astaco con gelatina a mezzo rappigliata; circondate la base del rialzo con una corona di mezze uova, decorate ciascuna con un disco di tartufo posato ritto. — Servite con alcune salsiere di magnonnese.

1506. — Fette di salmone alla gelatina (Modello N. 151). — *Tranches de saumon à la gelée.*

Tagliate due grosse fette sul centro d'un grosso salmone e quando siano ben in ordine cuocetele in buon corbuglione al vino bianco; lasciatele raffreddare nella loro cozione, indi scolatele e mascheratele interamente con burro spumoso colorato con burro di gamberi. Mascherate parimenti internamente le parti del vuoto lasciato dalla pelle del ventre. Lisciate con cura la superficie e disponete le fette di salmone su un rialzo o *pane verde,* decorato e sostenuto da quattro piedi, ma appoggiandole su un sostegno a piano inclinato d'ambo le parti. Quando le fette sieno collocate in bell'ordine, decorate ed impiantate nel centro del sostegno tre asticciuole guarnite con tartufi e granchiolini; mascherate la superficie del sostegno con un grosso gruppo di code di gamberi condite in insalata. Circondate le fette di salmone e la guarnizione con grossi crostoni di bella gelatina. Servite con due salsiere di magnonnese.

1507. — Grosso astaco nel guscio. — *Gros homard en coquille.*

Gli astachi da servire nel guscio devono essere cotti in semplice corbuglione. Quando gli astachi siano freddi, tagliateli ciascuno in due parti per lo lungo affine di ritirare le carni della coda; guernite l'interno de' gusci con gelatina trita; rimettetevi entro le carni dopo averle tagliate, badando di cangiarle di posto onde poter mettere la parte rossa al disotto. Segate in due parti il guscio delle zampe per guarnire una delle metà con gelatina trita, sulla quale collocherete le carni; disponete allora i mezzi astachi su una salvietta, colle zampe all'ingiro, circondandoli con foglie di prezzemolo verde o con grossi crostoni di gelatina; in entrambi i casi converrà guarnire i gusci con un mazzolino di prezzemolo.

1508. — Code di locuste di mare alla gelatina (Modello N. 185).
Queues de langoustes à la gelée.

Questo piatto è direttamente montato sopra zoccolo. — Cuocete nel corbuglione tre grosse locuste; lasciatele raffreddare sotto leggera pressione colle code allungate; quando sieno ben fredde, ritirate le carni delle code, ma in un sol pezzo, senza guastare i gusci superiori. Tagliate le carni in fette un po' in isbieco, disponetele ritte, riformando ciascuna entro una nicchia all'uopo tagliata, su un sostegno in grasso, a tre piani, nel genere rappresentato dal modello, previamente assicurato su un rialzo disposto sopra zoccolo; velatele con gelatina; circondatele con gelatina trita spinta al *cornetto*.

Riempite gl'intervalli fra le nicchie con una piccola macedonia di legumi di varia specie e colori, applicandoli simmetricamente contro il sostegno; collocate nel mezzo un bel gambero intero colla coda sgusciata. Collocate sulla sommità un piccolo delfino fuso in stearina od in grasso; circondatelo in un alle code di locuste con una corona di granchiolini che velerete con gelatina. Accompagnatelo con una salsiera di magnonnese.

1509. — Cespuglio di tartufi in cassettine (Modello N. 188). — *Buisson de truffes en caisses.*

Fate spazzolare 2 chilogrammi di tartufi scelti e rotondi; lavateli ad uno ad uno affine di togliere poi colla punta d'un coltellino tutte le particelle di terra che avessero resistito alla spazzola; mettetele in una casseruola con fondo di lardo, aggiungete alcuni grani di pepe, poco sale, un mazzetto guarnito d'erbe aromatiche, una cipolla, un pezzo di radice di sedano in fette, ed una fetta di giambone crudo; bagnateli a tre quarti d'altezza con vino Champagne ed un po' di buon fondo; copritele con sfaldelle di lardo, indi con un disco di carta unta di burro; chiudete ermeticamente la casseruola, esponetela in pieno fornello per cuocere lestamente i tartufi in 7 od 8 minuti; ritirateli dal fuoco, lasciateli raffreddare nella loro cozione; scolateli, glassateli mediante pennello, e disponeteli mano mano in una cassetta da credenza in modo che la *glace* li attacchi alla carta. — Preparate una piramide di cartone di forma conica proporzionata alla superficie dello zoccolo, sul quale l'assicurerete solidamente; glassatela mediante pennello con gelatina ordinaria; disponete regolarmente le cassettine in corona ed in piano, incollandole contro il cartone con un po' di *glace* tiepida; riempite il vuoto fra le cassettine con gelatina trita spinta al *cornetto;* impiantate a guisa di ventaglio sulla cima della piramide tre asticciuole trasparenti guarnite di tartufi. — Si potrà anche levare la pelle ai tartufi prima di cuocerli.

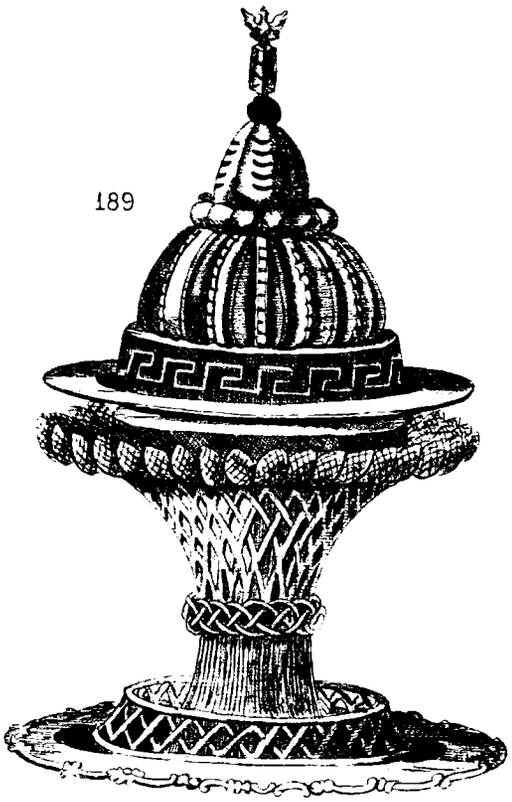
1510. — Cespuglio di piccoli astachi (Modello N. 168). — *Buisson de petits homards.*

Per disporre un cespuglio di questo genere bisognerà far cuocere una dozzina di piccolissimi astachi; quando sieno freddi, distaccate le carni delle code senza guastare i gusci. — Incollate sul piatto un rialzo di forma oblunga; assicurate sul suo centro un sostegno di pane a forma di cupola, mascheratelo con uno strato di burro o di grasso; conficcate gli astachi per la coda, mediante piccole asticciuole invisibili, colla coda in alto; velateli con gelatina; assicurate in cima alla cupola un soggetto in grasso; impiantate su ogni lato 2 asticciuole guarnite di granchiolini e di tartufi; circondate la base del rialzo con una corona di fette di astaco velate con gelatina, le quali attornierete con grossi dadi di gelatina. Questo pezzo è collocato sopra zoccolo. Accompagnatelo con alcune salsiere di magnonnese.

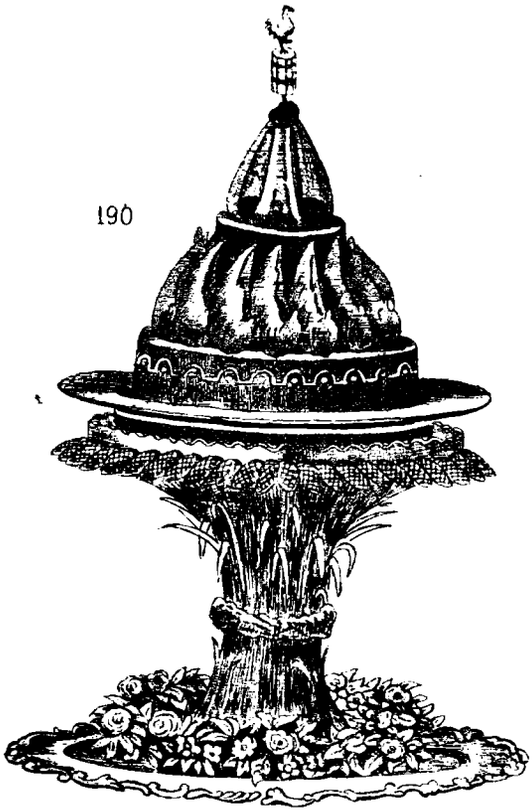
1511. — Cespuglio di gamberi (Modello N. 187). — *Buisson d'écrevisses.*

Cuocete alla *mirepoix* una quarantina di bei gamberi; lasciateli raffreddare, indi scolateli. Collocate su uno zoccolo rotondo od esagono una gradinata da cespuglio di gamberi composta di 3 piani, formante piramide; guernite l'interno della gradinata con foglie di prezzemolo verde; attaccate per la coda i gamberi all'ingiro de' piani incominciando dal basso; l'altezza di ogni piano dev' essere combinata in modo che i gamberi, una volta sospesi, non lascino alcun vuoto fra essi; quando la gradinata sarà ultimata, velate leggermente i gamberi con gelatina, circondateli alla base con un grosso cordone di prezzemolo; collocate sulla sommità un piccolo soggetto in grasso od in stearina rappresentante una cicogna; impiantate ai lati 2 asticciuole guarnite. Circondate la base dello zoccolo con alcune conchiglie guarnite con un'insalata di gamberi alla magnonnese. — Con un cespuglio di gamberi si può servire qualche salsiera di magnonnese.

189

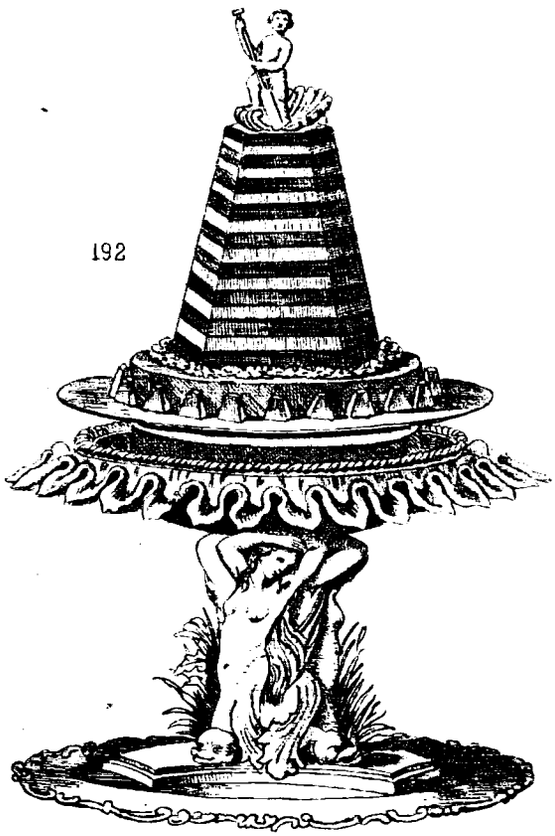


190



191

192



189 Chaufroix di filetti di fagiano. 190 Chaufroix di polli.
191 Insalata di filetti di sogliole. 192 Pane di fegati di lotta.

1512. — Cespuglio di locuste e di granchiolini (Modello N. 178).
Buisson de langoustes et de crevettes.

Incollate su un piatto oblungo un rialzo, sul cui centro assicurerete una piramide di pane o di cartone rivestita di burro formante quasi cupola. — Cuocete 4 o 5 belle locuste di mare, lasciatele divenir fredde sotto leggera pressione, colle code allungate; ritirate poscia le carni delle code in un sol pezzo senza guastare i gusci, vale a dire svuotandole dal disotto. Tagliate in fette le code, disponetele regolarmente in colonna a distanza di 8 o 10 centimetri, appoggiandole contro la piramide; guarnite i vuoti esistenti fra le code con granchiolini regolarmente infissi in corona, assicuratene parimenti una corona sulla sommità della cupola; collocate sovra questa un piccolo soggetto in grasso, ed impiantate ai lati 6 asticciuole trasparenti guarnite di tartufi; circondate la base con un grosso cordone di gelatina trita; servite a parte 2 salsiere di magnonnese. — Questo pezzo è rappresentato disposto sopra zoccolo.

1513. — Cespuglio di code di locuste e di granchiolini (Modello N. 171).
Buisson de queues de langoustes et de crevettes.

Cuocete 6 o 7 locuste intere; ritiratele dalla cozione per farle raffreddare sotto pressione colle code allungate affine di ottenerle dritte. Quando sieno fredde, ritirate le carni delle code, intiere, senza guastare i gusci. Collocate un rialzo su un piatto oblungo, nel cui centro assicurerete un sostegno in pane od in cartone, mascherato interamente di burro. Sulla cupola disponete le code delle locuste, equidistanti, ritte, colla punta in alto; guarnite allora simmetricamente gl'intervalli vuoti con bei granchiolini conficcati nel burro. Collocate un grosso tartufo sul centro ed alla base della cupola; attorniatelo con un grosso cordone di gelatina trita. Assicurate sul vertice un soggetto in grasso; impiantate su ciascun lato 2 asticciuole trasparenti guernite di tartufi; circondate la base del rialzo con crostoni di gelatina; accompagnatelo con salsa magnonnese. — Questo pezzo è collocato sopra zoccolo.

1514. — Gradinata con delfini (Modello N. 181). — *Gradin au dauphins.*

Questo pezzo è composto di quattro cespugli, due de' quali di granchiolini montati sopra una piramide in burro, gli altri due sono composti con cassettine di tartufi e di granchiolini, che si possono montare su un piccolo sostegno di cartone, a guisa di piramide, glassati o mascherati con burro e sormontati da una piccola asticciuola guernita. Il cespuglio centrale è composto semplicemente di gamberi interi collocati ritti su uno strato di prezzemolo verde, applicati contro le pareti del sostegno portante il soggetto modellato in grasso. — Nel mezzo del pezzo, nella grande conchiglia, sono disposte in corona fette di locuste o di astachi, alternate con fette di tartufo, collocate su gelatina. — Le piccole conchiglie sporgenti sulla base sono guernite con un'insalata di piccoli legumi frammischiati con gelatina.

1515. — Gradinata in grasso decorata, all'Industria (Modello N. 179).
Gradin en graisse historié à l'Industrie.

La guarnizione di questa gradinata si compone di piccoli tartufi in cassettine, di pane di fegato grasso tagliato col cucchiaio, di asticciuole trasparenti guarnite di tartufi. Queste guarniture possono a piacimento essere rimpiazzate da altre tanto di magro che di grasso.

1516. — Gradinata in grasso decorata, al Chinese (Modello N. 175).
Gradin en graisse historié, au Chinois.

La guarnitura di questa gradinata si compone di piccoli *aspic* di pollame o di selvaggina, disposti sulla superficie del piano inferiore. Il gradino di mezzo è guarnito con filetti di pollame al belvedere; il gradino superiore è guarnito con galantine di tordi in *chaufroix*. Ai lati sono impiantate asticciuole guarnite con tartufi. È evidente che siffatte guarnizioni possono essere variate a piacimento.

1517. — Gradinata con tori (Modello N. 182). — *Gradin aux taureaux.*

Il piano inferiore della gradinata è guarnito con una corona di belle fette di manzo affumicato disposte accavallate; a ciascuna estremità vedesi un gruppo di foglie di prezzemolo verde. Il vuoto delle due

cornucopie, imitate in grasso, è ricolmo di tartufi rotondi, pelati e glassati. Sul centro del secondo gradino trovasi disposto un cespuglio di cassettine guarnite di fegato grasso o di piccole galantine di tordi. — Come complemento di questi pezzi non bisogna mai trascurare l'impiego della gelatina, la quale serve sempre ad aumentarne l'eleganza.

1518. — Carro di Nettuno (Modello N. 149). — *Char de Neptune.*

Questo pezzo è di un genere nuovo ed indubbiamente di grande effetto sulla tavola d'un *buffet* da ballo. Esso venne eseguito nelle cucine della corte di Prussia.

La guarnizione principale consiste in piccole trote al bleu, disposte sul primo piano; ma i due gradini a cascata sono inoltre guarniti con gruppi di gamberi; il vassoio decorato, sul quale è disposto, trovasi guarnito con conchiglie da tavola riempite con un'insalata di astachi alla magnonnese. — Questo pezzo sarà bene accompagnarlo con due salsiere di magnonnese.

1519. — Sella di capriolo, salsa Cumberland. — *Selle de chevreuil, sauce Cumberland.*

Apparecchiate, come di pratica, i filetti d'una sella di capriòlo; tagliate dritte le costole mozzandole; lardellate le carni, d'ambo le parti, con lardo. Fate cuocere la sella allo spiedo o nel forno cospargendola; lasciatela divenir fredda, per poscia distaccare i filetti e tagliarli in fette sottili un po' in isbieco; rimettetele tosto in posto, glassatele col pennello; disponete la sella su un piatto oblungo, circondatela di gelatina e di crostoni e servitela con una salsiera di salsa Cumberland.

1520. — Quarto di daino alla gelatina. — *Quartier de daim à la gelée.*

Scegliete un bel quarto di daino colla sua lombata, grasso, infrollito a dovere; disossatelo, legatelo e ravvolgetelo entro carta unta di burro; cuocetelo allo spiedo, cospargendolo quando sia freddo, tagliatelo in fette non troppo grosse; rimettete in posto e disponete l'intero quarto su un piatto oblungo; incartocciate il manico; circondatelo con gelatina trita e crostoni. Servite contemporaneamente una salsiera di gelatina di ribes o di salsa inglese.

ENTRÉES FREDDI.

Gli *entrées* freddi si dispongono indifferentemente su rialzi o sopra zoccoli, in bordure od anche semplicemente su uno strato di gelatina rappigliata sul piatto stesso; ciò dipende dall'eleganza che gli si vuol dare, non meno che dalla loro composizione; tuttavia gli *entrées* destinati ad essere presentati ai commensali, non possono essere montati sopra zoccolo che a condizione che non siano troppo alti di forma, pesanti da portare, od esposti ad essere guastati nel trasporto.

Quando in un pranzo si voglia servire un *entrée* freddo sopra zoccolo, il modo più semplice per evitare contrattempi, consiste nel disporlo dapprima sul piatto, collocandolo poscia sullo zoccolo, quando però questo si trovi sulla tavola. In tali condizioni si potranno sempre presentare le vivande ai convitati lasciando lo zoccolo sulla mensa. Gli *entrées* freddi delle tavole N. 37 e 38 sono disposti di conformità a questo metodo e ponno servire di modello.

Gli *entrées* freddi, serviti ne' pranzi di lusso, sono generalmente ornati con asticciuole trasparenti o semplicemente guarnite; bene spesso però vengono ornati con soggetti in grasso od in stearina, fusi o modellati. Qualunque sia il genere di montatura converrà sempre badare che alla leggerezza ed eleganza vadi congiunta la necessaria solidità.

1531. — Costolette di sogliole alla Fenicia. — *Côtelettes de soles à la Phénicienne.*

Levate i filetti di 4 belle sogliole, batteteli leggermente, salateli, raddoppiateli e metteteli in un tegame con burro e vino bianco; copriteli con carta unta di burro, fateli cuocere a fuoco moderato, scolateli e lasciateli divenir freddi sotto leggera pressione; regolateli in forma di costolette; mascheratele con salsa magnonnese alla gelatina e disponetele, mano mano, su una lastra, la quale collocherete sul ghiaccio fino a che la salsa sia fredda; velate le costolette con gelatina, rafilate i contorni per levare il di più della salsa, applicate a ciascuna sulla punta una bella zampa di gambero; disponete le costolette su uno strato di gelatina congelata sul fondo del piatto. Riempite il centro con una guarnizione di cavoli fiori in insalata; circondate l'*entrée* con crostoni di gelatina.

1532. — Costolette di vitello al Belvedere (Modello N. 193). — *Côtelettes de veau à la Belle-Vue.*

Tagliate 10 o 12 costolette di vitello, *paratele* assai leggermente, imbullettatele con tartufi crudi, zinna e lingua scarlatta cotta; mettetele in un tegame per cuocerle come di pratica, indi lasciatele divenir fredde sotto pressione; regolatele con diligenza, sciogliendo l'estremità dell'osso della costola; tagliatele leggermente sull'estremità della noce afine di tenerle ritte; glassatele col pennello, per decorarle sulla superficie e sulla grossezza del dorso con ornati di tartufo; velatele con gelatina, disponetele ritte su un rialzo, previamente incollato sul piatto, portante nel centro una colonna in grasso un po' più alta delle costolette; sulla sommità della colonna applicate un piccolo vaso fuso in grasso; fra ogni costoletta, spingete col *cornetto* della gelatina trita; decorate lo spessore del rialzo con ornati di lingua scarlatta; circondatelo alla sua base con crostoni di gelatina; servite con una salsiera di salsa tartara.

1533. — Costolette di vitello alla Parigina. — *Côtelettes de veau à la Parisienne.*

Tagliate 12 costolette di vitello, di mediocre grossezza, lasciandovi le costole molto corte; mettetele in una tegghia con fondo per cotture abragiate, bagnatele fino a coprirle con buon sugo e cuocetele lentamente; scolatele per lasciarle raffreddare sotto presssione leggera; regolatele di bella forma, disponetele su un *plafond*, rivolte tutte nel medesimo senso; decorate allora la noce delle costolette con graziosi rosoni, sei de' quali formati con tartufi e sei con lingua scarlatta molto rossa, avendo cura di inumidire la decorazione con gelatina a mezzo rappigliata. — Colate entro un *plafond* ad orli rialzati, ben piano, uno strato di gelatina alto 3 o 4 millimetri, fatela congelare sul ghiaccio; disponetevi sopra le costolette l'una accanto all'altra, appoggiando la parte decorata sullo strato di gelatina; colate fra esse della gelatina fredda e liquida in modo da coprirle fino alla loro altezza; lasciate congelare la gelatina, indi incidete all'ingiro le costolette colla punta d'un coltellino rasente le carni; distaccatele dal *plafond*, ad una ad una, passandovi sotto la lama d'un coltello; disponetele in corona su un rialzo, colla parte decorata all'insù, ma contrariamente all'ordine normale, cioè col manico al disotto e la noce in alto. Collocate nel centro del rialzo una piccola tazza in grasso, riempitela con una miscela di legumi; circondate di crostoni il fondo del piatto e servite con una salsa fredda *ravigote* o tartara.

1534. — Costolette di vitello in sorpresa. — *Côtelettes de veau en surprise.*

Tagliate 10 o 12 piccole costolette di vitello di grossezza ordinaria, battetele leggermente senza *pararle*, fatele abragiare come di pratica, glassatele, lasciatele divenir fredde sotto leggera pressione per regolarle d'egual forma. Sciogliete le carni dalle estremità delle ossa, indi levate dalla noce di ogni costoletta, mediante stampo, un disco di 3 o 4 centimetri di diametro, attraversandole da parte a parte; disponete mano mano le costolette su una lastra e riempite le cavità con un salpicone di tartufi leggermente legato con salsa *chaufroix*. Tenete la lastra sul ghiaccio per consolidare il composto, indi distaccate le costolette colla lama d'un coltello e mascheratele intieramente con una salsa *chaufroix*

bionda; disponetele mano mano e nel medesimo senso su una lastra, e quando la salsa sia ben fredda, decoratele sulla noce con un piccolo rosone di lingua scarlatta; velatele con gelatina. — Al momento di servire, regolate le costolette, raffilando il di più della salsa, disponetele in corona su un denso strato di gelatina congelata sul piatto; guarnite il centro con un grosso strato di gelatina trita, sulla quale disporrete una guarnizione di tartufi tagliati in grosse fette; circondate le costolette con una corona di funghi ben eguali, mascherati con un sottilissimo strato di salsa *chaufroix;* servite a parte una salsa *ravigote* o tartara.

1525. — Costolette di montone alle punte d'asparagi.
Côtelettes de moutons aux pointes d'asperges.

Tagliate 12 costolette del doppio della grossezza ordinaria, battetele leggermente senza *pararle*, imbullettatene le noci con lardo, mettetele in una tegghia con buon fondo, bagnatele a tutta altezza con brodo e fatele cuocere a fuoco moderatissimo; lasciatele raffreddare a metà nella loro cozione, indi mettetele sotto leggera pressione; quando sieno fredde, *paratele*, tenendo le noci ben rotonde e d'egual forma. Liberate le carni delle estremità delle costole, mascheratele con una salsa *chaufroix* bruna ridotta all'essenza di funghi; disponetele mano mano su una lastra tutte nel medesimo senso; lasciate divenir fredda la salsa e velatele con gelatina. Incartocciate i manichi, disponeteli in corona su una bordura d'insalata all'italiana rovesciata sul piatto; guarnite il centro con punte d'asparagi verdi condite in insalata; circondate l'orlo del piatto con crostoni.

1526. — Costolette d'agnello allo scarlatto. — *Côtelettes d'agneau à l'ecarlate.*

Tagliate una quindicina di belle costolette d'agnello, *paratele* senza sciogliere le carni dal manico, battetele leggermente, salatele e fatele saltare con burro; non appena cotte, fatele raffreddare sotto leggera pressione, riordinatele con cura, sciogliete le carni dall'estremità della costola, glassatele, accomodatele mano mano su una lastra per velarle con gelatina; disponetele poscia in corona su una bordura di gelatina guarnita con legumi diversi, ma alternando ogni costoletta con un crostone di lingua scarlatta molto rossa; riempite il centro con una guarnizione di legumi conditi in insalata.

1527. — Costolette di pollo a la Macedonia. — *Côtelettes de poulets à la Macedoine.*

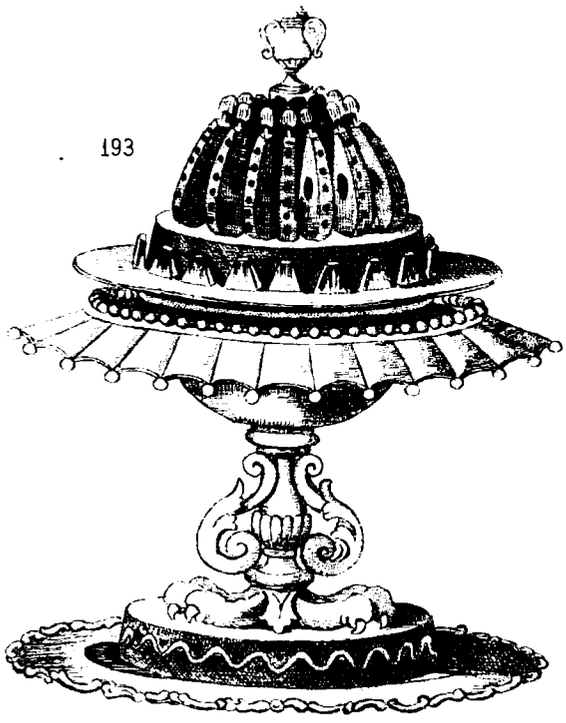
Apparecchiate 14 mezzani filetti di pollo, batteteli leggermente, metteteli in una tegghia spalmata di burro, salateli e fateli rinvenire con burro d'ambe le parti. Quando sieno ben scolati e divenuti freddi sotto leggera pressione, *parateli* di nuovo. Applicate a ciascun filetto, sull'estremità a punta, un ossicino di coscia di pollo; mascherateli con una salsa *chaufroix* alla *ravigote;* lasciate divenir fredda la salsa, velate le costolette con gelatina, indi ornate l'osso con un riccio di carta; disponetele su una bordura di pane di pollame alla serpentaria; collocate nel centro una macedonia di legumi diversi conditi in insalata, montandoli in piramide; velateli con gelatina e circondate il piatto con crostoni.

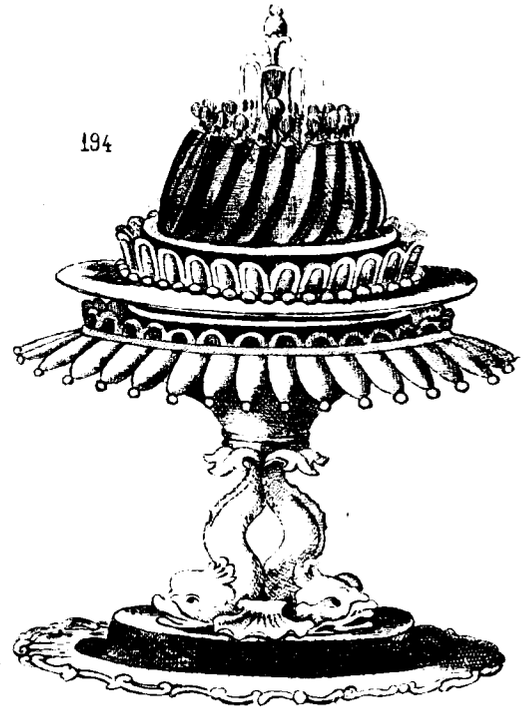
1528. — Costolette di capriolo alla Dorsay. — *Côtelettes de chevreuil à la Dorsay.*

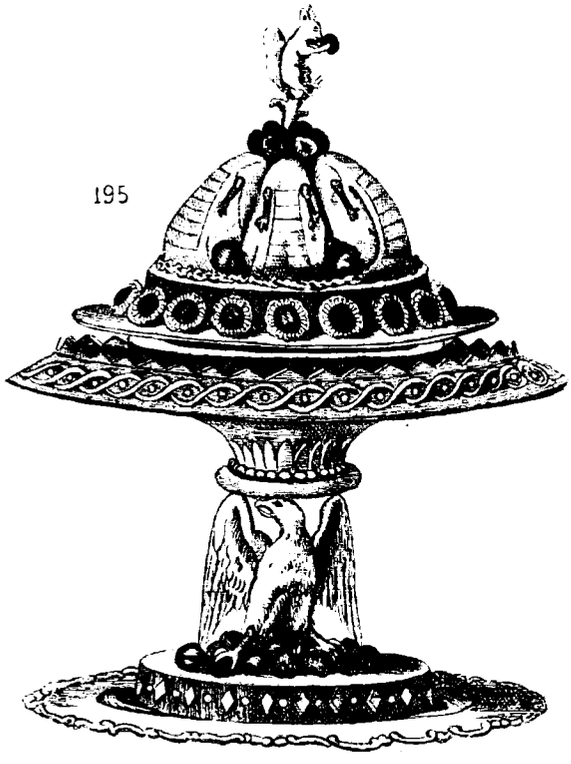
Tagliate 12 o 14 belle costolette di capriolo, senza *pararle* a fondo; salatele, mettetele in una terrina e fatele macerare per alcune ore in una marinata cruda; scolatele per asciugarle su un pannolino. Fate riscaldare in una tegghia olio e burro; mettetevi entro le costolette per cuocerle rivoltandole; scolatele, lasciatele raffreddare sotto leggera pressione, *paratele* per bene e mascheratele interamente con una salsa *chaufroix* bruna mescolata con alcune cucchiaiate di tartufi triti. Quando la salsa sia fredda, velate le costolette con gelatina, raffilatele levando la salsa che sovrabbondasse; ornate di carta i manichi e disponetele in corona su una bordura di pane di selvaggina; guarnite il centro con tartufi cotti con vino *Champagne*, glassati, velati con gelatina; circondate il piatto con crostoni.

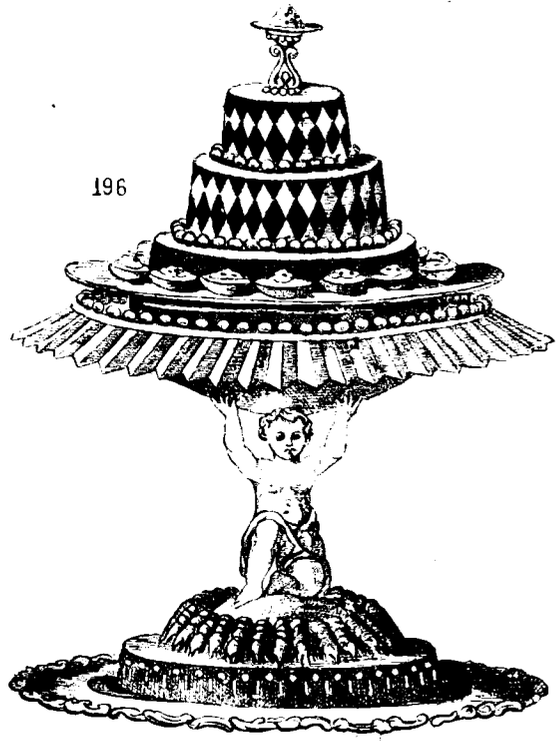
1529. Costolette di selvaggina in suprema. — *Côtelettes de gibier au suprême.*

Preparate un composto di pane di selvaggina, procedendo come al N. 1473, ma senza essere troppo rigonfio; da ultimo mescolatelo con un salpicone di fegato grasso; stendetelo su una lastra, alta un centimetro, mettetelo sul ghiaccio fino a che il composto si sia ben consolidato; tagliatelo allora con









193 Costolette di vitello al belvedere. 194 Costolette di fegato grasso in chaufroix. 195 Galantine di pollo alla regina. 196 Insalata di sogliole alla Bagration

un taglia-pasta, a foggia di costolette; in difetto tagliate le costolette su un modello di cartone colla punta d'un coltellino; lisciatele, mascheratele con una salsa *chaufroix* di selvaggina bruna, disponendole mano mano su una lastra, che metterete sul ghiaccio affine di far raffreddare la salsa; collocate su ciascuna costoletta una fetta sottile di tartufo, velatele con gelatina, raffilate il contorno delle costolette, distaccatele dalla lastra ed applicate a ciascuna, sull'estremità a punta, un piccolo cartoccio; disponetele in corona su un rialzo; guarnite il fondo del centro con uno strato di gelatina trita, ricolmandolo con piccoli tartufi rotondi, glassati col pennello.

1530. — Costolette di fegato grasso alla Lucullo. — *Côtelettes de foie-gras à la Lucullus.*

Tagliate il contenuto d'una terrina di fegato grasso di Strasburgo, in fette grosse tre quarti di centimetro; dividetele in 16 piccole costolette di forma eguale, mascheratele interamente con una salsa *chaufroix*, sabbiatele mano mano che sono salsate, una metà con tartufi triti, l'altra metà con lingua scarlatta parimenti tritata finissima; disponete le costolette su una lastra, tenetele un momento sul ghiaccio per consolidarle; eguagliatele colla lama d'un coltello, ornatele sulla punta con un piccolo manichino. Incollate su un rialzo un sostegno di forma conica, mascherato con burro; disponetevi all'ingiro le costolette ritte accavvallate, appoggiandole al basso sul rialzo e sui lati contro il sostegno, alternandone una rossa ed una nera; mediante *cornetto* spingete della gelatina fra le costolette, circondatele alla base con una corona di cassettine di tartufi glassati; applicate in cima al sostegno un piccolo soggetto modellato in stearina. Tenete il piatto sul ghiaccio fino al momento di servire.

1531. — Costolette di fegato grasso in chaufroix (Modello N. 194).
Côtelettes de foie-gras en chaufroix.

Incollate un rialzo su un piatto rotondo; ornatelo con una graziosa bordura in grasso e circondatela con piccole perle parimenti imitate in grasso bianco. Applicate un sostegno in grasso sul centro del rialzo, attorniatelo con un grosso strato di gelatina trita in modo da mascherarlo intieramente; collocate sulla sommità un piccolo soggetto in grasso. — Estraete il fegato grasso d'una terrina di Strasburgo, sopprimetene il grasso e dividete il composto in tre parti, alle quali darete lo spessore ed il profilo d'una piccola costoletta, dividetele in fette grosse mezzo centimetro ed immergetele in una salsa *chaufroix* bruna legata a dovere; disponetele mano mano su una lastra, lasciate divenir fredda la salsa affine di togliere quella che sovrabbondasse all'ingiro delle costolette; velatele con gelatina, applicate a ciascuna un piccolo cartoccio, disponetele in corona quasi ritte sul rialzo; sostenetele alla loro base con gelatina trita spinta al *cornetto*. — Questo *entrée* è collocato sopra zoccolo e nella sua semplicità è uno dei più distinti.

1532. — Costolette di tordi alla Russa. — *Côtelettes de grives à la Russe.*

Preparate un composto di pane di selvaggina procedendo come al N. 1473; stendetene su una lastra uno strato alto mezzo centimetro, lasciatelo divenir freddo sul ghiaccio. — Preparate un salpicone di filetti di tordi, mescolatelo con un terzo del suo volume di tartufi parimenti tagliato a dadolini, legatelo con un po' di salsa *chaufroix*, stendetelo in sottile strato sull'apparecchio di selvaggina, avendo cura di ben eguagliarlo; non appena siasi consolidato, tagliatelo a guisa di costolette con uno stampo d'identica forma; prendete allora le costolette con una forchetta, immergetele, ad una ad una, in una salsa *chaufroix* bruna per mascherarle interamente; disponetele mano mano su una lastra per far raffreddare la salsa. Velatele con gelatina, regolatele, incartocciatele e disponetele in corona su un denso strato di gelatina rappigliata sul piatto; circondatele con gelatina trita e guarnite il fondo del piatto con crostoni. Riempite il centro con un'insalata di legumi.

1533. — Costolette di perniciotto alla Russa. — *Côtelettes de perdreaux à la Russe.*

Acconciate una o due galantine di perniciotto intere, dandole il profilo di costolette; tagliatele in fette trasversali grosse mezzo centimetro; mascheratele tosto con uno strato di composto di pane di selvaggina N. 1473, alto mezzo centimetro; quando sia interamente freddo, mascherate le costolette con una salsa *chaufroix* bruna, disponetele mano mano su una lastra le une a fianco delle altre; velatele con gelatina, e non appena questa si sia rappigliata, raffilate le costolette dalla salsa che sovrabbondasse per incartocciarle e disporle in corona su un rialzo; riempite il centro con un cespuglio di tartufi in cassettine; guernite il fondo del piatto con crostoni.

1534. — Costolette di fegato grasso alla Kalergi. — *Côtelettes de foie-gras à la Kalergi.*

Preparate un piccolo composto di fegato grasso, procedendo giusta l'istruzione pel pane di *fegato grasso alla suprema*, ultimatelo, incorporandovi un piccolo salpicone di tartufi; stendetelo su una lastra alto un centimetro e mettetelo sul ghiaccio; non appena l'apparecchio si sia consolidato, dividetelo in costolette, tagliandolo, con uno stampo o col sussidio d'un modello, colla punta d'un coltellino; mascherate mano mano le costolette in una salsa *chaufroix* bruna, disponetele su una lastra, e, quando la salsa sia fredda, decoratele, da una parte soltanto, con una bella corona di tartufi, applicandoli sulla parte più larga delle costolette.

1535. — Costolette di pane di pollame. — *Côtelettes en pain de volaille.*

Con una *purée* di pollame, preparate un apparecchio al burro, procedendo come al N. 1473; stendetelo su una lastra in uno strato alto un centimetro; mettetelo sul ghiaccio e quando sia ben freddo, tagliate fuori una ventina di costolette, mediante apposito taglia-pasta; distaccatele dalla lastra, mascheratele tosto con una salsa *chaufroix* bionda, disponendole su un'altra lastra per far raffreddare la salsa. Decorate ogni costoletta con un rosone di tartufi, indi velatele con gelatina, e, non appena questa sia congelata, ratfilatele del di più della salsa; applicate un manichino sull'estremità a punta e disponetele in corona su un rialzo. Riempite il centro di gelatina, sulla quale disporrete elegantemente un cespuglio di cappelli di funghi bianchissimi; velateli con gelatina e guarnite il fondo del piatto con crostoni.

1536. — Animelle di vitello alla Mirabeau. — *Ris de veau à la Mirabeau.*

Scegliete 6 belle animelle di vitello, diguazzatele ed *imbianchitele* come di pratica, inviluppatele di lardo e fatele abragiare; non appena cotte, scolatele, lasciatele divenir fredde sotto leggera pressione, indi disimballatele per arrotondarle e tagliarle in fette conservandole intere. Decoratele con un bel rosone di tartufi neri, velatele con gelatina a mezzo rappigliata, indi disponetele su un'insalata di legumi alla magnonnese, montata a cupola nel centro d'una bordura di gelatina rovesciata su un piatto; servite separatamente una salsa tartara.

1537. — Lingue di vitello al burro di Mompellieri.
Langues de veau au beurre de Montpellier.

Fate diguazzare 5 o 6 lingue di vitello salate; cuocetele in acqua, indi lasciatele divenir fredde sotto pressione; *paratele* con diligenza, dividetele in due per lo lungo, velatele con gelatina arrossata. — Stendete su una lastra coperta di carta uno strato di burro di Mompellieri dello spessore d'un centimetro; mettetela sul ghiaccio, e quando il burro siasi indurito, distribuitelo in 12 parti della stessa dimensione delle lingue; disponete queste in corona, alternandole colle costolette di burro; guarnite il centro con un intingolo di scalopini di dindo, conditi in insalata; guernite il fondo del piatto e servite con una salsiera di *ravigote* fredda.

1538. — Lingue di montone alla Domenicana (Modello N. 208).
Langues de mouton à la Dominicaine.

Fate *imbianchire* 10 o 12 lingue di montone fresche, sopprimetene la pelle e fatele cuocere in buon fondo; scolatele per farle raffreddare sotto pressione; *paratele*, glassatele, di bel colore; tagliate 12 crostoni di lingua scarlatta in forma di cresta della stessa lunghezza delle piccole lingue; velatele con gelatina arrossata. — Incollate su un piatto rotondo un *pane* in grasso bianco, decorato con ornamenti verdi; attaccate solidamente nel centro un sostegno, sormontato d'una cestellina in grasso, modellata o decorata; circondate il sostegno con una macedonia di legumi amalgamati con magnonnese alla gelatina; disponetevi attorno le lingue, collocandole ritte ed alternandole con una cresta di lingua scarlatta; sostenetele al disotto con gelatina trita; velatele, attorniatele con crostoni di gelatina di forma quadrata; guernite parimenti di crostoni il fondo del piatto e riempite la cestella con piccoli legumi di diversi colori, velandoli pure con gelatina; servite con una salsiera di magnonnese o di *ravigote*.

1539. — Pane di fegato grasso in bordura (Modello 204). — *Pain de foie-gras en bordure.*

Incrostate sul ghiaccio uno stampo da bordura a scanalature inclinate; riempitelo con gelatina d'*aspic* chiarissima e lasciatela congelare a dovere. — Dieci minuti prima di servire, tuffate lo stampo in acqua calda per estrarre la bordura su un piatto, il quale terrete poi sul ghiaccio, collocandolo ben livellato. Tenete pure sul ghiaccio, per una o due ore, una terrina di fegato grasso di Strasburgo. Levate lo strato di grasso che copre il composto, indi prendete colla mano destra un cucchiaio di ferro sottile ma solido, tuffatelo in acqua bollente e tagliate il pane in pezzi lisci, concavi ed arrotondati, della forma quasi del cucchiaio; collocateli mano mano nel centro della bordura, formando una piramide regolare; velate leggermente i pezzi tagliati con gelatina a mezzo rappigliata, e finalmente collocate un tartufo intero sulla sommità.

1540. — Pane di perniciotto alla suprema (Modello N. 197).
Pain de perdreaux au suprême.

Levate le carni di due perniciotti cotti, *paratele* e pestatele; condite l'apparecchio di buon gusto mescolandolo con 4 decilitri di salsa *chaufroix*, ridotta al profumo di perniciotto; passatelo allo staccio fino, mettetelo in una terrina e lavoratelo col cucchiaio, amalgamandovi, a poco a poco, 300 grammi di burro fresco, ben spremuto, senza mai cessare dal rimestare il composto; aggiungetevi poscia un piccolo salpicone di tartufi e di fegato grasso; versatelo in uno stampo a cilindro liscio, leggermente spalmato di burro, incrostato sul ghiaccio. Lasciate consolidare il pane, ed un quarto d'ora prima di servire rovesciatelo su un rialzo decorato con una colonna nel mezzo. Applicate un piccolo soggetto a tazza sulla colonna. Glassate il pane, tagliatelo in isbieco soltanto a metà altezza, avendo cura di tuffare il coltello nell'acqua calda; guarnite la piccola tazza con gelatina trita o tartufi; circondate la base con crostoni di gelatina ed attorniate il rialzo con gelatina trita.

1541. — Pane di galline regine alla gelatina. — *Pain de gelinottes à la gelée.*

Con una *purée* di galline regine, un po' di buona salsa *chaufroix* bionda, un po' di *glace* e di burro fresco, preparate un composto, procedendo giusta l'istruzione precedente; aggiungete alcuni tartufi tagliati in *julienne*, indi stendetelo su un *plafond* ad orli rialzati, in uno strato alto un centimetro; lisciate la superficie, e non appena sia freddo, glassatelo col pennello e velatelo con uno strato regolare di gelatina; quando questa sia congelata, tagliate il composto in quadrilunghi; passatevi sotto il coltello per distaccarli dal *plafond*; disponeteli tosto in corona su uno strato di gelatina congelato sul piatto; guarnite il centro con gelatina trita disponendovi sopra una guarnizione di tartufi velati con gelatina; guernite il fondo del piatto con crostoni e servite contemporaneamente una salsiera di *ravigote.*

1542. — Pane di pollame alla serpentaria. — *Pain de volaille à l'estragon.*

Pestate le carni di 2 pollastrelli cotti, mescolatele con eguale volume di salsa *chaufroix* bionda; passate il composto allo staccio fino; mettetelo in una terrina e stemperatelo, rimestandolo col mestolino con un decilitro d'olio d'olivo, alcune cucchiaiate d'aceto alla serpentaria, e 2 decilitri di buona gelatina; esperimentatene la consistenza ed ove sia della voluta densità, passatelo alla stamigna; amalgamatelo sul ghiaccio tramenandolo come una bavarese e non appena sia a dovere, versatelo in uno stampo cilindrico liscio; quando il pane sia consolidato, estraetelo su uno strato di gelatina congelata sul piatto; decorate i contorni con una ghirlanda di citriolini molto verdi, tagliati collo stampo e tuffati, mano mano, entro gelatina a mezzo rappigliata; disponete sulla sommità del pane una corona di piccoli filetti velati con gelatina, alternati con scalopini di lingua scarlatta; guernite con crostoni il fondo del piatto.

1543. — Pane di pollame alla moderna (Modello N. 207). — *Pain de volaille à la moderne.*

Incrostate sul ghiaccio uno stampo detto a macedonia ma senza doppio fondo; incamiciatelo con un leggero strato di gelatina, applicate contro le pareti senza ordine simmetrico, delle grosse fette di tartufo, sospendete il doppio fondo dello stampo a suo posto; colate a poco a poco, della gelatina fredda fra i due stampi e quando il vuoto sia ricolmato, riempite il doppio fondo con ghiaccio trito; un'ora dopo, ritirate il ghiaccio dal doppio fondo, sostituendovi dell'acqua calda, affine di distaccarlo e levarlo;

riempite allora il vuoto con piccoli scalopini di pollame, frammischiati con creste ed arnioni di gallo; colate, mano mano, nei vani della salsa *chaufroix* liquida ma fredda. — Al momento di servire tuffate lo stampo in acqua calda, asciugatelo e rovesciatelo su un rialzo decorato con zinna od albume d'uovo cotto; guernite l'orlo del rialzo con crostoni di gelatina.

1544. — Pane di pollame alla Chantilly. — *Pain de volaille à la Chantilly.*

Pestate le carni di 2 polli cotti, salatele, mescolatele con 4 o 5 decilitri di salsa *chaufroix* ridotta all'essenza di funghi; passate il composto allo staccio, lavoratelo per alcuni minuti, incorporandovi un bicchiere di gelatina calda affine di renderlo liscio; esperimentatene la consistenza, ed ove sia abbastanza denso, passatelo alla stamigna. Versatelo in una casseruola, tramenatelo sul ghiaccio per legarlo come un apparecchio da bavarese; incorporatevi allora 5 o 6 cucchiaiate di crema vergata, versatelo tosto in uno stampo a cilindro liscio, previamente incrostato sul ghiaccio ed incamiciato di gelatina. — Al momento di servire, tuffate lo stampo in acqua calda affine di estrarre il pane su un montante d'*entrée* freddo, che farete scorrere su un piatto freddo; decorate il pane sul centro e contro le pareti esterne con una bella ghirlanda di tartufi, avendo cura di immergere, mano mano, i pezzi di tartufo nella gelatina. Incollate un piccolo soggetto in grasso sulla sommità della colonna, circondandolo alla base con una corona di scalopini di fegato grasso, salsati con *chaufroix*, velati alla gelatina.

1545. — Pane Isabella (Modello N. 147). — *Pain Isabelle.*

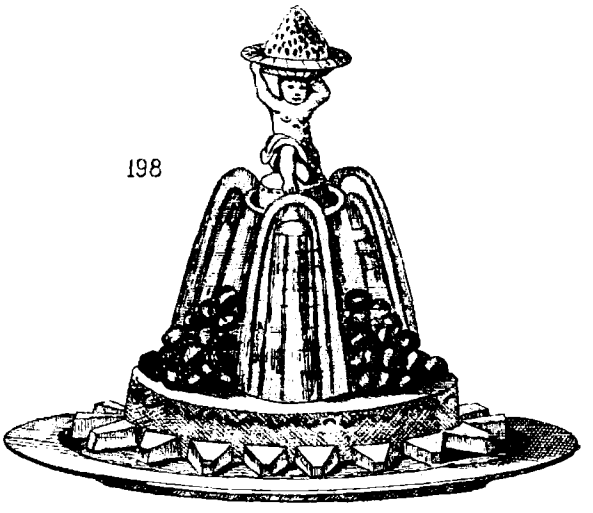
Pestate le carni cotte di 3 beccaccie assieme ai fegati ed alle interiora; mescolatele con 3 decilitri di salsa *chaufroix* di selvaggina; passate il composto allo staccio, mettetelo in una terrina, stemperatelo con 3 o 4 decilitri di gelatina; esperimentatene la consistenza per poscia amalgamarlo sul ghiaccio come una bavarese; versatelo tosto in un grande stampo da gelatina a gradini, previamente incrostato sul ghiaccio. — Un quarto d'ora prima di servire, estraete il pane su un coperchio di casseruola, leggermente unto d'olio, fatelo scorrere su un piccolo zoccolo in grasso imitante una corona, collocato su un fondo in grasso a forma di cuscino; nel centro dello zoccolo dovrà essere praticata una cavità nella quale si possa introdurre un colonnino, sulla cui sommità impianterete un'asticciuola guarnita; circondate il fondo del piatto con gelatina trita.

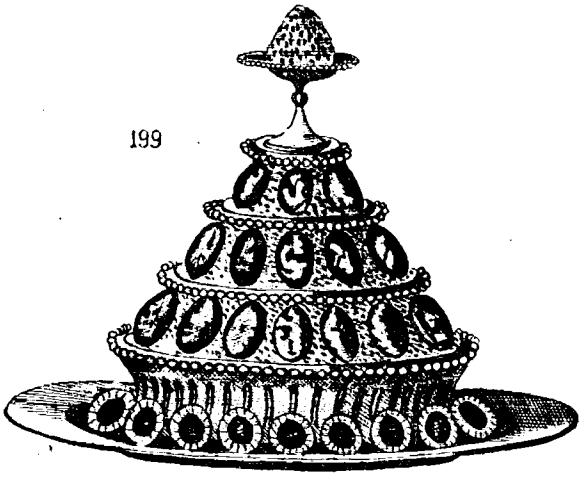
1546. Pane di fegati di lotta (Modello N. 192). — *Pain de foies de lottes.*

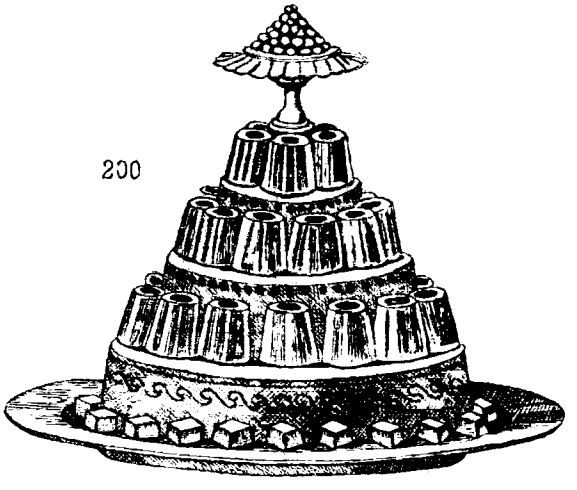
Incrostate sul ghiaccio uno stampo esagono formante piramide; applicate contro le pareti de' tartufi regolarmente tagliati per formare una fascia larga un centimetro e mezzo, avendo cura d'immergerli, di mano in mano, nella gelatina a mezzo rappigliata; quando lo stampo sia così interamente decorato, riempitelo con un composto di pane di fegato di lotta al burro, preparato di conformità all'istruzione N. 1540; tenete lo stampo sul ghiaccio per un'ora. Al momento di servire estraete il pane su un montante *d'entrée* freddo; fatelo scorrere su un piatto; applicate sulla colonna del montante un piccolo soggetto in grasso od in stearina e guernite il fondo del piatto con crostoni. — Questo *entrée* è montato su uno zoccolo per essere collocato sulla tavola.

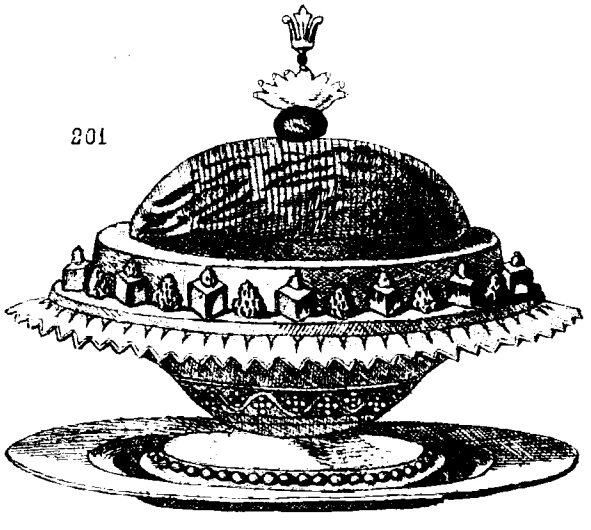
1547. — Pane di gamberi alla gelatina. — *Pain d'écrevisses à la gelée.*

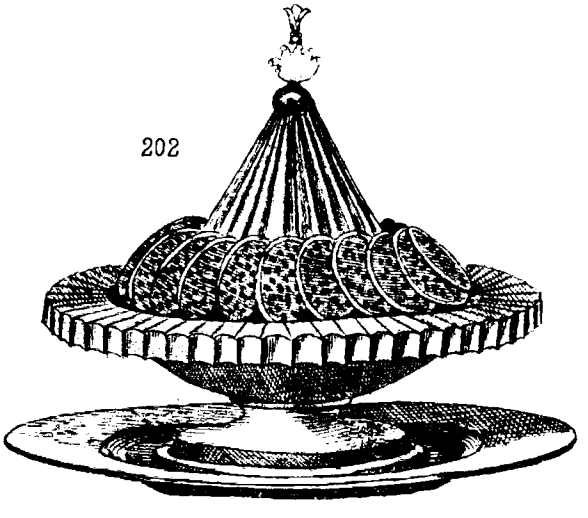
Decorate uno stampo cilindrico, incrostato sul ghiaccio, con alcuni ornati di tartufi, citriolini ed albume d'uovo, cotti, immergendoli, mano mano, nella gelatina a mezzo rappigliata; incamiciate lo stampo e la decorazione. — Sgusciate le code e le zampe d'un centinaio di gamberi; tagliatene un terzo in salpicone e mettetele in una terrina con eguale quantità di tartufi cotti, tagliati a dadi; pestate il resto per convertirli in pasta, la quale scioglierete con 5 decilitri di salsa *chaufroix* bionda, aggiungete un bricciolo di caienna e passate il composto allo staccio; scioglietelo di poi con 2 decilitri di gelatina; esperimentatene la consistenza, tramenatelo sul ghiaccio in una casseruola per legarlo a dovere; aggiungetevi il salpicone di gamberi e versatelo in uno stampo incamiciato. Quando il pane siasi consolidato, tuffate lo stampo in acqua calda, asciugatelo, rovesciatelo su un piatto e circondatelo, alla base, con una bordura di mezze uova sode, decorate con tartufi, sostenendoli con un cordone di gelatina trita. Servite con una salsiera di magnonnese.











197 Pane di perniciotto alla suprema. 198 Galantine di pivieri alla Cinqu-Mars.
199 Galantine di allodole alla gelatina. 200 Panetti di pollame alla Regina.
201 Galantina di pollastra alla gelatina. 202 Galantine di perniciotto al belvedere

1548. — Panetti di pollame alla Regina (Modello N. 200). — *Petits pains de volaille à la Reine.*

Stendete su un *plafond* a bordi rialzati uno strato di ghiaccio pesto, sul quale disporrete una quindicina di stampi da *dariole;* decorateli sul fondo, ciascuno, con un disco di tartufo nero immerso nella gelatina a mezzo rappigliata; non appena si sieno consolidati, riempite gli stampi con gelatina per svuotarli; 2 minuti dopo, cioè quando sieno interamente velati all'ingiro e sul fondo con un intonaco della stessa gelatina, svuotateli per riempirli tosto con un composto di pane di pollame N. 1542; teneteli sul ghiaccio per un'ora. Al momento di servire, tuffate gli stampi in acqua calda affine di estrarre i panetti che disporrete in piramide su un *pane verde* o rialzo a tre gradini, decorati; applicate sulla sommità una piccola tazza in zinna, guarnitela con gelatina e circondate di crostoni di gelatina l'orlo del piatto.

1549. — Chaufroix di pollo alla ravigote. — *Chaufroix de poulets à la ravigote.*

Cuocete, ma un po' scarsamente, tre polli; lasciateli divenir freddi, tagliateli ciascuno in 5 pezzi, sopprimetene le pelli, le punte delle ali e la maggior parte delle ossa; mascherate mano mano i filetti, i pezzi di stomaco e le coscie con una salsa *chaufroix* alla *ravigote,* disponendole su una lastra di rame; non appena la salsa sia fredda, velatela con gelatina. — Rovesciate sul piatto uno stampo da bordura liscio; riempitene il centro con un tampone di pane mascherato di burro; raffilate le membra de' polli dalla salsa che sovrabbondasse; disponetele in bell'ordine ed a guisa di cespuglio nel centro della bordura, alternandole con alcune creste e de' funghi, evitando di metterli sulla bordura; velate le creste ed i funghi con gelatina; tenete il piatto sul ghiaccio fino al momento di servire.

1550. — Chaufroix di pollo (Modello N. 190). — *Chaufroix de poulets.*

Tagliate 5 polli cotti, ciascuno in 5 pezzi; *parate* i filetti ed il pezzo superiore dello stomaco, sopprimetene la pelle, cospargeteli con una salsa *chaufroix* bionda, disponendoli, mano mano, su una lastra per lasciare raffreddare la salsa e velarli con gelatina. — Incrostate sul ghiaccio uno stampo da bordura liscio, decoratelo contro le pareti con una corona di belle creste, immergendole, mano mano, nella gelatina a mezzo rappigliata; ricolmate lo stampo, a poco a poco, con gelatina, e tenetelo sul ghiaccio per un'ora, estraendo poscia la bordura su un sostegno d'*entrée* freddo a 2 ordini; fatelo scorrere su un piatto ed applicate un piccolo soggetto in grasso sulla sommità; disponete i filetti di pollo ritti, appoggiandoli tutti ad un tempo sulla bordura e contro il sostegno, alternandoli però con un tartufo rotondo. Disponete i pezzi dello stomaco sul gradino superiore, circondandoli, come i filetti, con una corona di cappelli di fungo velati con salsa *chaufroix.* — Questo *entrée* è montato sopra zoccolo per essere collocato sulla tavola.

1551 — Chaufroix di dindo ai tartufi (Modello 211). — *Chaufroix de dinde aux truffes.*

Dallo stomaco d'un grosso dindo cotto tagliate una quindicina di filetti, tenendoli il più possibilmente lunghi, ma non troppo grossi; mascherateli, da una parte, con uno strato sottile di pane di fegato, affine di aumentarne lo spessore e mantenerli ritti; lasciate consolidare il composto e tagliate poscia i filetti d'eguale lunghezza; preparate una salsa *chaufroix* con metà vellutata e metà spagnuola; fatela ridurre coi ritagli di alcuni tartufi crudi e, quando sia divenuta fredda, legatela a dovere sul ghiaccio, immergete i filetti nella salsa e disponeteli su una lastra. Quando la salsa sia ben fredda, velate i filetti con gelatina. — Incollate un rialzo su un piatto rotondo; mascheratelo con un rotondo di carta bianca; applicatevi sul centro un sostegno in grasso, circondatelo con gelatina trita o con un'insalata di legumi formante piramide; disponete i filetti di dindo ritti, contro la piramide, sorreggendoli alla base con un grosso cordone di gelatina spinta al *cornetto.* Circondate il rialzo con una corona di piccoli tartufi svuotati e riempiti di magnonnese. Applicate sulla sommità del sostegno un piccolo vaso, fuso in grasso od in stearina.

1552. — Chaufroix di fagiano alla gelatina. — *Chaufroix de faisan à la gelée.*

Cuocete un po' scarsamente 2 fagiani; lasciateli divenir freddi, tagliateli per membra, sopprimendo la pelle e le ossa sporgenti; mascherateli con una *chaufroix* ridotta al profumo di fagiano; disponeteli, mano mano su una lastra, per far raffreddare la salsa, indi *parateli* e velateli con gelatina. — Decorate

uno stampo da bordura, riempitelo di gelatina, che farete congelare. Al momento di servire estraete la bordura su un piatto freddo, ricolmate il centro con un pane di fegato ordinario, oppure con un tampone di pane, mascherato con burro, il quale coprirete con un leggero strato di gelatina trita, disponendo poscia sovr'essa i pezzi di fagiano in bell'ordine.

1553. — Chaufroix di beccaccie in bordura (Modello N. 203).
Chaufroix de bécasses en bordure.

Fate cuocere arrosto, ma un po' scarsamente, 4 beccaccie *bardate;* quando sieno fredde tagliatele, ciascuna, in 5 pezzi, sopprimetene la pelle, riordinatele e mascheratele con una salsa *chaufroix* ridotta all'essenza di beccaccie, disponendole mano mano su una lastra; e quando la salsa sia fredda, velatele con gelatina. — Al momento di servire, estraete su un piatto una bordura di gelatina, decorata sul fondo ed all'ingiro con tartufi; riempite il centro della bordura con un tampone di pane, mascherato con un apparecchio di pane di fegato; impiantate sul centro del tampone, mediante spina, una piccola colonna parimente in pane e ricoperta collo stesso apparecchio; disponete il *chaufroix* all'ingiro della colonna, le coscie al disotto, i filetti in corona ed i pezzi dello stomaco ritti; fra ogni pezzo di stomaco collocate le testoline delle beccaccie col becco rivolto all'insù.

1554. — Chaufroix di pivieri. — *Chaufroix de pluviers.*

Fate cuocere arrosto 4 o 5 pivieri; quando siano freddi, sopprimetene le coscie, la pelle e le ossa superflue; tagliate lo stomaco in tre parti ed immergeteli in una salsa *chaufroix* bruna, disponendoli mano mano su una lastra onde lasciar raffreddare la salsa; raffilateli poscia per levare la salsa che sovrabbondasse, indi prendeteli con una forchetta e disponeteli in cespuglio in una bordura di gelatina, rovesciata su un piatto rotondo, senza toccarli colle mani per non guastare la salsa; il cespuglio deve essere alto, regolare e brillante.

1555. — Chaufroix di filetti di pollo alla Giulio Janin.
Chaufroix de filets de poulets à la Jules Janin.

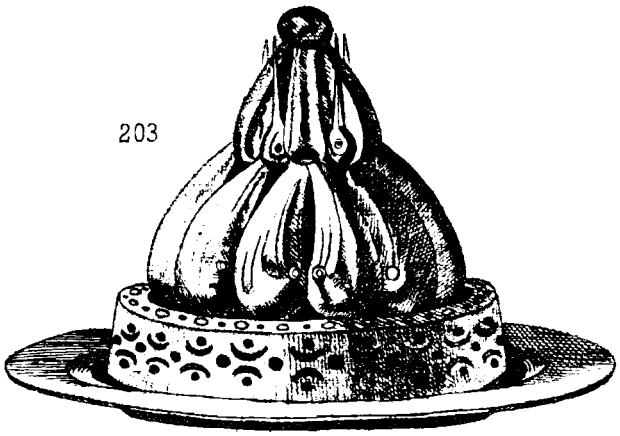
Apparecchiate cotti a dovere 14 filetti di pollo; immergeteli in una salsa magnonnese alla gelatina affine di mascherarli; disponeteli mano mano, e tutti nel medesimo senso, su una lastra onde lasciarli raffreddare, velandoli poscia con gelatina; *parateli* per disporli in corona su una piccola bordura di gelatina, di forma bassa, disposta su un piatto freddo. — Nel frattempo, tagliate, a guisa di *julienne* un po' grossa, 4 o 5 tartufi neri, cotti, pelati; metteteli in una terrina con sale, pepe, olio ed aceto. Cuocete in acqua salata, un'egual quantità di punte d'asparagi verdi, conditeli similmente in un'altra terrina; dieci minuti dopo, scolateli per mescolarli coi tartufi; amalgamate questa insalata con 2 o 3 cucchiaiate di salsa magnonnese alle uova e collocateli nel centro della corona.

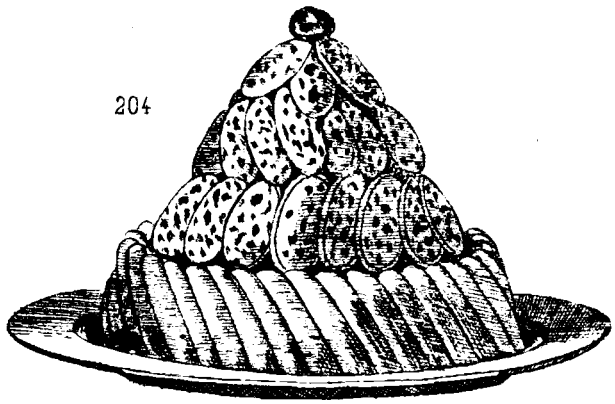
1556. — Chaufroix di filetti di pollo alla Tartara. — *Chaufroix de filets de poulets à la Tartare.*

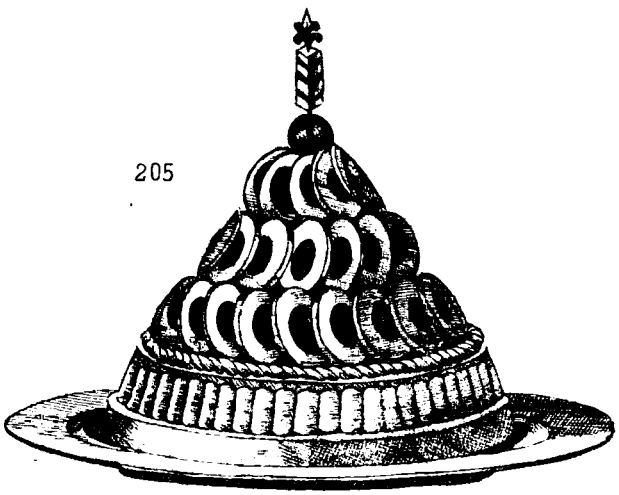
Acconciate d'eguale grossezza 14 filetti di pollo, salateli, fateli saltare con burro, lasciandoli raffreddare su un piatto; uguagliateli, mascherateli con una salsa *chaufroix* alla tartara, collocandoli mano mano su una lastra; lasciate raffreddare la salsa per velarli con gelatina e *pararli;* disponeteli in corona su una bordura di gelatina piana e larga, previamente rovesciata sul piatto; riempite il centro con una macedonia di legumi diversi, montandoli simmetricamente in piramide; velateli con gelatina, e guernite con crostoni il fondo del piatto.

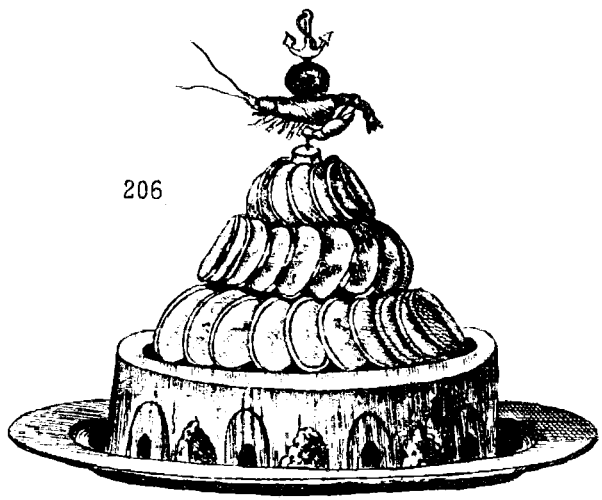
1557. — Chaufroix di filetti di dindo allo scarlatto.
Chaufroix de filets de dinde à l'écarlate.

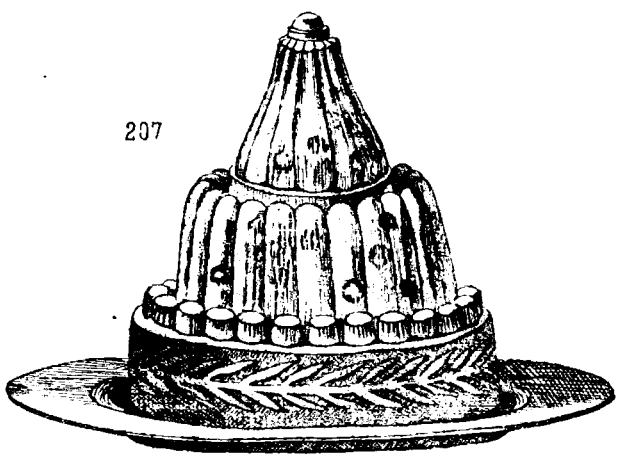
Apparecchiate 12 piccoli filetti di dindo, ritirando il grosso nervo; batteteli, disponeteli in un *plafond* spalmato di burro, dandogli la forma di filetti di pollo, ma più lunghi; salateli, fateli cuocere, però scarsamente, d'ambe le parti, e quando sieno freddi, *parateli* d'egual forma, e mascherateli con una salsa *chaufroix* bionda; disponeteli mano mano su una lastra e fate raffreddare la salsa tenendoli sul ghiaccio.

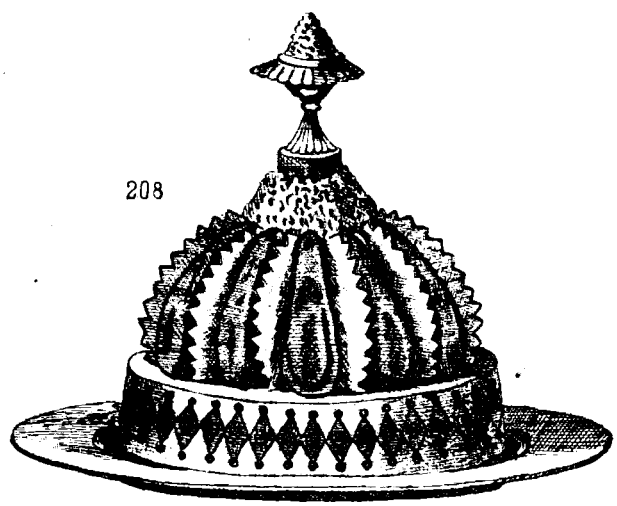












208 Chaufroix di beccaccie. 204 Pane di fegato in bordura.
205 Galantine d'anguilla alla gelatina. 206 Magnonnese di locuste di mare alla gelatina.
207 Pane di pollame alla moderna. 208 Lingue di montone alla Domenicana.

— Preparate 12 fette di lingua allo scarlatto, d'egual forma dei filetti, velatele con gelatina. — Rovesciate su un piatto, una bordura di gelatina, riempitene il centro con un tampone di pane mascherato di burro. Intanto, fate rappigliare sul ghiaccio, entro uno stampo a forma d'imbuto, od in difetto, in un *cornetto* di carta grossa, una miscela di legumi conditi con magnonnese densa; estraete la *macedonia* di legumi sul centro della bordura, mascheratela con un leggero strato di magnonnese alla gelatina. Collocate i filetti di dindo ritti, appoggiandoli contro la piramide, alternandoli coi filetti di lingua. Applicate sulla sommità della piramide un piccolo girello di carciofo riempito con pisellini molto verdi; velate i filetti con gelatina.

1558. — Chaufroix di filetti di perniciotto ai tartufi.
Chaufroix de filets de perdreaux aux truffes.

Apparecchiate 14 filetti di perniciotto, salateli e fateli saltare nel burro, tenendoli di scarsa cottura; lasciateli raffreddare; eguagliateli, mascherateli con una salsa *chaufroix* ai tartufi e, quando sia fredda, velateli con gelatina; raffilateli del di più della salsa, disponeteli in corona su un grosso strato di gelatina rappigliata sul piatto; guarnite il centro con gelatina trita, sulla quale disporrete una bella guarnizione di tartufi; guernite il piatto con crostoni di gelatina.

1559. — Chaufroix di perniciotti alla gelatina. — *Chaufroix de perdreaux à la gelée.*

Cuocete arrosto, ma un po' scarsamente, 5 perniciotti *bardati;* quando sieno freddi, tagliate gli stomachi, ciascuno in tre pezzi, *parateli*, ritirando il moncone delle ali e la pelle; mascherateli con una salsa *chaufroix*, disponendoli mano mano su una lastra; lasciate raffreddare la salsa e velateli con gelatina; disponete i filetti in cespuglio su un rialzo incollato su un piatto freddo; disponete gli stomachi sui filetti, ricolmate il vuoto con tartufi glassati e circondate la base con crostoni di gelatina.

1560. — Chaufroix di filetti di galline regine alla Circassa.
Chaufroix di filets de gelinottes à la Circassienne.

Levate i filetti di 6 galline regine senza ritirare i piccoli filetti; *parateli*, salateli, e fateli cuocere, ma scarsamente, con burro; lasciateli divenir freddi, indi riordinateli, asciugateli per bene e mascherateli con una salsa *chaufroix* bionda ridotta al profumo di selvaggina. Non appena i filetti siano salsati, spolverizzateli leggermente con tartufi cotti e tritati; collocateli mano mano su una lastra, lasciate raffreddare la salsa e disponeteli in corona su uno strato di gelatina trita, alternandoli con una fetta di lingua scarlatta, tagliata a guisa di cresta; guarnite il centro con uno strato di gelatina trita, sulla quale disporrete un cespuglio di cappelli di funghi scanalati; servite a parte una salsa fredda alla circassa.

1561. — Chaufroix di filetti di galline regine al Belvedere.
Chaufroix de filets de gelinottes en Belle-Vue.

Apparecchiate 14 filetti di galline regine, salateli e fateli cuocere con burro; lasciateli raffreddare, indi uguagliateli e mascherateli con una salsa *chaufroix* bionda; decorate la parte più larga dei filetti con un rosone di tartufi; velateli con gelatina. — Fate rappigliare sul ghiaccio in un *plafond*, ad orli rialzati, uno strato di gelatina alto 4 millimetri; disponetevi sopra i filetti colla parte decorata al disotto; colate, a poco a poco, della gelatina liquida, fra i filetti, fino alla loro altezza. Un'ora dopo, tagliate la gelatina all'ingiro colla punta di un coltellino, sollevate i filetti colla lama d'un largo coltello, toccandoli il meno possibile; disponeteli in corona su un denso strato di gelatina congelata sul piatto; guarnite il centro con un cespuglio di cappelli di funghi leggermente mascherati con una salsa *chaufroix* bionda poco legata; circondate il piatto con crostoni di gelatina.

1562. — Chaufroix di filetti di tordi alla Savoiarda.
Chaufroix de filets de grives à la Savoisienne.

Fate cuocere arrosto, a fuoco vivace, 18 bei tordi; quando sieno freddi, levate i filetti, *parateli*, sopprimendo le ossa e la pelle; mascherateli con una salsa *chaufroix* alla *purée* di selvaggina, collocan-

doli mano mano su una lastra; lasciate raffreddare la salsa e velateli con gelatina. — Incrostate sul ghiaccio uno stampo da bordura, sul cui fondo farete colare un sottile strato di gelatina. Quando sia rappigliata, decorate il fondo con pezzi di tartufi tagliati collo stampo; coprite la decorazione con un altro strato di gelatina, e quando essa sia congelata, disponete in fondo allo stampo una corona di dischi di fegato grasso, tagliati alla colonna, glassati col pennello; finite di riempiere lo stampo con gelatina, lasciatela congelare, ed al momento di servire rovesciate la bordura su un piatto freddo; riempite il centro con un'insalata di tartufi bianchi d'Italia tagliati sottilissimi; disponete i filetti di tordo in corona all'ingiro dell'insalata e servite a parte una salsa magnonnese all'essenza d'acciughe.

1563. — Chaufroix di filetti di fagiano (Modello N. 189). — *Chaufroix de filets de faisan.*

Levate i filetti da 3 fagiani cotti, riservando i piccoli filetti; allestite 4 o 5 di questi, per decorarli con tartufi, mascherarli con lardo e farli rinvenire, sulla bocca del forno, con burro. *Parate* i grossi filetti, batteteli leggermente, salateli e fateli del pari, ma un po' scarsamente, rinvenire nel burro; lasciateli raffreddare sotto leggera pressione; indi fendeteli, ciascuno, in due parti, che mascherete con una salsa *chaufroix* bruna; lasciatela bene raffreddare, per poscia riordinare i filetti e velarli con gelatina. — Sulla grossezza d'una lingua allo scarlatto, tagliate delle fette, non troppo sottili, d'identica forma ed in numero eguale ai filetti; velatele leggermente con gelatina rosa. — Incollate un rialzo su un piatto rotondo, applicatevi nel mezzo un sostegno in grasso a 2 gradini, quello inferiore più largo di quello superiore. Collocate ritto sul rialzo i filetti di fagiano e le fette di lingua, alternandole; al di sopra dei filetti, disponete i filetti piccoli, parimenti ritti, appoggiandoli contro il sostegno, sulla cui sommità impianterete un'asticciuola trasparente guarnita d'un tartufo. Fra i piccoli ed i grossi filetti disponete una corona di cappelli di fungo molto bianchi. Circondate la base del rialzo con gelatina.

1564. — Chaufroix di filetti di capriolo alla gelatina.
Chaufroix de filets de chevreuil à la gelée.

Tagliate in isbieco sul filetto di una sella di capriolo 14 bei filetti; batteteli leggermente, salateli, metteteli in una tegghia, con burro depurato, per cuocerli d'ambo le parti; lasciateli raffreddare sotto pressione, indi acconciateli d'egual forma, e mascherateli con una salsa *chaufroix* bruna legata col sangue; lasciate raffreddare la salsa, indi velateli con gelatina. Riempite un *cornetto* di carta grossa con un composto di pane di selvaggina alla suprema, fatelo raffreddare, collocandolo ritto nel cilindro d'uno stampo incrostato sul ghiaccio; quando il pane sia consolidato, ritirate la carta e disponete il composto nel mezzo d'un piccolo rialzo incollato sul piatto; disponete i filetti ritti, appoggiandoli contro la piramide, tagliata precisamente all'altezza dei filetti; collocate un bel tartufo glassato sulla sommità; circondate il rialzo con gelatina trita, sulla quale disporrete una dozzina di tartufi rotondi e glassati; tenete il piatto sul ghiaccio fino al momento di servire.

1565. — Filetti di pollo alla Savarin. — *Filets de poulet à la Savarin.*

Allestite una quindicina di filetti di pollo, senza moncone; batteteli leggermente, salateli, e fateli cuocere con burro depurato; lasciateli divenir freddi sotto leggera pressione, indi regolateli, per immergerli in una salsa *chaufroix* bionda, ultimata con burro di *ravigote*. Collocate mano mano i filetti su una lastra per far raffreddare la salsa, disponendoli tutti nel medesimo senso; regolateli, velateli con gelatina e montateli in corona su uno strato di gelatina congelata sul piatto. Guarnite il centro della bordura con un'insalata di tartufi neri, cotti, e tagliati in fette. Servite con una salsiera di magnonnese o di salsa tartara.

1566. — Filetti di pollo alla ravigote. — *Filets de poulet à la ravigote.*

Allestite una quindicina di filetti di pollo senza moncone; batteteli leggermente e fateli cuocere con burro chiarificato. Scolateli, fateli raffreddare sotto leggera pressione, indi regolateli ed immergeteli, ad uno ad uno, in una salsa *ravigote* alla gelatina; disponeteli mano mano su una lastra per far raffreddare la salsa, sopprimete quella che sovrabbondasse, velateli con gelatina, e disponeteli in corona su

uno strato di gelatina rappigliata sul piatto; riempite il centro con una guarnizione di legumi variati, tagliati col cucchiaio rotondo, frammischiata con citriuoli tagliati a pallottoline, conditi in insalata. Guarnite il piatto con crostoni e servite contemporaneamente una salsiera di *ravigote.*

1567. — Filetti di pollame al Belvedere (Modello N. 209).
Filets de volaille en Belle-Vue.

Tagliate, dallo stomaco di due dindi, 14 larghi filetti; batteteli per renderli sottili e regolarli di forma ovale; salateli, disponeteli in una tegghia sottile, con burro depurato, e cuoceteli a fuoco vivace; scolateli, fateli raffreddare sotto leggera pressione, riordinateli di nuovo, e mascherateli con una salsa *chaufroix* bionda; quando questa sia fredda, raffilateli per levare quella che sovrabbondasse; decorate poscia ogni filetto con una fetta di tartufo nero e velateli con gelatina. — Incollate un rialzo su un piatto rotondo, copritene la superficie con un disco di carta, incollate nel mezzo un obelisco fuso in stearina, la cui base circonderete con un grosso cordone di gelatina trita, contro la quale collocherete i filetti, quasi ritti ed accavallati; sosteneteli al disotto con gelatina trita spinta al *cornetto.* Circondate il rialzo con una corona di tartufi in cassettine. — Servite contemporaneamente una salsiera di magnonnese.

1568. Filetti di gallo di montagna ai tartufi. — *Filets de coqs de bois aux truffes.*

Lardellate lo stomano di due galli di montagna, fateli cuocere arrosto; quando sieno freddi, tagliate lo stomaco in piccoli filetti; mascherateli con salsa *chafroix* bruna; metteteli, mano mano, su una lastra per far raffreddare la salsa; disponete i filetti in cespuglio nel centro d'una bordura di pane di selvaggina, previamente disposta su un rialzo, il cui vuoto sia riempito con un tampone di pane mascherato di burro; circondate la bordura con una corona di cassettine guarnite di tartufi.

1569. — Filetti di lepre ai tartufi. — *Filets de lièvre aux truffes.*

Allestite i filetti di alcune lepri, ed ove fossero grossi, tagliateli in due per lo lungo; batteteli leggermente e regolateli d'egual forma; decorateli con tartufi in fette tagliate in traverso; salateli, fateli cuocere in un tegame, con burro depurato, lasciandoli poscia divenir freddi, ben diritti, per regolarli di nuovo; glassateli col pennello, velateli con gelatina e disponeteli su un rialzo di forma rotonda, incollato sul piatto e portante nel mezzo un piccolo sostegno a foggia di cupola in pane, ricoperto di burro. Impiantate sulla sommità un'asticciuola trasparente, circondate la base dei filetti con piccoli tartufi in cassettine ed attorniate la base del rialzo con crostoni di gelatina tagliata in quadrati.

1570. — Filetti di salmone alla gelatina. — *Filets de saumon à la gelée.*

Ritirate la pelle di un pezzo di salmone, tagliatelo in fette, battetele leggermente, regolatele di forma eguale e disponetele sul graticcio d'una navicella da pesce, le une a fianco delle altre, per immergerle in un corbuglione semplice, in ebollizione, ritirando la navicella sull'angolo del fornello al primo bollore. Dieci minuti dopo, sollevate le fette di salmone sul graticcio per lasciarle raffreddare, indi prendetele, ad una ad una, per immergerle in una magnonnese alla gelatina in modo da intonacarle leggermente. Collocatele su una lastra per lasciar raffreddare la salsa. — Rovesciate su un piatto freddo una bordura di gelatina; guarnite il centro con uno strato d'insalata di legumi, sulla quale disporrete le fette di salmone in cespuglio. Servite contemporaneamente una salsiera di *ravigote* o di magnonnese alle uova.

1571. — Filetti di sogliola alla ravigote. — *Filets de soles à la ravigote.*

Tagliate le teste e le parti più sottili di 4 sogliole, salatele, mettetele in una tegghia con burro e vino bianco; quando sieno cotte, scolatele, lasciatele divenir fredde, indi staccate i filetti dalla spina, lasciandoli su tutta la loro lunghezza; regolateli, immergeteli mano mano in una magnonnese incollata alla *ravigote*, lasciate scolare la salsa, e disponetele mano mano su una lastra. Preparate una piccola *macedonia* di legumi tagliati a dadolini; mescolateli con citrioli e filetti d'acciuga tagliati non che una piccola manata di capperi; legate la *macedonia* colla gelatina incollata, versatela in uno stampo di

latta in forma di piramide per farla consolidare sul ghiaccio durante un'ora. Al momento di servire, tuffate lo stampo in acqua calda, rovesciate la *macedonia* su un rialzo incollato sul piatto; *parate* i filetti di sogliola, tagliateli d'eguale lunghezza, e collocateli ritti, appoggiandoli contro la piramide; circondateli alla base con un cordone di gelatina ed una catena di granchiolini; decorate la sommità con gelatina trita ed alcuni granchiolini; velate i filetti con gelatina e guarnite il piatto con crostoni.

1572. — Filetti di sogliole alla Parigina. — *Filets de soles à la Parisienne.*

Levate i filetti da 4 o 5 sogliole cotte con burro e vino bianco e di poi raffeddate; regolateli in bell'ordine, diminuendone leggermente lo spessore; montateli attorno ad uno stampo liscio a cilindro, formante piramide, previamente incrostato sul ghiaccio, comprimendoli contro le pareti dello stampo nel genere di quelli per *charlotte*, ma immergendoli mano mano nella gelatina a mezzo rappigliata; incamiciateli internamente con uno strato di gelatina. Riempite il vuoto con una insalata di legumi alla magnonnese incollata, copritela con un rotondo di carta. Dopo un'ora, tuffate lo stampo in acqua calda, asciugatelo, rovesciate il pane su un montante d'*entrée* freddo; fatelo scorrere tosto su un piatto freddo; applicate sulla colonna del montante un soggetto in grasso fuso o modellato; velate i filetti con gelatina, guarnite la base dell'*entrée* con gelatina trita ed il fondo del piatto con crostoni. Servite a parte una salsiera di magnonnese.

1573. — Filetti di sogliole alla Joinville — *Filets de soles à la Joinville.*

Levate i filetti di 3 sogliole, *parateli*, salateli, raddoppiateli per farli cuocere con burro e lasciarli raffreddare sotto leggiera pressione, regolandoli di poi e mascherandoli interamente con salsa magnonnese alla gelatina; collocateli mano mano su una lastra, a distanza, e quando la magnonnese sia divenuta fredda, velateli con gelatina a mezzo rappigliata: regolateli in bell'ordine, applicate a ciascuno una piccola zampa di gambero non sgusciata, disponeteli in corona su un grosso strato di gelatina rappigliata sul piatto; riempite il vuoto con una guarnizione di legumi misti, conditi in insalata; disponete sulla sommità un gruppo di code di gamberi velate con gelatina.

1574. — Filetti di sogliole al burro di Mompellieri. — *Filets de soles au beurre de Montpellier.*

Levate i filetti di 4 sogliole cotte come al N. 1571; *parateli* con cura, tenendoli sottili ma senza diminuirne la lunghezza. — Preparate un burro di Mompellieri, stendetelo a guisa di strato, alto mezzo centimetro, su un grande foglio di carta bianca disposto su un *plafond*, accomodate i filetti sul burro, comprimendoli per attaccarli, tenete il *plafond* sul ghiaccio, e quando il burro siasi consolidato ritagliate i filetti colla punta d'un coltello, tagliando il burro della precisa loro dimensione; distaccate contemporaneamente dalla carta il burro ed i filetti, per disporli ritti, ma un po' accavallati, contro una piccola piramide d'insalata di legumi, legata con magnonnese incollata, previamente disposta sul piatto; sostenete i filetti al disotto con un cordone di burro di Mompellieri rammollito e spinto al *cornetto;* guarnite il piatto con crostoni ed impiantate nel mezzo una piccola asticciuola guarnita con un gambero ed alcuni granchiolini.

1575. — Costolette di storione alla Russa. — *Côtelettes d'esturgeon à la Russe.*

Prendete un pezzo di filetto di grosso storione, diguazzatelo, *imbianchitelo*, e cuocetelo poscia in ristretto con vino, lasciatelo raffreddare nel suo fondo, *paratelo*, tagliatelo in fette trasversali, le quali foggierete a guisa di costolette d'eguale grossezza; glassatele col pennello, decoratele con ornati di tartufo, albume d'uovo cotto, d'*agoursis* o di citrioli. Accomodate le costolette l'una accanto all'altra, a piccola distanza, su uno strato di gelatina rappigliata, su una lastra bordata, appoggiandoli contro la parte decorata; riempite gli intervalli con gelatina fredda fino all'altezza dei filetti e quando sia ben consolidata, tagliatela all'ingiro delle costolette colla punta d'un coltellino, indi distaccatele dalla lastra per disporle, in corona, su un denso strato di gelatina congelata sul piatto; guarnite il centro con una piccola insalata di legumi, sulla quale disporrete alcune corone di code di gamberi d'un bel rosso velate con gelatina. Servite contemporaneamente una salsiera di magnonnese.

1576. — Galantina di pollastra alla gelatina (Modello N. 201).
Galantine de poularde à la gelée.

Disossate una pollastra, diminuite lo spessore della carne interna, sopprimete i nervi, salatela e guarnitela poscia con una *farcia* da galantina preparata giusta l'istruzione al N. 1474; ravvicinate la pelle per cuocere la galantina; collocatela nel mezzo d'una salvietta per invilupparla di forma rotonda, cuocetela in buon fondo bianco, e non appena tolta dalla cozione, collocatela in una terrina od in uno stampo a cupola della sua dimensione, per lasciarla raffreddare sotto pressione. Disimballatela, regolatela in bell'ordine, tagliatela ad incavo, glassatela e disponetela su un rialzo posto su un piccolo zoccolo basso, profilato; impiantate un'asticciuola nel centro della galantina, la quale attornierete con gelatina trita ed in crostoni.

1577. — Galantina di pollastra alla Reale. — *Galantine de poularde à la Royale.*

Apparecchiate una pollastra in galantina di forma oblunga. Ravvolgetela in un pannolino per cuocerla in un fondo bianco, e non appena cotta, scolatela per disimballarla ed imballarla di nuovo in un pannolino rinfrescato; lasciatela divenir fredda nel suo stato naturale, cioè senza premerla; riordinatela, glassatela e tagliatela in mezzo per lo lungo. Tagliate ogni metà in fette grosse un centimetro, le quali raffilerete dritte da un lato affine di tenerle in piedi; decoratele sulla loro grossezza con quadratelli di tartufi, disponetele ritte ed in corona sull'orlo d'un rialzo, nel mezzo del quale sarà assicurata una tazza in grasso; fra ogni fetta di galantina, spingete al *cornetto* della gelatina trita, riempite la tazza con piccoli tartufi interi, velandoli con gelatina; orlate il rialzo con gelatina trita e l'orlo del piatto con crostoni.

1578. — Galantine di pollo alla Regina (Modello N. 195). — *Galantines de poulet à la Reine.*

Preparate 3 piccoli polli in galantina all'inglese (vedi N. 1477); questi polli devono essere tenuti ben bianchi; freddi che sieno, tagliate ad incavo la carne dello stomaco; rimettete in posto le parti tagliate; mascherate i polli con una salsa *chaufroix* leggiera e bianca, lasciandola poi raffreddare sul ghiaccio. Attaccate nel centro d'un rialzo un montante a tre faccie, con un soggetto sulla sommità rappresentante uno scojattolo; disponete i polli, ritti ed in bell'ordine, appoggiandoli contro il montante, ma sostenendoli in alto con una piccola asticciuola nascosta; circondateli con gelatina trita; riempite i vani e la sommità con tartufi interi, glassati col pennello e velati con gelatina; velate parimenti i polli, circondateli con gelatina trita, attorniate il rialzo con cassettine di tartufi, e collocate il piatto su uno zoccolo d'*entrée*. — Gli *entrée* freddi, così apparecchiati, convengono per essere messi sulla tavola.

1579. — Galantine di pollo ai tartufi (Modello N. 212). — *Galantines de poulet aux truffes.*

Con 2 piccoli polli, preparate 2 galantine (vedi N. 1474); quando sieno cotte e ben fredde, regolatene i due terzi di forma ovale per tagliarle in fette trasversali non troppo grosse. Tagliate il rimanente in fette di forma rotonda, ma assai più piccole delle prime; prendetele ad una ad una ed immergetele in una salsa *chaufroix* legata a dovere; lasciate ben raffreddare la salsa, sopprimendo quella che sovrabbondasse; *parate* le galantine, decoratele sul centro con un rotondo di tartufo e con rotondini all'ingiro; quando sono decorate, velatele con gelatina. — Incollate un rialzo su un piatto rotondo, mascheratelo con carta bianca, applicate un montante nel mezzo, circondandolo con un grosso strato di legumi alla magnonnese, disponete allora le galantine in due corone, le grandi al basso, le più piccole in alto. Assicurate un soggetto in grasso sulla cima, circondate la base del rialzo con una corona di grossi e piccoli tartufi, incollati, mediante *glace*, l'uno sull'altro.

1580. — Galantina di pollo al Belvedere. — *Galantine de poulet en Belle-Vue.*

Tagliate in due per lo lungo una galantina di pollo; regolate le due parti in modo da darle l'aspetto d'un filetto di pollo, indi tagliatele in fette sottili, glassatele col pennello e decoratele con un disco di tartufo applicato sulla parte più larga. — Fate congelare, sul fondo di un *plafond* orlato, un

sottile strato di gelatina, sul quale disporrete le fette di galantina, le une vicino alle altre, appoggiandole dalla parte decorata; mascheratele a tutta altezza con gelatina fredda, e, lorquando siasi consolidata, tagliate le galantine all'ingiro colla punta d'un coltellino, per sollevarle e disporle in corona su un grosso strato di gelatina congelato sul piatto; riempite il centro con una guarnizione di cappelli di funghi velata con salsa *chaufroix*. — Guarnite l'orlo del piatto con crostoni.

1581. — Galantine di pollo alla Banchiere. — *Galantines de poulet à la Banquière.*

Disossate due pollastri novelli, salateli, riempiteli con una *farcia* da galantina (vedi N. 1474); ravvicinate la pelle per cucirla; rotolateli separatamente entro un pannolino, dandogli forma un po' allungata e meno grossa del solito; cuoceteli in buon fondo bianco, e non appena tolti dalla cozione, disimballateli per imballarli di nuovo nello stesso pannolino rinfrescato; fateli raffreddare nel loro stato naturale, cioè in forma rotonda; scioglieteli per *pararli* alle due estremità e tagliarli in fette regolari. Rovesciate su un piatto una bordura di gelatina semplice o decorata; riempite il centro con un tampone di legno ricoperto di burro, della precisa dimensione del vuoto, e collocatevi sopra le fette di galantina, sormontate ed in cespuglio il più alto possibile, ma senza farle pesare sulla gelatina; circondate la bordura con una guarnizione alla banchiere; velate molto leggermente le fette di galantina e guarnite l'orlo del piatto con crostoni di gelatina.

1582. — Galantine di perniciotto al Belvedere (Modello 202).
Galantines de perdreaux à la Belle-Vue.

Preparate due perniciotti in galantina come al N. 1479; fateli cuocere come di pratica, lasciateli raffreddare ben rotondi; indi tagliateli trasversalmente in fette sottili per glassarli. — Fate congelare su un *plafond*, ben piano, uno strato di gelatina alto 4 millimetri, sul quale disporrete le fette di galantina, a poca distanza l'una dall'altra; colate della gelatina liquida e fredda nel *plafond*, in modo da mascherare le galantine con una velatura sottile e trasparente; quando la gelatina sia divenuta fredda, ritagliate all'ingiro le fette di galantina, sia colla punta d'un coltellino o con uno stampo tuffato in acqua calda, tagliando la gelatina ad una piccola distanza dall'orlo; sollevatele, disponetele in corona sull'orlo d'uno zoccolo basso, profilato, ma avente una fascia scanalata e nel mezzo un *montante* di pane di selvaggina a forma di piramide, modellato in un *cornetto* di carta. Disponete ritti, appoggiandoli contro il *montante*, 8 piccoli filetti di perniciotto salsati con *chaufroix* e velati con gelatina. Circondate le galantine con un cordone di gelatina trita e collocate un bel tartufo sulla sommità della piramide.

1583. — Galantine di perniciotto ai tartufi. — *Galantines de perdreaux aux truffes.*

Apparecchiate, come di pratica (vedi N. 1474), 2 galantine di perniciotto; *paratele* in modo che, tagliandole trasversalmente in fette, queste abbiano la forma d'un perniciotto. Glassatele tosto, collocate una bella fetta di tartufo su ogni fetta e velatele con gelatina a più riprese. Quando la gelatina sia fredda, riordinate le fette, per disporle in corona, su una bordura di pane di selvaggina decorata con tartufi, contro le pareti; riempite il centro con un cespuglio di tartufi o semplicemente di gelatina trita; guarnite l'orlo del piatto con piccoli crostoni di gelatina.

1584. — Galantine di pivieri alla Cinq-Mars (Modello N. 198).
Galantines de pluviers à la Cinq-Mars.

Disossate 3 pivieri, riempiteli con una *farcia* da galantina di selvaggina, mescolata con un salpicone di tartufi e di fegato grasso; rotolateli, separatamente, in una salvietta, cuoceteli in buon fondo, indi scolateli per disimballarli e ravvolgerli di nuovo nella stessa salvietta rinfrescata; lasciateli divenir freddi. — Disimballateli, *parateli*, e tagliateli in fette sottili, senza sformarli; attraversateli con una piccola asticciuola e mascherateli interamente con un salsa *chaufroix* bruna, lasciandola ben raffreddare. — Incrostate sul ghiaccio uno stampo a cilindro a tre *pani* o scomparti rotondi; fate congelare sul fondo uno strato di gelatina alto 2 centimetri, e collocatevi ritta una galantina in ogni scompartimento; riempite lo stampo, a poco a poco, con gelatina liquida ma fredda; al momento di servire, tuffate lo stampo nell'acqua calda, per rovesciarlo su un rialzo decorato, avente una piccola colonna in grasso assicurata

nel mezzo; guarnite gl'intervalli della forma con un gruppo di tartufi rotondi pelati e glassati; applicate sulla colonna un piccolo soggetto a tazza, la quale guarnirete con gelatina trita; circondate l'orlo del piatto con crostoni parimenti di gelatina.

1585. — Galantine di quaglie alla Perigord. — *Galantines de cailles à la Périgord.*

Disossate una dozzina di quaglie, riempitele con una *farcia* da galantina di selvaggina, mescolata con un picco'o salpicone di tartufi; ravvicinate la pelle, dando forma oblunga alle galantine; fasciatele con liste di carta unta di burro, per mantenerle in forma; mettetele in una tegghia e fatele cuocere in ristretto con sugo ed un po' di madera; lasciatele divenir fredde nella loro cozione, disimballatele per regolarle e mascherarle con una salsa *chaufroix* bionda. Quando la salsa sia fredda, velatele con gelatina e disponetele in cespuglio su un rialzo, il quale circonderete con una corona di cassettine di carta, guarnite, ciascuna, con un tartufo del Périgord, cotto nel vino e glassato col pennello.

1586. — Galantine di tordi in cassettine. — *Galantines de grives en caisses.*

Disossate una quindicina di tordi, salateli, riempiteli, ciascuno, con una piccola porzione di *farcia* da galant'na di selvaggina; rinchiudete la *farcia*, dando alle galantine una forma ovale; circondatele con una piccola fascia di carta unta di burro; mettetele in un tegame, copritele di liste di lardo, bagnatele a metà altezza con un po' di vino e di buon fondo non digrassato; collocate la tegghia sul fuoco, fate bollire, e di poi esponetela nel forno. Ritirate le galantine, e dopo averle lasciate raffreddare nella loro cozione, disimballatele, per riordinarle e mascherarle con una salsa *chaufroix* bruna; velatele con gelatina, disponetele, ciascuna, in una cassettina di carta increspata, riempita a metà con gelatina trita; collocate le cassettine, in bell'ordine, su uno strato di gelatina rappigliata sul piatto, il cui bordo guarnirete con crostoni.

1587. — Galantine di beccaccini alla gelatina (Modello N. 210).

Galantines de bécassines à la gelée.

Disossate una dozzina di beccaccini, riempiteli con *farcia* da galantina di selvaggina, mescolata con porzione delle interiora de' beccaccini, cotte e passate allo staccio; rinchiudete la *farcia*, dando alle galantine una forma ovale; circondatele, ciascuna, con una lista di carta unta di burro; accomodatele in un tegame per cuocerle come si disse pei tordi al N. 1586; lasciatele raffreddare nella loro cozione, indi disimballatele per riordinarle e glassarle col pennello, decorandole con un rosone di zinna cotta; velatele con gelatina, e disponetele in corona all'ingiro d'un sostegno in grasso assicurato sul centro d'un rialzo; circondatele con gelatina trita e guarnite l'orlo del piatto con pallottole di gelatina.

1588. — Galantine di allodole alla gelatina (Modello N. 199).

Galantines de mauviettes à la gelée.

Disossate una trentina di allodole, stendetele su un pannolino, salatele, e collocate, nel mezzo di ciascuna, un piccolo tartufo inviluppato di *farcia* da galantina di selvaggina; piegate le galantine in forma ovale, fasciatele con una lista di carta unta di burro, congiungendola mediante uova; disponetele in un tegame, serrando le une presso le altre; cospargetele con burro sciolto ed un po' di *glace;* copritele con lardo, fate bollire ed esponete il tegame a forno caldo per ultimare la cottura delle galantine; lasciatele raffreddare nella loro cozione, riordinatele ben rotonde, asciugatele e mascheratele con una salsa *chaufroix* bruna, mettendole, mano mano, su una lastra, per poi, quando la salsa sia fredda, velarle con gelatina. Collocate, su un *plafond*, uno stampo da pasticcio caldo, di forma bassa, untato d'olio; riempitelo, a poco a poco, con grasso da zoccolo leggermente lavorato, lasciandolo ben raffreddare prima di ritirare lo stampo; incollate lo zoccolo sul piatto; ornatelo sull'orlo superiore con una catena di bollicine in grasso; assicurate sul suo centro una piccola gradinata in legno a tre piani, rivestita di grasso decorato; applicate sulla sommità una piccola tazza, guarnitela con gelatina trita e circondatela, alla base, con bollicine in grasso; mascherate il sostegno della gradinata con gelatina trita, disponetevi attorno le allodole, collocandole ritte, ma appoggiandole in pari tempo sull'orlo dei piani e sulla gelatina. Circondate la base dello zoccolo con una corona di cassettine di carta guarnite di tartufi.

1589. — Galantine di allodole in bordura. — *Galantines de mauviettes en bordure.*

Disossate una ventina di allodole, riempitele con *farcia* di selvaggina ai tartufi, fasciatele con una lista di carta, tenendole rotonde; mettetele in un tegame con lardo sciolto, per cuocerle a fuoco vivace, cospargendole con un po' di *glace* sciolta; lasciatele raffreddare, per riordinarle e mascherarle con salsa *chaufroix* bruna. — Incrostate sul ghiaccio uno stampo da bordura liscio; decoratelo sul fondo con tartufi, coprite la decorazione con uno strato di gelatina alta un centimetro, e non appena questa si sia consolidata, disponete le allodole sul fondo della bordura, la quale riempirete, a poco a poco, con gelatina liquida ma fredda; tenetelo sul ghiaccio per circa un'ora. — Al momento di servire, rovesciate la bordura su un piatto, riempite il centro con pane di selvaggina o fegato grasso, tagliato col cucchiaio caldo, disponendo i pezzi in piramide.

1590. — Galantine d'ortolani alla Fiorentina. — *Galantines d'ortolans à la Florentine.*

Disossate una quindicina d'ortolani, stendeteli su un pannolino, salateli, e collocate su ciascun d'essi una pallottolina di tartufo crudo inviluppato entro *farcia* da galantina; rinchiudete la *farcia*, dando alle galantine una forma rotonda; fasciatele, ad una ad una, con una lista di carta unta di burro; disponetele in una tegghia, l'una a fianco dell'altra; cospargetele con un po' di burro e *glace* sciolta, salatele, copritele con lardo, indi collocate la tegghia nel forno per cuocere le galantine; lasciatele poscia raffreddare nella loro cozione, per disimballarle, riordinarle e glassarle. — Incrostate sul ghiaccio 15 piccoli stampi da *aspic*, decorateli sul fondo con un rosone di tartufi, immergendo, mano mano, i pezzi nella gelatina a mezzo rappigliata; colate sulla decorazione un piccolo strato di gelatina; ricolmate gli stampi, a poco a poco, con gelatina liquida e fredda, la quale farete congelare sul ghiaccio. — Al momento di servire, estraete le galantine e disponetele su una gradinata a due piani, circondandole con gelatina trita.

1591. — Galantine d'anguilla alla Tartara. — *Galantines d'anguille à la Tartare.*

Allestite una grossa anguilla, disossatela, salatela internamente e riempitela con *farcia* da galantina, mescolata con un salpicone di tartufi; rotolatela in una salvietta spalmata di burro; legatela e cuocetela in un buon fondo di *mirepoix*. Non appena ritirata la galantina, disimballatela, per imballarla di nuovo e lasciarla divenir fredda, conservandola ben rotonda; disimballatela per riordinarla, glassarla e tagliarla in fette. — Disponete, sul centro d'un piatto, un'insalata di legumi, modellata in forma di piramide, contro la quale collocherete le fette di galantina in corona; guarnite riccamente il piatto con crostoni e servite a parte una salsa tartara.

1592. — Galantina d'anguilla in bordura di gelatina (Modello N. 205).
Galantine d'anguille en bordure de gelée.

Preparate una grossa galantina d'anguilla, procedendo giusta l'istruzione al N. 1483; quando sia ben fredda e rotonda, glassatela e tagliatela in fette regolari, le quali ornerete con una bella fetta di tartufo nero, velandole poi con gelatina. Rovesciate su un piatto freddo una bordura di gelatina, il cui fondo avrete ornato con tartufi, riempite il centro con un tampone di legno ricoperto di burro; applicatevi sopra un colonnino, parimenti mascherato di burro, disponendovi poscia all'ingiro le fette di galantina in tre ordini ed un po' sormontate le une sulle altre; riempite il vuoto con gelatina trita spinta al *cornetto;* impiantate sulla sommità un'asticciuola trasparente, ornata con un bel tartufo. Guarnite il piatto con crostoni e servite a parte una salsa magnonnese.

1593. — Rocchio di salmone alla gelatina. — *Darne de saumon à la gelée.*

Tagliate sul centro del salmone un mediocre rocchio; inviluppatelo di lardo, legatelo e fatelo cuocere in un fondo di *mirepoix* al vino; quando sia cotto e freddo, disimballatelo per riordinarlo, levandogli la pelle; glassatelo con gelatina sciolta, leggermente tinta di rosso; disponetelo su un rialzo collocato su un piatto oblungo; guarnite l'orlo del piatto con gelatina trita; decorate il centro del rocchio con un bel rosone di tartufi, velatelo col pennello con gelatina a mezzo rappigliata; circondatelo alla base con gelatina trita ed eleganti crostoni; servite con una salsiera di magnonnese.

1594. — Rocchio di salmone al burro di Mompellieri.
Darne de saumon au beurre de Montpellier.

Tagliate un rocchio di salmone lungo da 12 a 15 centimetri, copritelo con liste di lardo, fatelo cuocere nel corbuglione; lasciatelo raffreddare nella cozione; scolatelo per disimballarlo; asciugatelo, sopprimetene la pelle, per mascherarlo con uno strato di burro di Mompellieri rammollito; lisciatelo con una lama di coltello; collocatelo su un fondo di legno rivestito di grasso bianco, ornate le estremità con una riga di code di gamberi, decorate la parte centrale con un albume d'uovo cotto, tartufi, legumi di differente colore, ed infine con code di gamberi; circondatelo, alla base, con gelatina trita e bei crostoni; guarnite parimenti con crostoni il contorno del rialzo, e servite a parte una salsa magnonnese o tartara.

1595. — Fetta di salmone alla Ravigote. — *Tranche de saumon à la Ravigote.*

Tagliate una fetta di salmone sulla parte più grossa del pesce; cuocetela nel corbuglione semplice, lasciatela ben raffreddare, sopprimetene la pelle, per mascherarla con un sottile strato di burro alla *ravigote*, ma lasciandola di forma naturale; decoratela col *cornetto* dalle parti e con rotondi di tartufo sulla superficie superiore; collocatela su uno strato di gelatina rappigliata sul piatto, guarnitela, sui lati, con un'insalata di legumi diversi simmetricamente disposti; velateli con gelatina a mezzo rappigliata; circondateli alla base con crostoni di gelatina; guarnite parimenti con gelatina la base del rialzo; servite contemporaneamente una salsiera di *ravigote*.

1596. — Testa di cinghiale in rullo. — *Hure de sanglier en roulade.*

Scegliete una testa di cinghiale giovane, non che le due pettorine; disossatele, fatele diguazzare, e mettetele in una casseruola con alcuni peducci di vitello *imbianchiti*, legumi ed erbe aromatiche; bagnateli fino a coprirli con fondo di corbuglione all'aceto ed al vino bianco; fate cuocere lentamente le carni fino a che sieno ben tenere; scolatele su un *plafond*; tagliate la testa in due parti, che collocherete su due salviette rinfrescate, stese sulla tavola; conditele con sale e pepe; disossate le pettorine e tagliatele in grossi filetti, distribuendoli poscia, in parti eguali, su ogni mezza testa; rotolatele nei pannolini, stringendole fortemente e legandole come galantine di pollo; fatele raffreddare sotto pressione per alcune ore; tagliatele in fette regolari, disponendole in corona su un piatto, con gelatina nel centro, oppure in cespuglio in una bordura di gelatina; servite a parte una salsa Cumberland.

1597. — Rullo di cinghiale alla Tartara. — *Roulade de sanglier à la Tartare.*

Tagliate in fette sottili e d'eguale dimensione un rullo di cinghiale, le quali disporrete, per ordini, contro le pareti ed il fondo d'uno stampo a cilindro, tuffandole, mano mano, nella gelatina a mezzo rappigliata; incamiciatele internamente, affine di sostenerle; riempite il vuoto dello stampo con una insalata di legumi legati con magnonnese incollata; lasciatela consolidare sul ghiaccio per un'ora; estraete poscia l'*entrée* su un piatto freddo, avente incollato nel mezzo un sostegno in grasso, sulla sui sommità applicherete un piccolo soggetto in grasso. Guarnite il piatto con crostoni, e servite contemporaneamente una salsa tartara.

1598. — Celestine di pollame al tartufi. — *Celestines de volaille aux truffes.*

Tagliate a dadolini le carni bianche di un pollo cotto; mettetele in una casseruolina, con metà del loro volume di tartufi, parimenti tagliati a dadi. — Colle carni delle coscie, preparate una piccola *purée*, che scioglierete con 2 decilitri di salsa *chaufroix*, rimestando poscia l'apparecchio sul ghiaccio; non appena sia riescito a dovere, mescolatelo col salpicone di pollo e ritirate la casseruola dal ghiaccio. — Tagliate una quindicina di fette di lingua scarlatta, *paratele* in forma di quadrilunghi, sui quali stenderete un denso strato del predisposto apparecchio; lisciatelo tosto con una lama da coltello, per lasciarlo divenir freddo sul ghiaccio; passate allora le celestine in una salsa *chaufroix*, e quando questa sia fredda, decoratele da una parte con fette di tartufi, velandole con gelatina; regolatele, disponetele in corona su una bordura di pane di pollame disposta su un piatto; guarnite la bordura con crostoni di gelatina, collocando poscia nel centro una guarnizione qualsiasi o semplicemente della gelatina trita.

1599. — Celestine di gamberi. — *Celestines d'écrevisses.*

Tagliate a dadolini alcune dozzine di code di gamberi cotti; metteteli in una casseruola con egual quantità di funghi cotti, parimenti tagliati a dadolini; amalgamate il tutto con salsa *chaufroix.* — Fate cuocere tre sogliole con burro e vino bianco, e quando sieno fredde, levate i filetti, dividetele ciascuna in due parti, regolatele di forma oblunga e d'eguale dimensione, ma sottili; mascheratele da una parte con uno strato del predisposto salpicone, lisciatelo bene e fatelo consolidare sul ghiaccio; mascherate le celestine con salsa magnonnese alla gelatina, e quando questa sia fredda, decoratele con pezzetti di citrioli, velandole poscia con gelatina; adagiatele in corona su una bordura di gelatina disposta su un piatto; guarnite il centro con una *macedonia* di legumi misti, ed il bordo del piatto con crostoni di gelatina.

1600. — Magnonnese di pollo alla Ravigote. — *Mayonnaise de poulets à la Ravigote.*

Fate abragiare 2 polli, tenendoli scarsi di cottura; scolateli, per distaccarne le coscie e mozzare l'osso della gamba a metà della sua lunghezza; ritirate l'osso del grosso della coscia e fatele raffreddare sotto pressione; quando sieno fredde, sciogliete le carni dall'osso della gamba, per *pararle* a guisa di filetti di pollo, sopprimendo la pelle; collocate le coscie in una terrina per marinarle. Distaccate i filetti e la parte superiore dello stomaco, sopprimete la pelle e porzione delle ossa e fatele marinare colle coscie. — Incrostate sul ghiaccio uno stampo da bordura, versatevi entro uno strato di gelatina che arrivi sino ad un terzo della sua altezza, lasciatela congelare, per poscia disporvi sopra dei mazzolini di legumi, di colori diversi, conditi in insalata, ma previamente amalgamati con un po' di gelatina; ricolmate, a poco a poco, lo stampo con altra gelatina, che farete congelare sul ghiaccio. — Scolate i pezzi di pollo, indi mascherateli con uno strato di *ravigote* alla gelatina, immergendoli di mano in mano e disponendoli su una lastra. Quando la magnonnese siasi consolidata, velatele con gelatina. Al momento di servire, riordinate i diversi pezzi, levando la salsa che sovrabbondasse. Tuffate lo stampo in acqua calda per estrarre la bordura su un piatto; riempite il centro col rimanente de' legumi, su cui disporrete in cespuglio i pezzi di pollo.

1601. — Magnonnese di polli alla gelatina (Modello N. 216).
Mayonnaise de poulets à la gelée.

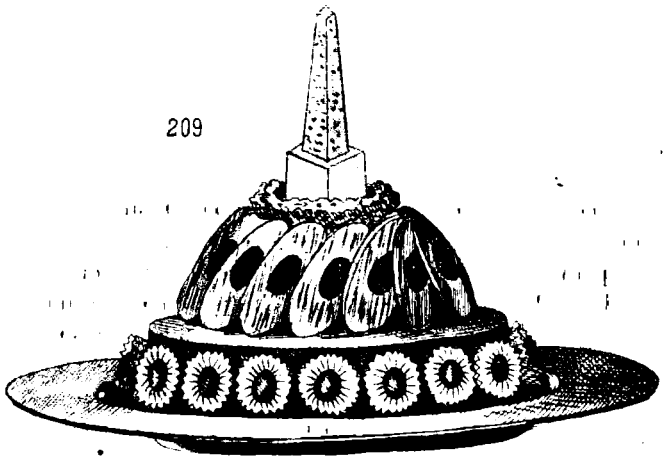
Cuocete in un fondo a *poêlér* 2 polli, tenendoli di scarsa cottura; lasciateli divenir freddi per tagliarli ciascuno in 5 pezzi, i quali regolerete con cura, sopprimendo la pelle e la maggior parte delle ossa, ma sopratutto il moncone delle ali; marinateli a crudo entro una terrina per mezz'ora, indi scolateli su un pannolino e velateli con magnonnese incollata; quando la salsa sia fredda, velate i polli con gelatina, prendendo poscia ogni pezzo colla forchetta per disporli in piramide nel vuoto d'una bordura di gelatina messa su un piatto freddo.

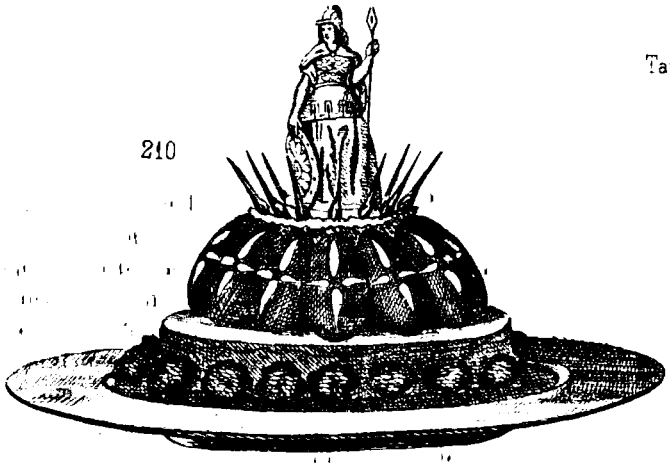
1602. — Magnonnese di filetti di dindo. — *Mayonnaise de filets de dinde.*

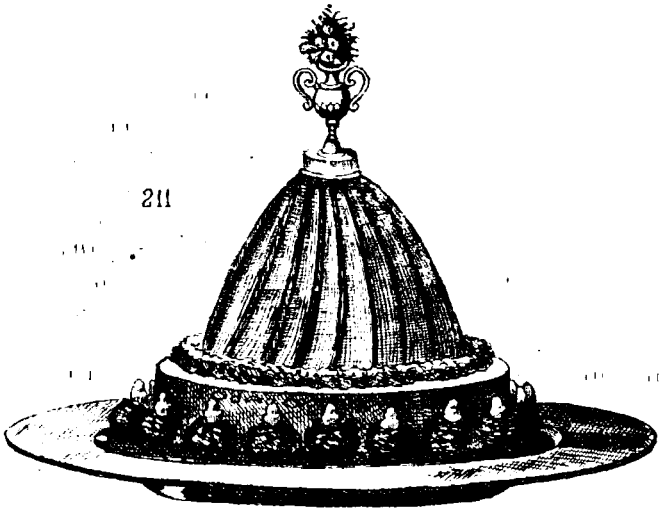
Tagliate in filetti lo stomaco d'un dindo cotto arrosto e freddo; regolateli d'egual forma, mascherateli con salsa magnonnese alla gelatina, legata a dovere; lasciate consolidare la salsa, indi velate i filetti con gelatina. — Incamiciate uno stampo da bordura liscio, decoratelo con mazzolini di legumi legati con gelatina a mezzo rappigliata; riempitelo con gelatina chiara, e, quando siasi consolidata, rovesciate la bordura su un piatto, riempiendo il centro con un'insalata di legumi montata in piramide; collocate i filetti ritti, appoggiandoli contro l'insalata; collocate sulla sommità un girello di carciofo a guisa di tazza, guarnito con piccoli legumi; disponete sull'alto della bordura una corona di piccoli cappelli di funghi all'aceto, bianchissimi, i quali velerete con gelatina in un ai filetti; servite una salsa magnonnese a parte.

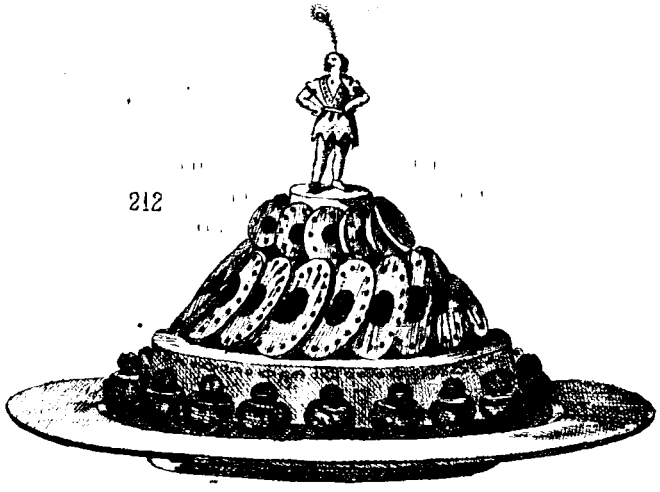
1603. — Magnonnese di filetti di trota. — *Mayonnaise de filets de truite.*

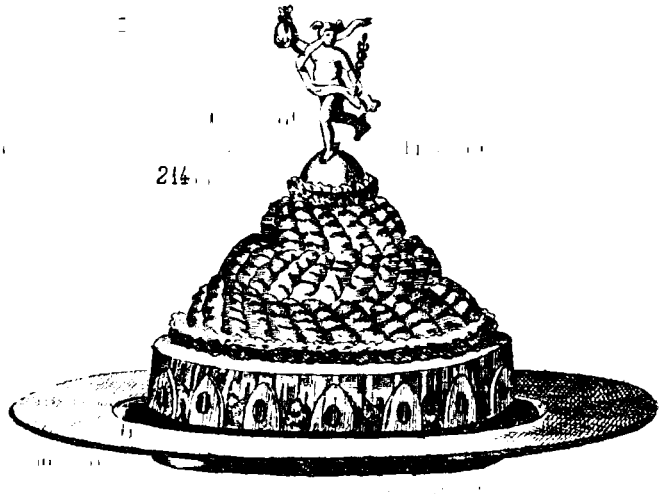
Levate i filetti di 2 trote mezzane; divideteli trasversalmente, battete leggermente le parti tagliate, salateli e disponeteli sul graticcio d'una navicella da pesce, gli uni accanto agli altri; immergeteli, in

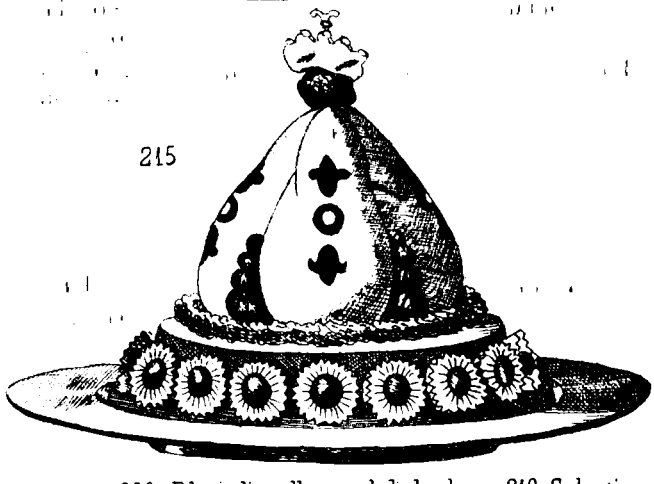


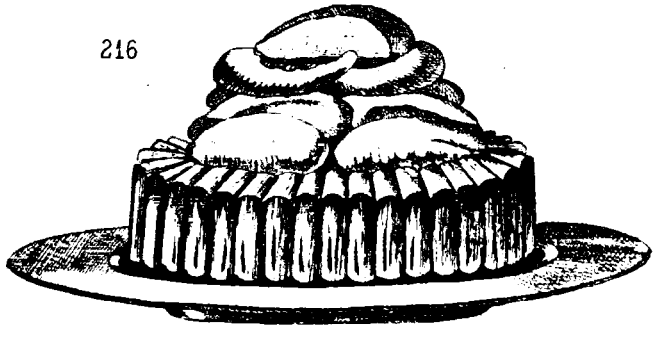












209 Filetti di pollame al belvedere. 210 Galantine di beccaccini. 211 Chaufroix di dindo. 212 Galantine di pollo. 213 Code di astachi. 214 Insalata di gamberi. 215 Fegato grasso ai tartufi. 216 Magnonnese di polli.

un corbuglione al vino, in ebollizione; ritirate la navicella sull'angolo del fornello, ed 8 o 10 minuti dopo, scolate i filetti, lasciateli raffreddare, velateli, col pennello, con un po' di gelatina rossa a mezzo rappigliata, mescolata con un pizzico di prezzemolo e di serpentaria trita. — Estraete su un piatto freddo una bordura di gelatina, decorata con piccoli legumi; riempite il centro con uno strato d'insalata di legumi legata con magnonnese; su tale strato disponete i filetti in cespuglio. Servite contemporaneamente una salsiera di magnonnese, ultimata con un pizzico di prezzemolo e di serpentaria trita.

1604. — Magnonnese di locuste alla gelatina (Modello N. 206).
Mayonnaise de langoustes à la gelée.

Tagliate, in fette sottili, la polpa di 2 code di locuste cotte e fredde; collocatele in un piatto per salarle, disponendole poscia su una lastra di rame, onde velarle con gelatina a mezzo rappigliata; tenetele al fresco. — Mascherate il fondo d'uno stampo da bordura con una corona di code di gamberi e di mezze uova sode decorate; riempite lo stampo con gelatina e collocatelo sul ghiaccio per un'ora. Al momento di servire, rovesciate la bordura su un piatto, nel centro del quale incollerete una colonna di pane fritto rivestita con burro; riempite il vuoto della bordura, mascherando la colonna con una *macedonia* di legumi legata con magnonnese incollata; disponete le fette di locusta in corone sovrapposte; impiantate in cima alla colonna un'asticciuola trasparente, guarnita con un gambero ed un tartufo; servite con una salsiera di magnonnese.

1605. — Aspic di pane di fegato grasso al tartufi. — *Aspic de pain de foie-gras aux truffes.*

Tagliate un pane di fegato grasso in fette grosse mezzo centimetro, le quali dividerete in rotondi con uno stampo di 3 centimetri di diametro; teneteli sul ghiaccio; prendete 7 od 8 bei tartufi cotti, torniti, rotondi, tagliateli in fette piuttosto grosse e poscia con un taglia-pasta, in modo da ottenerle d'eguale dimensione. — Incrostate sul ghiaccio uno stampo a cilindro liscio, in fondo al quale farete colare uno strato di gelatina, e non appena questa sia consolidata, disponete sul fondo una corona di rotondi di tartufi, la quale alternerete con uno strato di gelatina dello stesso spessore. — Quando la gelatina siasi consolidata, disponete sovr'essa una corona di rotondi di fegato grasso, coprendoli parimenti con uno strato di gelatina, continuando così l'operazione, alternando i tartufi, la gelatina ed il fegato grasso, fino a che lo stampo sia ricolmo. Tenetelo sul ghiaccio per un'ora, ed al momento di servire, tuffatelo in acqua calda, per estrarre l'*aspic* su un *montante* d'*entrée* freddo, il quale farete scorrere su un piatto; collocate un piccolo soggetto sulla cima della colonna, e guarnite riccamente il piatto con crostoni di gelatina.

1606. — Aspic di filetti di pollo allo scarlatto. — *Aspic de filets de poulet à l'écarlate.*

Levate i filetti di 3 polli mezzani, dividete ogni filetto in due parti, batteteli, regolateli di bella forma, salateli e metteteli in una tegghia con burro; esponeteli a fuoco, tenendoli alquanto scarsi di cottura; fateli raffreddare sotto leggera pressione per *pararli*. Tagliate di forma eguale ai filetti un'egual quantità di fette di lingua scarlatta; disponetele su una lastra, velatele con gelatina, leggermente tinta in rosso. Incrostate sul ghiaccio uno stampo da *aspic*, sul cui fondo farete rappigliare uno strato di gelatina; disponete sovr'esso una corona di filetti di pollo, alternandoli con un filetto di lingua scarlatta; coprite questa corona con uno strato di gelatina, e non appena siasi rappigliata, disponetene un'altra di filetti di pollo e di lingua, continuando così l'operazione, alternando la gelatina e le carni, fino a che lo stampo sia ricolmo. Lasciate consolidare l'*aspic* sul ghiaccio per un'ora. — Al momento di servire, tuffate lo stampo in acqua calda, per rovesciarlo su un denso strato di gelatina rappigliata sul piatto, guarnendo con crostoni l'*entrée*.

1607. — Aspic alla Duchessa. — *Aspic à la Duchesse.*

Tagliate in fette un piccolo pane di selvaggina, dividetele in dischi di 3 centimetri di diametro, tagliandone a un dipresso altrettanti con lingua scarlatta ben rossa ed altrettanti con tartufi. Incrostate sul ghiaccio uno stampo liscio a cilindro, incamiciatelo con gelatina, indi disponetevi contro le pareti una corona di rotondi di tartufi, un'altra di fegato ed una di lingua, immergendoli, mano mano, nella

gelatina a mezzo rappigliata; riempite, a poco a poco, lo stampo con gelatina, alternandola col rimanente de' dischi; lasciate consolidare l'*aspic* sul ghiaccio, estraetelo su un rialzo rivestito di burro e coperto con un rotondo di carta; ornate la parte superiore dell'*aspic* con piccoli crostoni di gelatina, e circondatelo, alla base, con una corona di cassettine d'allodole in *chaufroix*.

1608. — Aspic alla Montglas. — *Aspic à la Montglas.*

Tagliate una *montglas*, composta di filetti di pollame, di lingua scarlatta, tartufi e funghi; mettetela in una casseruola per legarla con una buona salsa *chaufroix;* fate raffreddare l'apparecchio, rimestandolo sul ghiaccio; stendetelo su una lastra a guisa di strato alto un centimetro; collocatelo sul ghiaccio. Un'ora dopo, tagliate l'apparecchio in dischi, i quali maschererete con un sottile strato di salsa *chaufroix* bruna, disponendoli, mano mano, su una lastra, per lasciar raffreddare la salsa. — Incrostate sul ghiaccio uno stampo liscio a cilindro; versatevi sul fondo alcune cucchiaiate di gelatina, e quando siasi rappigliata a guisa di strato, collocatevi sopra una corona di dischi di *montglas;* riempite lo stampo, alternando la gelatina coll'apparecchio. — Al momento di servire, estraete l'*entrée* su uno strato di gelatina rappigliata sul piatto; circondate la base con una bordura di tartufi in cassettine; disponete sulla sommità una corona di piccoli filetti o di scalopini di pollame, mascherati con salsa *chaufroix*, e di poi velati con gelatina.

1609. — Aspic di fagiano alla moderna. — *Aspic de faisan à la moderne.*

Tagliate in filetti sottili lo stomaco d'un fagiano cotto, *parateli* regolarmente, mascherateli con una salsa *chaufroix* bruna. Tagliate de' piccoli filetti di lingua scarlatta d'eguale dimensione dei filetti di fagiano; in altra parte glassate una dozzina di tartufi rotondi e cotti. Incrostate sul ghiaccio pesto uno stampo a cilindro a scanalature, sul cui fondo farete rappigliare uno strato di gelatina; collocate un tartufo intiero in ogni scanalatura; coprite i tartufi con gelatina, la quale lascierete consolidare; disponetevi entro una corona di filetti di fagiano, che coprirete pure con gelatina, disponendo poscia nell'istesso modo gli altri filetti. Lasciate per bene consolidare l'*aspic*, per poscia estrarlo su un *montante* d'*entrée* freddo; fatelo scorrere su un piatto; applicate un piccolo soggetto in cima alla colonna, attorniate l'*entrée* con gelatina trita, sulla quale disporrete una bella guarnizione di belle creste, mascherate con *chaufroix* e velate con gelatina.

1610. — Aspic alla Reale. — *Aspic à la Royale.*

Preparate una guarnizione composta di 24 arnioni di gallo, 15 creste bianchissime, alcuni scalopini di grossi tartufi, altrettanti di lingua scarlatta e similmente di cappelli di funghi, non che una quindicina di scalopini di fegato grasso; queste guarnizioni dovranno essere fatte cuocere preventivamente; i rotondi di fegato grasso possono essere mascherati con una salsa *chaufroix* bruna; i tartufi devono essere glassati. — Incrostate sul ghiaccio uno stampo a cilindro liscio; incamiciatelo con gelatina, indi disponete sul fondo una corona composta di lingua scarlatta, tartufi e funghi, alternati; coprite la corona con gelatina, fatela raffreddare, e disponete sovr'essa 2 piccoli gruppi di arnioni ed altri 2 gruppi di scalopini di fegato grasso, le quali guarnizioni coprirete ancora con uno strato di gelatina, che lascierete rappigliare, per collocarvi sopra una corona di creste; copritele di nuovo con gelatina, e non appena incomincia a rappigliarsi, aggiungete la rimanente guarnizione; copritela con un grosso strato di gelatina, per finire di ricolmare la forma, che terrete sul ghiaccio per un'ora. Estraete l'*aspic* su un grosso strato di gelatina congelata sul piatto; guarnite la base con crostoni ed il centro con una magnonnese alla gelatina, legata al momento sul ghiaccio.

1611. — Aspic di pollo alla Regina. — *Aspic de volaille à la Reine.*

Pestate le carni bianche di 2 polli cotti, passatele allo staccio, indi sciogliete la *purée* in una terrina, con egual volume di salsa *chaufroix* bionda; aggiungete alcune cucchiaiate di gelatina e passate il composto alla stamigna. — Incrostate sul ghiaccio uno stampo a cilindro, incamiciatelo con gelatina bianca, facendone eziandio rappigliare sul fondo uno strato alto 2 centimetri, su cui colerete uno strato di *purée* di pollo, dello spessore parimente di 2 centimetri; lasciate rappigliare il composto, e continuate

fino a riempire la forma, sovrapponendo strati a strati. Collocatela sul ghiaccio per un'ora, ed al momento di servire, tuffate lo stampo nell'acqua calda, per estrarre l'*aspic* su uno strato di gelatina rappigliata sul piatto; circondatelo con gelatina trita, sulla quale disporrete una corona di scalopini di pollo in salsa *chaufroix*, velati con gelatina.

1612. — Aspic di leprotto alla Parigina. — *Aspic de levraut à la Parisiènne.*

Parate i filetti di 2 leprotti, salateli, mascherateli con lardo, e fateli cuocere con burro; lasciateli divenir freddi, per tagliarli in fette trasversali un po' in isbieco, cui darete forma di scalopini, mascherandoli poscia con salsa *chaufroix* di selvaggina, legata col sangue; disponetele, mano mano, su una lastra, e lasciatele raffreddare sul ghiaccio. — Nel frattempo, fate cuocere arrosto le coscie dei leprotti, ritiratene le carni, per pestarle e passarle allo staccio, mescolando poscia la *purée* entro una terrina, con pari volume di salsa *chaufroix* ridotta, e sciogliendo il composto con 2 decilitri di gelatina. — Incrostate sul ghiaccio uno stampo a cilindro, sul cui fondo colerete e farete congelare uno strato di gelatina; disponetevi sopra una corona di scalopini di leprotto, ricoprendoli, a poco a poco, con gelatina liquida; quando questa sia congelata, versatevi sopra uno strato di *purée* alto 4 o 5 centimetri, che ricoprirete, non appena si sia rassodata, con un altro strato di gelatina, che parimente lascierete congelare, per disporvi sopra gli scalopini residuati; ultimate di ricolmare lo stampo con gelatina, e tenetelo sul ghiaccio per un'ora. — Al momento di servire estraete l'*aspic* su un rialzo, attorniatelo con gelatina trita e circondate pure il rialzo con una corona di fette di lingua scarlatta di bel colore.

1613. — Aspic di sterlets alla Russa. — *Aspic de sterlets à la Russe.*

Tagliate a rocchi alcuni piccoli *sterlets*, cuoceteli in una buona *mirepoix* con vino bianco, lasciateli divenir freddi nella loro cozione, indi scolateli, per ritirarne le carni ben intere e regolarle d'egual forma, sopprimendo la pelle; col fondo della loro cozione, un po' di colla e di brodo di pesce, preparate una gelatina, operando come di pratica. — Incrostate sul ghiaccio uno stampo da *charlotte*, di forma alto, decoratelo sul fondo ed all'ingiro con pezzetti di tartufo, di albume d'uovo cotto, citriolini, *agoursis* e code di gamberi; incamiciate lo stampo con un grosso strato di gelatina; riempite il vuoto coi pezzi di *sterlets*, disponendoli a strati, alternati con un' insalata di legumi legati con magnonnese incollata; fate colare sulla superficie un grosso strato di gelatina, ed un'ora dopo tuffate lo stampo in acqua calda, asciugatelo tosto, per estrarre l'*aspic* su uno strato di gelatina congelata sul piatto; circondatelo con una guarnizione di piccole uova tagliate in mezzo, guarnite con un'insalata di legumi misti, velati con gelatina. — Servite contemporaneamente una salsiera di magnonnese.

1614. — Aspic di astachi. — *Aspic de homards.*

Levate la polpa delle zampe e delle code di alcuni astachi; tagliate quelle delle code in scalopini e collocate le altre in un piatto; conditele con sale, olio ed aceto; un quarto d'ora dopo scolatele. — Incrostate sul ghiaccio uno stampo a cilindro liscio; decoratelo sul fondo con pezzetti di citrioli e di albume cotto; incamiciate lo stampo e fatevi colare sul fondo uno strato piuttosto alto di gelatina; quando sia congelata, disponetevi sopra in corona gli scalopini più belli, ricoprendoli con gelatina, che lascierete parimenti consolidare, per poscia versare nello stampo uno strato di magnonnese incollata, mescolata con capperi intieri, acciughe e citriolini tagliati a dadi; coprite anche questa guarnizione con gelatina, che lascierete congelare, ricolmando lo stampo con altra gelatina ed i pezzi d'astaco residuati. Collocatelo sul ghiaccio per un'ora, ed al momento di servire, tuffate vivamente lo stampo in acqua calda per estrarre l'*aspic* su un fondo di legno mascherato di grasso bianco; disponete le zampe degli astachi nel cilindro della bordura; circondate il fondo del piatto con piccole mezze uova sode decorate. — Servite a parte una salsa magnonnese.

1615. — Aspic di gamberi alla magnonnese. — *Aspic d'écrevisses à la mayonnaise.*

Sgusciate alcune dozzine di belle code di gamberi, *paratele* e tagliatele per metà sulla loro lunghezza. — Incrostate sul ghiaccio uno stampo a cilindro avente 6 scanalature, delle quali ne guarnirete tre con porzione delle code di gamberi, applicandole contro le pareti, dopo averle tuffate, mano mano, nella gelatina a mezzo rappigliata; incamiciate lo stampo, guarnite le altre tre scanalature con

magnonnese incollata, indi colate in fondo allo stampo uno strato di gelatina, sulla quale disporrete a gruppi le code di gamberi messe in disparte, alternandole con gruppi di legumi di diverso colore e specie; copriteli con gelatina chiara, e quando sia rappigliata, ripetete l'operazione fino a che lo stampo sia ricolmo. Collocatelo sul ghiaccio per un'ora, ed al momento di servire, immergetelo nell'acqua calda, per estrarre l'*aspic* su un grosso strato di gelatina congelata sul piatto; circondatelo con mazzolini di cavoli fiori e di punte d'asparagi. Servite contemporaneamente una salsiera di magnonnese.

1616. — Aspic di granchiolini. — *Aspic de crevettes.*

Incamiciate uno stampo scanalato ed a cilindro, che terrete sul ghiaccio. — Scegliete alcune dozzine di bei granchiolini cotti, sgusciatene le code e sopprimete le piccole zampe; applicate dette code, ritte le une sulle altre, entro le scanalature dello stampo, tuffandole, mano mano, nella gelatina a mezzo rappigliata; velatele con gelatina per sostenerle. Collocate nel vuoto dello stampo de' gruppi di code di granchiolini intrecciati con piccoli legumi, copriteli con gelatina, e, quando siasi consolidata, disponetevi sopra altri mazzolini di legumi e di code di granchiolini; lorchè lo stampo sarà quasi ricolmo, circondate le pareti interne con una bella corona di granchiolini interi non sgusciati, disponendoli accavallati; ultimate di riempire lo stampo con gelatina, che lascierete congelare per un' ora. Al momento di servire, estraete l'*aspic* su un rialzo, coperto superiormente di carta bianca, circondatelo con un cordone di gelatina trita spinta al *cornetto*, ed attorniatene la base con una corona di crostoni di gelatina. Servite con una salsiera di magnonnese.

1617. — Piccoli aspic di astachi. — *Petits aspics de homards.*

Decorate una quindicina di piccoli stampi da *dariole* con uova di astachi, disposte in gruppi, frammiste con foglie di prezzemolo e di cerfoglio, imitanti grappoli e foglie d'uva; sostenete la decorazione con una incamiciatura di gelatina, riempiendo poscia il vuoto con un salpicone di astachi, legato con un po' di magnonnese incollata; teneteli sul ghiaccio per un'ora, indi estraete gli *aspic* su un rialzo a tre gradini, nel genere rappresentato dal modello N. 199; fra un *aspic* e l'altro spingete col *cornetto* della gelatina trita, su cui collocherete una bella coda di gambero; circondate la base del rialzo con una corona di granchiolini non sgusciati.

1618. — Piccole certosine alla gelatina. — *Petites chartreuses à la gelée.*

Incrostate sul ghiaccio una dozzina di stampini da *dariole*. Preparate una guarnizione di legumi diversi, gli uni tagliati a pallottoline, altri in filetti, a mandorla, e finalmente altri intieri. Tale guarnizione può essere composta di carote, rape, patate, cavoli di Brusselles, fagioletti verdi, piselli, tartufi e citrioli; questi legumi dovranno essere cotti a dovere, conservando però il loro colore naturale; scolateli su un pannolino, indi prendeteli con un lardatojo, per applicarli sul fondo ed all'ingiro d'uno stampo, tuffandoli, mano mano, nella gelatina a mezzo rappigliata. Così guarniti gli stampini, incamiciate i legumi e riempite il vuoto con un salpicone di pollo, legato con salsa *chaufroix*; lasciate consolidare il composto sul ghiaccio per un'ora. — Al momento di servire, estraete le piccole certosine, per collocarle in corona su un rialzo di forma bassa; guarnite il centro con scalopini di pollo conditi in insalata, ed il giro del piatto con crostoni.

1619. — Terrina di fegato grasso alla gelatina. — *Terrine de foie-gras à la gelée.*

Incollate sul piatto una terrina ~~di porcellana~~ da fegato grasso di Strasburgo, sul cui fondo collocherete un tampone di pane del suo stesso diametro, toccante ~~il terzo di altezza; mescheratelo~~ colla grassa ritirata da una terrina o scatola di pane di fegato grasso, che avrete fatto preventivamente raffreddare sul ghiaccio; ricoprite il grasso con uno strato di gelatina trita. Collocate due grandi cucchiai da tavola (di ferro sottile) in un bagno-maria contenente acqua caldissima; con uno de' detti cucchiai, tagliate il pane di fegato grasso in porzioni liscie, concave, aventi una forma allungata nel senso del cucchiajo; disponetele, mano mano, ritte nella terrina, in ben ordinato cespuglio, elevandosi al disopra dell'orlo; attorniate la base della terrina con bei crostoni di gelatina. — Ove si servisse una terrina comune di terra gialla, si potrà dissimularne la semplicità con ornati, modellati in burro od in grasso, ai lati, a guisa di manichi.

1620. — Timballo di fegato grasso alla gelatina. — *Timbale de foie-gras à la gelée.*

Untate di burro uno stampo a cupola, più largo che alto, intonacatelo con dischi di pasta d'alzata, tagliata collo stampo del diam. da 3 a 4 cent., inumidendo, mano mano, ogni disco, affine di congiungerli insieme. Guarnite il timballo, dapprima con *farcia* da pasticcio (N. 1454), poi con un bel fegato grasso tagliato e de' tartufi crudi, l'uno e l'altro conditi di buon gusto; coprite con un coperchio di pasta, praticandovi nel centro una piccola apertura; cuocete il timballo come di regola a fuoco moderato per due ore; ritirandolo dal forno, lasciatelo raffreddare a metà, indi infiltrate nell'interno, dall'apertura centrale, il valore di 2 decilitri di buona mezza *glace* al madera, mescolata con un terzo di gelatina; lasciate raffreddare il timballo per 12 ore, indi estraetelo, riordinatelo e disponetelo su un rialzo rovesciandolo; glassatelo col pennello, tagliatelo dall'alto in basso in fette sottili, ma senza distaccarle; circondatelo alla sua base con un cordone di gelatina trita, ed attorniate il rialzo con una corona di grossi crostoni.

1621. — Timballo di gamberi alla Russa. — *Timbale d'écrevisses à la Russe.*

Collocate sul ghiaccio uno stampo a cupola. Prendete alcune dozzine di code di gamberi cotti, e dopo averne levato i gusci, *paratele* e separate le grosse dalle piccole; prendetele ad una ad una ed immergetele nella gelatina a mezzo rappigliata, per applicarle contro le pareti del fondo dello stampo, disponendole in corona al disopra delle piccole; collocate le grosse parimenti in corona, e quando lo stampo sia montato, riempite il vuoto con una magnonnese alla gelatina, mescolata con legumi verdi e salati, tagliati a dadolini. Un'ora dopo tuffate lo stampo in acqua calda, rovesciate il timballo su un piatto freddo, e guarnitelo all'ingiro con crostoni. — Servite contemporaneamente una salsiera di magnonnese alle uova.

1622. — Fegato grasso ai tartufi (Modello N. 215). — *Foie-gras aux truffes.*

Prendete tre mezzani fegati grassi o tre mezzi se fossero troppo grossi, l'essenziale si è di sceglierli duri, bianchi e sopratutto che non siano stati messi in acqua. Salateli, inviluppateli separatamente con liste di lardo, legateli senza stringerli; accomodateli in una casseruola stretta, l'uno accanto all'altro; cospargeteli con qualche cucchiaiata di buona *mirepoix* al vino, bagnandoli soltanto a metà altezza. Fate bollire il liquido, ritirate tosto la casseruola per chiuderla e tenerla sulla bocca del forno per un'ora, osservando che il liquido non abbia che a grillettare. Lasciate raffreddare i fegati nella loro cozione, scolateli, disimballateli, e quando siano freddi, mascherateli con una salsa *chaufroix* bionda ridotta con qualche rimasuglio di tartufi crudi. Fredda che sia la salsa, decoratene la superficie con ornati di tartufi neri; velateli con gelatina a mezzo rappigliata. — Incollate un rialzo su un piatto rotondo, copritelo superiormente con carta bianca; incollatevi nel mezzo un montante in grasso a forma di piramide triangolare (vedi modello N. 113). Collocate un fegato grasso su ogni fronte, sostenendone la base con un cordone di burro; collocate un piccolo gruppo di tartufi ne' vani, attorniate i tartufi ed i fegati con un cordone di gelatina trita spinta al *cornetto;* impiantate in cima un'asticciuola guarnita con una bella cresta ed un tartufo; attorniate la base del rialzo con una corona di tartufi in cassettine.

1623. — Pasticcio freddo di perniciotto alla gelatina. — *Paté-froid de perdreaux à la gelée.*

Apparecchiate un composto da pasticcio di perniciotto procedendo come al N. 1455; cuocetelo nel forno entro una casseruola con fondo di lardo, ricoperto di pasta; quando il pasticcio sia cotto, ritirate il coperchio e fatelo raffreddare sotto pressione. — Disponete in uno stampo da pasticcio freddo di forma rotonda, una crosta in pasta d'alzata, decoratela con garbo, cuocetela in bianco (vedi N. 1456), ed al momento di ritirarla dal forno, svuotatela. — Poco prima di servire, estraete l'apparecchio cotto nella casseruola, regolatelo, tagliatelo in fette grosse 3 quarti di centimetro, dividendole poscia in quadrilunghi. — Pestate i ritagli del pasticcio e con essi mascherate il fondo e la crosta del pasticcio, incollata su un piatto; stendete sul fondo uno strato di gelatina trita, riempite il vuoto colle fette del pasticcio disponendole in piramide; glassate esternamente la crosta col pennello e circondatela alla sua base con bei crostoni di gelatina.

1624. — Pasticcini freddi di fegato grasso. — *Petits pâtés-froids de foie-gras.*

Intonacate con pasta d'alzata una quindicina di piccole forme da pasticcio scanalate ed a cerniera; circondate l'interno della pasta con carta unta di burro; riempitele di farina comune o con grani secchi; cuoceteli in bianco. Cotta che sia la pasta e di bel colore, svuotate le croste e mascheratele sul fondo ed all'ingiro con un sottile strato di ritagli di fegato grasso pestati; glassatele, guarnitele a guisa di cupola con pane di fegato grasso, tagliato mediante cucchiaino caldo; ornate l'apparecchio con un cordone di gelatina spinta al *cornetto;* disponete i pasticcini in cespuglio su tovagliuolo ripiegato.

1625. — Pasticcini freddi di allodole. — *Petits pâtés-froids de mauviettes.*

Intonacate una quindicina di forme da pasticcini freddi scanalate ed a cerniera; cuocetele in bianco. Quando le croste siano svuotate e fredde, glassatele internamente ed esternamente, riempiendole a metà con gelatina trita; collocate in ogni pasticcino una galantina di allodola, mascherata in *chaufroix*, velata con gelatina; disponetele in piramide su un piatto, il cui fondo guarnirete di crostoni.

1626. — Insalata di pollame alla Ravigote. — *Salade de volaille à la Ravigote.*

Cuocete, ma non troppo, tre polli, e quando sieno freddi tagliateli in 5 pezzi, sopprimendo le ossa e la pelle; collocateli in una terrina, salateli, cospargeteli con olio ed aceto, aggiungendo poscia una cucchiaiata di *moutarde.* — Disponete sul fondo d'un piatto freddo, una bordura di mezze uova sode, decorate; riempite il vuoto formato dalla bordura, con uno strato di gelatina, lasciatela consolidare, per poscia stendervi sopra un grosso strato di insalata di legumi legata con magnonnese incollata; tenete il piatto sul ghiaccio per un quarto d'ora, indi disponete i pezzi di pollo, in cespuglio, sull'insalata, velandoli, mediante pennello, con gelatina mista con un pizzico di prezzemolo, cerfoglio e serpentaria trita; servite a parte una salsa *ravigote.*

1627. — Insalata di sogliole alla Bagration (Modello N. 196).
Salade de soles à la Bagration.

Cuocete con burro e vino bianco i filetti di 4 sogliole, lasciateli raffreddare per foggiarli a scalopini; metteteli in un piatto per marinarli con sale, olio ed aceto. — Preparate un'insalata di legumi misti tagliati a dadolini; conditela e legatela con magnonnese incollata. — Incrostate sul ghiaccio due forme a cilindro liscie, l'una delle quali sarà della metà più piccola dell'altra; la più larga dovrà essere di forma bassa; decorate mano mano le pareti interne di dette forme con quadratelli di legumi bianchi e rossi, albume d'uovo cotto e barbabietole; queste ultime si ponno rimpiazzare con albume d'uovo tinto in rosso, tuffando mano mano i quadratelli nella gelatina a mezzo rappigliata, ma disponendoli in scacchiera, nell'ordine che rappresenta il modello. Una volta montati gli stampi, velate internamente i legumi con gelatina; riempite il vuoto coi filetti di sogliola alternati coll'insalata di legumi; coprite l'apparecchio con uno strato di gelatina, che lascierete consolidare sul ghiaccio. — Al momento di servire, rovesciate la forma più grande su un rialzo, ricoperto superiormente con carta e previamente disposto su un piatto; applicate sul centro una colonna di legno mascherata di burro, ma un po' più stretta del cilindro delle forme. Rovesciate allora il pane più piccolo sul primo, ma passando anzitutto la colonna nel cilindro della forma, assicurandovi in cima una piccola tazza, che riempirete poscia con piccoli legumi velati con gelatina; guarnite con crostoni la superficie dei due gradini e servite a parte una salsiera di magnonnese. — Questo *entrée* è rappresentato sopra zoccolo, per essere collocato sulla tavola in un pranzo.

1628. — Insalata di filetti di sogliole alla Francese (Modello N. 191).
Salade de filets de soles à la Française.

Preparate un'insalata di legumi variati, tagliati a dadolini; legatela con magnonnese incollata. Attaccate un rialzo su un piatto freddo, nel cui centro sia fissata una colonna, attorno alla quale disporrete l'insalata di legumi in piramide. — Cuocete 3 o 4 sogliole intere con burro e vino bianco,

quando siano fredde, ritirate i filetti ben interi per riordinarli in punta, lasciandoli in tutta la loro lunghezza, ma principalmente molto eguali; collocateli in un piatto per salarli. Al momento di servire tuffate vivamente il *cornetto* nell'acqua calda, onde poter distaccare la carta dall'apparecchio, che collocherete nel mezzo del piatto. Disponete i filetti di sogliola ritti nel rialzo, appoggiandoli accavallati contro l'insalata, velateli con gelatina, mediante pennello, applicate sulla sommità un grazioso soggetto in grasso od in stearina; servite con una salsiera di magnonnese.

1629. — Insalata di salmone alla Russa. — *Salade de saumon à la Russe.*

Incrostate sul ghiaccio uno stampo da timballo di forma alta, decoratelo internamente ed in bell'ordine con code di gamberi tagliate in due pezzi, listarelle di citrioli e di tartufi, non che legumi di colore variato, i quali saranno, mano mano, da immergere nella gelatina a mezzo rappigliata. Incamiciate interamente lo stampo con uno strato di magnonnese alla gelatina alto un centimetro, e, quando si sia consolidata, riempite il vuoto con quadratelli di salmone cotto, tagliati con precisione, frammischiandoli con un'insalata di legumi, amalgamati con magnonnese incollata, misti coi filetti di alcune acciughe salate, tagliate a dadolini. Ricolmo che sia lo stampo, coprite l'apparecchio con uno strato di gelatina e serbatelo poscia sul ghiaccio per un'ora. Al momento di servire, tuffate vivamente lo stampo nell'acqua calda, rovesciate l'insalata su uno strato di gelatina rappigliata sul piatto; circondatela con gelatina trita, e collocatevi sopra una corona d'uova di vannello, cotti, pelati ed alternati con mazzolini di code di gamberi velati con gelatina; servite contemporaneamente una salsiera di *remolade.*

1630. — Insalata di locuste di mare alle uova di vannello.
Salade de langoustes aux œufs de vanneaux.

Incrostate sul ghiaccio uno stampo a cupola. — Tagliate a fette 2 code di locuste; velatele, mano mano, con gelatina, per decorarle, soltanto da una parte, con foglie di cerfoglio e di serpentaria. Rivestite con dette fette lo stampo, applicandole contro le pareti. Incamiciatelo con gelatina, e riempite il vuoto con un'insalata composta coi ritagli de' tartufi e delle locuste tagliate a dadi, citrioli e funghi all'aceto, filetti d'acciuga e capperi, amalgamati con magnonnese incollata; lasciate consolidare sul ghiaccio il composto, ed un quarto d'ora prima di servire, rovesciate l'*entrée* su un grosso strato di gelatina rappigliata sul piatto; guarnite all'ingiro con uova di vannello sgusciati, le quali circonderete con piccoli crostoni di gelatina od anche semplicemente con un cordone di gelatina trita spinta al *cornetto.*

1631. — Insalata di gamberi (Modello N. 214). — *Salade d'écrevisses.*

Incrostate uno stampo da bordura sul ghiaccio, sul cui fondo farete rappigliare uno strato di gelatina; circondate le pareti interne dello stampo con mezze uova sode decorate, alternandole con piccoli mazzolini di legumi variati; riempite, a poco a poco, lo stampo con gelatina, tenendolo poscia sul ghiaccio, fino a che siasi consolidato. — Al momento di servire, estraete la bordura sul piatto, nel centro del quale incollerete una colonna, sormontata d'un soggetto in grasso; circondate tosto la colonna con un'insalata di legumi tagliati a dadolini, legati con magnonnese incollata; lisciatela colla lama di un coltello, montandola in punta e velandola con gelatina; disponete all'ingiro, in ranghi regolari, delle code di gamberi cotte, sgusciate, ben rosse, le quali velerete parimente con gelatina; serbate il piatto sul ghiaccio fino al momento di servire; accompagnatelo con una salsiera di magnonnese.

1632. — Insalata di tonno all'Italiana. — *Salade de thon à l'Italienne.*

Tagliate a dadi alcune fette di tonno marinato, de' filetti d'acciuga dissalati, di citrioli e di funghi all'aceto, di girelli di carciofo e di sedano cotto, alcuni fagioletti verdi *imbianchiti,* nonchè un citriolo crudo pelato; aggiungete a questi legumi alcuni mazzolini di broccoli e di cavoli-fiori cotti; condite con sale, pepe, sugo di limone, olio ed aceto; spolverizzateli con un pizzico di cipollina, cerfoglio, serpentaria e pimpinella trita, e finalmente alcune cucchiaiate di capperi. — Nel frattempo avrete fatto incrostare sul ghiaccio uno stampo da timballo, decorato sul fondo ed all'ingiro con legumi, albume d'uova cotto, citrioli e tonno marinato, il tutto tagliato con apposito stampo, ritenuto che la decorazione sarà stata tuffata, mano mano, nella gelatina a mezzo rappigliata; incamiciate lo stampo e riempite

il vuoto colla predisposta insalata, amalgamata con magnonnese incollata. Un'ora dopo, rovesciate l'insalata su uno strato di gelatina congelata sul piatto; circondatela, alla base, con una corona di fette di tartufi neri cotti o di tartufi di Piemonte crudi; in entrambi i casi, conditi in insalata.

1633. — Cespuglio di tartufi. — *Buisson de truffes.*

I tartufi che si vogliono servire in cespuglio per *entrée* freddo, devono essere cotti nel vino e non pelati, lasciati divenir freddi e glassati col pennello. Si dispongono in cespuglio su un rialzo od un piccolo zoccolo di forma bassa, circondandoli con gelatina trita od in crostoni.

1634. — Cespuglio di allodole in cassettine. — *Buisson de mauviettes en caisses.*

Prendete 18 allodole cotte in galantina, *paratele* con diligenza e mascheratele con una salsa *chaufroix* bruna, disponendole, mano mano, su una lastra. — Guarnite, a metà altezza, con gelatina trita, 18 cassettine di carta, increspate; quando la salsa delle allodole sia fredda, velatele con gelatina, collocate le galantine nelle cassettine, per poscia disporle in cespuglio su un rialzo, applicandole contro un sostegno di forma piramidale, collocato sul centro del rialzo e sormontato da un'asticciuola guarnita; guarnite il bordo superiore del pane con crostoni, circondatelo alla base con una guarnizione di tartufi interi riordinati e glassati.

1635. — Cespuglio di trotoline. — *Buisson de petites truites.*

Prendete una quindicina di trotoline, cui mozzerete la testa e le parti sottili della coda. Collocatele sul graticcio d'una navicella da pesce, per immergerli in un corbuglione al vino in ebollizione; al primo sintomo di bollitura, ritirate la navicella di fianco al fuoco. Dieci minuti dopo, sollevate i pezzi di trota sul graticcio della navicella, per lasciarli raffreddare, e velarli poscia con gelatina. — Circondate, un piatto rotondo, con una bordura in burro tagliata collo stampo, colate sul fondo del piatto uno strato di gelatina, che lascierete consolidare sul ghiaccio, per disporvi sopra, a guisa di cespuglio, i pezzi di trota. Servite contemporaneamente una salsiera di magnonnese o di salsa tartara.

1636. — Cespuglio di astachi, salsa magnonnese. — *Buisson de homard, sauce mayonnaise.*

Cuocete 3 mezzani astachi nel corbuglione, e, quando sieno ben freddi, distaccate le code e le zampe, tagliando le prime in due per lo lungo, e tagliando le carni coi gusci; ritirate poscia in un sol pezzo le carni di ogni metà; asciugatele bene e rimestatele nei gusci, appoggiandole su uno strato di gelatina trita, ma rovesciandole e cangiando i gusci, affinchè la parte rossa delle carni possa trovarsi al disopra; ritirate parimenti le carni delle 6 zampe, dopo aver tagliata una parte del guscio, segandolo nettamente. — Incollate nel mezzo d'un piatto un sostegno in forma di colonna mascherato di grasso e di carta; circondatelo con prezzemolo verde, collocatevi all'ingiro i mezzi gusci di astaco colla punta in basso, leggermente inclinati, avendo cura di assicurarli alla base con gelatina trita; al disopra di essi disponete in cespuglio le 6 zampe, guarnite il piatto con crostoni, e servite contemporaneamente una salsiera di magnonnese.

1637. — Code di astaco alle uova di vannello (Modello N. 213).
Queues de homard aux œufs de vanneaux.

Prendete 6 code di astachi cotti o di mezzane locuste, sopprimete i gusci, e tagliate dritta l'estremità più grossa, in modo da poterle tenere in piedi. — Incollate un rialzo su un piatto rotondo, mascheratelo superiormente con un rotondo di carta, indi applicatevi nel mezzo un sostegno in grasso; disponete allora le code degli astachi ritte, appoggiando la punta contro il sostegno e sostenendole alla base con un piccolo cordone di burro spinto al *cornetto;* circondatele con un denso strato di gelatina, per collocarvi sopra delle uova di vannello in corona, le une col guscio e le altre pelate, affinchè possano distinguersi. Collocate sulla sommità del sostegno un piccolo soggetto, fuso in grasso od in stearina; circondatelo alla base con un cordone di gelatina trita; attorniate il rialzo con bei crostoni di gelatina trasparente, ed accompagnatelo con una salsiera di magnonnese.

SALSAMENTARIA.

1638. — Saindoux.

Scegliete la quantità sufficiente di grassa d'arnione di maiale (sugna), ben fresca, dividetela in pezzettini, diguazzatela per alcune ore in acqua fredda; scolatela, mettetela in una pentola con un po' d'acqua, che farete bollire; non appena l'ebollizione sia ben sviluppata, ritiratela sull'angolo del fornello, copritela, tramenatela di tanto in tanto, e continuatene la cottura fino a che abbia consunto tutta l'umidità, cioè che sia limpida e non lasci più sfuggire vapore di sorta; passate allora le parti liquide attraverso un pannolino, spremete fortemente il residuo, ma senza mescolarlo col grasso limpido. — Conservatelo entro vesciche od in vasi di terra.

1639. — Salsicciuoli alle erbe fine. — *Saucisses aux fines herbes.*

Apparecchiate un tritume fino, con un chilogrammo di carni magre di maiale, spoglie de' nervi, ed un chilogrammo e mezzo di lardo fresco; conditelo con sale e spezie composte; mescolatelo con 4 o 5 cucchiaiate di erbe fine cotte, nonchè due cucchiaiate di besciamella ridotta. — Fate diguazzare, in acqua fredda, delle budella di montone, previamente salate, e di poi spremute ed annodate da una parte; introducete dall'altra parte una canna (i salsamentari impiegano apposita macchinetta), spingetela entro la budella, comprimendola, e riempita che sia, punzecchiatela con un piccolo ago nei punti ove l'aria sia compressa, indi torceteli ad intervalli, per tracciare la lunghezza de' salsicciuoli, che terrete sospesi all'aria per alcune ore.

1640. — Salsicciuoli al tartufi. — *Saucisses aux truffes.*

Preparate una *farcia* da salsicciuoli, operando come nell'istruzione precedente, mescolatela con un quinto del suo volume di tartufi crudi, tagliati a dadolini; riempite le budella di montone, che siano ben pulite, e torcetele ad intervalli, per tracciare la lunghezza de' salsicciuoli; fateli asciugare all'aria prima di cuocerli.

1641. — Salsicciuoli schiacciati ai tartufi. — *Saucisses plates aux truffes.*

Preparate una *farcia* come al N. 1639, con tartufi, ma senza erbe fine; dividete il composto in piccole parti, dandogli forma oblunga e schiacciata, applicate, su ciascuna parte del composto, 2 o 3 fette di tartufi crudi, indi collocate ogni pezzo così apparecchiato su un pezzo di reticella per ravvolgerle entro. — Prima di esporre i salsicciuoli sulla gratella, si inumidiscono con burro sciolto.

1642. — Salsicciuoli alla Chipolata. — *Saucisses à la Chipolata.*

Preparate 5 o 600 grammi di *farcia* da salsicciuoli alle erbe fine, impiegando pari quantità di lardo e carne magra di maiale fresco; aggiungete alla *farcia* una manata di mollica di pane inzuppata nel latte e di poi ben spremuta, conditela a dovere, e con essa riempite de' budellini di montone, i quali torcerete a distanza di 4 o 5 centimetri, per formare i salsicciuoli. — Vengono impiegati per guarnizione e si fanno cuocere nel brodo.

1643. — Salsicciuoli lunghi all'Inglese.

Preparate una *farcia* da salsicciuoli, con pari quantità di lardo e di carni magre di maiale; mescolatela con un sesto del suo volume di mollica di pane immersa nel brodo o nel latte, ma ben spremuta; conditela con sale, spezie ed un bricciolo di caienna; formate i salsicciuoli lunghi entro budella di montone, torcendoli ad intervalli, per segnarne la lunghezza; sospendeteli, per farli asciugare, all'aria prima di cuocerli.

1644. — Sanguinacci. — *Boudins-noirs.*

È col sangue di maiale che si preparano i sanguinacci; si tratta anzitutto di conservarlo liquido fino al momento di impiegarlo, il che si ottiene mescolando col sangue un po' di aceto, tramenandolo però fino a che sia divenuto freddo, onde impedire che si coaguli.

Levate le pelli nervose ad un chilogrammo di sugna o grasso di maiale, tagliatela in quadratelli d'un centimetro. — Tritate finissima 250 grammi della stessa grassa, fatela sciogliere in una casseruola per sopprimere le parti eterogenee; mescolatela con 7 od 8 cipolle *imbianchite*, scolate e tritate; fatela bollire per alcuni minuti, indi ritiratela dal fuoco, per lasciarla raffreddare a metà. Passate 2 litri di sangue allo staccio, mescolatelo colla anzidetta grassa, aggiungendovi poscia mezzo litro di crema doppia, cruda; condite con sale, pepe e spezie; tramenate colla mestola su fuoco moderato, fino a che il composto si leghi come una crema; versatelo in una terrina, e con esso riempite, senza romperle, delle budella di maiale dissalate, ben pulite, ed annodate ad una estremità. — Per questa operazione, si impiega un imbuto di latta. — Quando le budella sono riempite, legate l'altra estremità, per immergerle in una catinella d'acqua calda, conservandola allo stesso grado fino a che i sanguinacci siano rappresi; scolateli su un pannolino, soffregate la superficie con un pezzo di sugna, e lasciateli divenir freddi, tenendoli coperti. — Generalmente i sanguinacci si fanno cuocere alla gratella.

1645. — Bilordi al tartufi. — *Andouilles truffées.*

Diguazzate per alcune ore, in acqua tiepida acidulata, un chilogrammo di budella di maiale grasso ben fresche; scolatele per rinfrescarle, mettetene da parte 5 pezzi lunghi da 35 a 40 centimetri, avendo cura di scegliere le parti che non siano forate. Tagliate il rimanente in filetti, metteteli in una terrina, mescolandoli con eguale quantità di zinna e di reticella di vitello, cotte e condite con sale, pepe, spezie e noce moscata; aggiungete una cipolla ed una carota in fette, un po' di timo, lauro, prezzemolo in foglie, e finalmente alcune cucchiaiate di madera. Coprite la terrina e lasciate macerare le carni per 7 od 8 ore, indi scolatele su un pannolino, ritirando gli altri ingredienti.

Mettete in una tegghia 3 cucchiaiate di scalogno e cipolle trite, fateli leggermente rinvenire con burro, aggiungete il doppio del loro volume di funghi triti, e due minuti dopo le carni in filetti, previamente ben scolate; fatele rinvenire, fino a che l'umidità sia asciugata, ed allora cospargete il composto con alcune cucchiaiate di *glace* ed un po' di vellutata; mescolate il tutto con 400 grammi di tartufi crudi, pelati, tagliati a dadi; condite a dovere, date un solo sobboglio al liquido, versate l'apparecchio in una terrina per lasciarlo divenir freddo. — Per formare i bilordi, bisogna anzitutto legare una estremità delle budella, indi riempirle col preparato, ma senza troppo comprimerle; non appena un budello sia pieno, legate l'altra estremità, indi disponete i bilordi in una stufatoia; bagnateli abbondantemente con acqua ed un po' di vino bianco, aggiungendo sale, legumi ed un mazzetto d'erbe aromatiche. Esponete a fuoco, e non appena si sviluppa l'ebollizione, ritirate il recipiente sull'angolo del fornello, per continuare l'ebollizione appena sensibile per 3 o 4 ore. Lorquando i bilordi si presentano teneri al tatto, ritirateli dal fuoco, per lasciarli raffreddare nella loro cozione; scolateli su un *plafond*, disponendo gli uni a fianco degli altri, per farli raffreddare diritti sotto leggiera pressione. — Si fanno cuocere alla gratella, su fuoco dolcissimo, e si servono su tondi ben caldi.

1646. — Peducci di maiale alla gratella. — *Pieds de porc grillés.*

Abbrustiate 6 peducci di maiale e fateli cuocere, a fuoco assai moderato, per 7 od 8 ore, in acqua, con sale, legumi ed un bicchiere di vino bianco; lasciateli raffreddare nella loro cozione, scolateli su una tegghia, tagliateli in due per lo lungo, soffregateli con burro, rotolandoli poscia nel pane grattugiato secco, per metterli sulla gratella. a fuoco moderato, rivoltandoli.

1647. — Formaggio d'Italia ai tartufi. — *Fromage d'Italie aux truffes.*

Dividete in diversi pezzi un fegato di maiale molto bianco, ripuliteli, raschiandoli col coltello, tritateli, e mescolateli con 3 quarti del loro volume di lardo fresco tritato; collocate il tutto nel mortaio per pestarli. Fate rinvenire alcune cucchiaiate di erbe fine in una casseruola, indi mescolatele con 250 grammi di lardo, tagliato in filetti lunghi 4 o 5 centimetri e grossi un centimetro, aggiungete 500 grammi di tartufi crudi, pelati e tagliati a quarti; condite di ottimo gusto il lardo ed i tartufi, e fateli rinvenire per alcuni minuti colle erbe fine; ritirate la casseruola dal fuoco, scolate i tartufi ed il lardo in una terrina, mescolate le erbe fine colla *farcia*, incorporando con questa 4 o 5 tuorli d'uova crudi. — Mascherate con lardo il fondo e le pareti d'un grande stampo da timballo o di una casseruola; riempitela, alternando la *farcia* coi tartufi ed il lardo; coprite il preparato con liste di lardo ed un disco di carta; collocate la casseruola su un *plafond*, ch'esporrete a forno dolce, per cuocere il formaggio, per 2 ore e mezzo; ritiratelo, e quando abbia perduto il suo massimo calore, fatelo raffreddare, collocandovi sopra un peso. — Per estrarre il formaggio, basterà tuffare lo stampo nell'acqua calda.

1648. — Formaggio di maiale. — *Fromage de cochon.*

Tagliate 6 orecchie di maiale, lasciandovi attaccata porzione della guancia, tagliatele in due parti, affine di poterle bene abbrustiare e raschiare; mettetele in una terrina con due lingue di maiale, e conditele con un pizzico di salnitro, sale e grani di pepe; aggiungete timo, lauro, prezzemolo, una cipolla in fette ed uno spicchio d'aglio; bagnate con un bicchiere di madera e lasciate in infusione le carni per 3 giorni, in sito fresco, rivoltandole di tanto in tanto. Fatele cuocere a fuoco moderato in una casseruola, con vino bianco e brodo, non che alcuni legumi; quando siano a giusta cottura, scolatele su uno staccio, tagliatele a grossi dadi, mettetele in una terrina con un po' di spezie e 200 grammi di pistacchi pelati; versate il composto, mentre è caldo, in uno stampo di latta, forato a guisa di colatoio; lasciatelo raffreddare sotto pressione, e di poi estraetelo dallo stampo.

1649. — Noce di maiale in terrina. — *Noix de porc en terrine.*

Levate la noce d'un quarto di maiale fresco, giovine, sopprimetene la cotenna, lardellate internamente le carni con grossi lardelli di giambone e di lardo salato, mettete la noce in infusione per due giorni con carote, cipolle in fette, un mazzetto guarnito, sale, pepe ed un bicchiere di madera, rivoltandola di tanto in tanto. — Prendete una terrina simile a quelle di Nerac, cioè, di forma piatta ed atta a sopportare il calore del forno, mascheratela internamente con liste di lardo, guarnitela all'ingiro con uno strato di *farcia* da salsicciuoli, alto un centimetro, su cui collocherete la noce, coprendola parimenti con *farcia;* mascherate anche quest'ultima con fettoline di lardo; chiudete la terrina col suo coperchio, collocatela in un *plafond*, concavo, con acqua bollente, fino ad un quarto d'altezza, esponetelo a forno moderato, onde cuocere la terrina per 3 ore; ritirandola dal forno, fatela raffreddare sotto leggiera pressione.

1650. — Cervellata. — *Cervelas.*

Tritate 4 chilogrammi di carne magra di maiale, con 3 chilogrammi di lardo fresco, mescolateli, e condite il battuto con sale, pepe e spezie composte; aggiungete una piccola punta d'aglio ed alcune cucchiaiate di erbe fine cotte. Riempite col composto, delle budella di manzo, previamente salate, dando alla cervellata la lunghezza voluta; annodatele e mettetele in infusione nella salamoia per 12 ore. Asciugatele e fatele affumicare per 2 giorni, per poscia cuocerle per un'ora in acqua a fuoco moderato.

1651. — Cervellata o salsicciuoli alla Spagnuola. — *Cervelas à l'Espagnole.*

Tritate 2 chilogrammi di carne di maiale magra, spoglia de' nervi; tritate parimenti un chilogrammo e mezzo di fegato di maiale, mescolate il tutto per pestarlo nel mortaio; condite con sale, pepe e spezie; aggiungete un po' di salnitro ed un cucchiaino di polvere di pimento rosso; riempite col preparato, delle budella di manzo o di maiale, legando la cervellata ad intervalli di 10 o 12 centimetri; divideteli, per affumicarli durante 2 giorni. — Queste specie di salsicciuoli, noti sotto il nome di *chorisos*, si fanno cuocere coll'*oilla*.

1652. — Salame d'oca di Navarra. — *Saucisson d'oie de Navarre.*

Abbrustiate un' oca, tagliatele il collo, le punte delle ali e le zampe; fendete la pelle sul centro delle reni per lo lungo, affine di distaccarla d'ambo le parti senza intaccare le carni, cucite la pelle su tutta la sua lunghezza con filo, lasciando un'apertura da una parte; salatela e mettetela in infusione per 12 ore. — Ritirate le carni delle coscie e de' filetti, sopprimendo le parti nervose; tritatele con metà del loro peso, di lardo fresco, il quarto del grasso d'oca crudo; condite con sale, pepe, spezie, coriandro in polvere e 4 grammi di salnitro per ogni chilogrammo di carne; collocate il battuto in una terrina. — Scolate la pelle dell'oca, asciugatela con un pannolino; riempitela colla predisposta *farcia* e legate l'apertura; fate macerare il salsiccione nella salamoia per 2 giorni; scolatelo per affumicarlo, durante 3 giorni; cuocetelo in acqua per un'ora e mezza.

1653. — Salsiccione di Lione. — *Saucisson de Lyon.*

Tritate molto fino 2 chilogrammi di carne di majale fresca, tagliata da un quarto di majale, con un chilogrammo di carne magra di manzo, priva d' ogni nervo; spolverizzatela con un pizzico di salnitro in polvere e pepe. Quando la *farcia* sia ben tritata, pestatela, a poco a poco, in un mortajo, mettendola in una terrina; aggiungete una manata di pepe in grani, indi un chilogrammo e mezzo di lardo, salato, tagliato a dadi. Legate l'estremità di due budella di manzo, salate e diguazzate; riempitele il meglio possibile col composto, comprimendolo coll'aiuto d'un rullo; legate i salsiccioni su tutta la loro lunghezza, e fateli macerare 8 giorni nella salamoia, dopo di che li asciugherete e li lascierete esposti all'aria per 5 o 6 giorni; ritirandoli dall' affumicatoio, strofinateli con feccia di vino, lasciateli ben asciugare, indi ravvolgetele entro fogli di stagnuola.

1654. — Salsiccione crudo. — *Saucisson cru.*

Prendete le carni magre d'un quarto di maiale crudo, cui leverete ogni parte nervosa, indi triterete e pesterete. Per 5 chilogrammi di carne magra, vi mescolerete 2 chilogrammi di lardo fresco privo de' nervi, tritato e pestato. Condite il tutto con 250 grammi di sale, 30 grammi di pepe in polvere, 15 grammi di pepe nero, spezie, noce moscada ed alcune cucchiaiate d' acquavite. Stiacciate tre volte le carni mediante rullo da pasticceria; riempite le budella, per legarle ed asciugarle, sospendendole in sito aereato ed asciutto. Tali salami si possono mangiare dopo 5 o 6 mesi. Si ponno anche affumicare per 2 o 3 ore.

1655. — Salsiccioni crudi all'Italiana. — *Saucissons cru à l' Italienne.*

Parate con diligenza un chilogrammo di carne magra e fresca di maiale; mescolatela con metà del suo peso di lardo fresco; tritatela grossolanamente, conditela con sale, pepe in polvere ed in grana, non che una cucchiaiata di salnitro; stringete le carni in un tovagliolo, e lasciatele scolare per 12 ore, tenendole sospese; ritirate poscia il tovagliolo, e riempite delle budella di manzo salato, tagliate della voluta lunghezza; legate fortemente i salsiccioni alle 2 estremità e su tutta la loro lunghezza; fateli macerare per 8 giorni nella salamoia, scolateli ed affumicateli fino a che la pelle sia secca; allora ingrassateli e conservateli, tenendoli sospesi dapprima in una cantina, poscia in sito aereato.

1656. — Mortadella di Bologna. — *Mortadelle de Bologne.*

Levate ogni parte nervosa e tritate separatamente 5 chilogrammi di carne di maiale fresca, indi 3 chilogrammi di lardo fresco; mescolatele e conditele con sale, spezie e un pizzico di salnitro; schiacciatele su un ceppo coll'aiuto d'una mazza di legno, indi mettetele in una terrina, mescolatele con un pugnuolo di pepe in grani, non che il quarto del suo volume di lardo, tagliato a grossi dadi; stringete la *farcia* in un tovagliolo, indi lasciatela scolare per 12 ore, riempiendo poscia delle vesciche di maiale, salate e rammorbidite; legate la loro apertura, fatele macerare nella salamoia per 10 giorni; scolatele, legatele fortemente per lo lungo ed in traverso; affumicatele per la durata di 4 giorni. — Le mortadelle si conservano all'aria asciutta e richiedono per la cottura un'ora e mezza di tempo, senza ebollizione.

DEGLI ARROSTI.

Gli arrosti sono di due specie: di grasso e di magro; i primi si compongono con pollame o selvaggina; i secondi con pesci, scelti fra i più delicati.

Riguardo agli arrosti di pollame, di selvaggina, ed in generale di tutte le carni cotte allo spiedo, il punto preciso di cottura è così essenziale ed importante, da costituire, per così dire, il merito di tali vivande.

Ogni specie di arrosto, secondo la sua natura, la grossezza od il grado di morbidezza, esige in certa qual guisa un metodo particolare di cottura; l'applicazione più o meno violenta del calorico, la disposizione del fuoco dello spiedo, la durata più o meno lunga dell'operazione, sono altrettanti punti da studiare, consistendo in essi l'abilità di chi attende alla cottura degli arrosti, per il che si richiede a maestra l'esperienza ed il discernimento.

Se la perfezione degli arrosti dipende moltissimo dalla diligenza del cuciniere e dal grado preciso di cottura, è d'uopo convenire ch'essa dipende altresì dalla morbidezza propria delle carni. Si potrà regolare benissimo l'azione del fuoco, cuocere le carni al grado preciso, ma nessuno saprebbe renderle tenere ove nol sieno, ciò è evidente. Tuttavia, se l'arte non insegna a' cuochi il modo di rimediare alle cattive qualità d'un pollo duro, la pratica almeno gli somministra i mezzi di riconoscerne il grado di morbidezza, il che basta per evitare lo scoglio. Vi sono casi eccezionali in cui la responsabilità del cuoco è al sicuro; ma in condizioni normali, cioè in un paese ove le buone provvigioni non fanno difetto, un cuoco darebbe prova di negligenza, nè sarebbe in alcun modo scusabile, ove in un pranzo di lusso servisse un arrosto duro. Sappiamo benissimo che anche i più esperti possono per inavvertenza o lasciarsi sorprendere od ingannarsi essi stessi sulle qualità d'un pollo o d'un capo di selvaggina, perocchè nessuno è infallibile; ma in una circostanza simile, un cuoco premuroso non deve indietreggiare davanti ad alcun sagrificio per riparare il suo errore. Insomma non si deve fare assegnamento su un arrosto, fino a che non si abbia potuto avere la certezza trovarsi esso nelle condizioni volute.

La frollitura ragionata del pollame o della selvaggina, per arrosto, può essere considerata come un ausiliario efficace, in vista delle pregevoli qualità che rende, rispetto tanto alla succolenza e morbidezza, quanto all'aroma e al profumo. In generale le carni da cuocere allo spiedo non devono essere troppo fresche, perocchè riescirebbero coriacee, a meno che non sieno cotte appena macellate, cioè prima che il calore naturale sia scomparso. Così il pollame, destinato per arrosto, acquista pregio coll'infrollitura; lo stesso dicasi della selvaggina, che esige, generalmente, d'essere più o meno infrollita; ma quantunque ciò sia di grande importanza, dovrà però limitarsi ad una giusta misura, chè troppo sarebbe da biasimare il cuoco che confondesse la frollitura necessaria e possibile con quella insopportabile; qualunque sia l'importanza d'un arrosto di selvaggina, dal momento che oltrepassasse il grado di frollitura tollerabile, dovrà senz'altro essere sagrificato.

La maggior parte degli arrosti di pollame o di selvaggina, cotti allo spiedo od al forno, ponno, senza inconvenienti, essere lardellati o *bardati*.

Nei pranzi serviti alla francese, si servono talvolta, assieme agli arrosti caldi, de'pezzi freddi, che ne fanno le veci; ma questo metodo non è generalmente ammesso, e diviene impossibile ove nella disposizione del pranzo vi sieno *entrées* freddi; inoltre non è attuabile e possibile che nel caso che il pranzo comporti parecchi arrosti.

Talora nei pranzi di famiglia si serve la carne macellata per arrosto; a nostro avviso non essendo sistema conforme alla regola culinare, lo respingiamo senza esitanza, e raccomandiamo ai cuochi di rinunciarvi. — La maggior parte degli arrosti sono descritti nel presente capitolo, di conformità al modo di servizio alla russa, cioè trinciati; è inutile soggiungere che ove si vogliano servire interi, l'operazione riesce più semplice. Di solito gli arrosti si accompagnano con buon sugo, ma in molti casi si servono con salsa, talvolta con gelatina di *ribes*, e più spesso con insalata o crescione condito. — In alcuni paesi, e principalmente in Germania, si servono, cogli arrosti di selvaggina, delle composta di frutta, senza pregiudizio delle insalate; è codesto un metodo che noi non facciamo che segnalare a titolo di informazione.

SALSE E GUARNIZIONI D'ARROSTI.

1657. — Sugo per arrosto. — Che il sugo sia di pollame o di selvaggina, deve sempre essere chiaro, succoso, di bel colore, trasparente, legato quale una mezza *glace*, mercè la riduzione (Vedi N. 253). Se gli arrosti sono senza guarnizioni, il sugo può essere versato nel piatto stesso; se sono guarniti, il sugo viene servito in salsiera.

1658. — Salse per arrosto. — Cogli arrosti di pollame o di selvaggina si servono le salse al pane (*bread-sauce*), peperata, selvaggina, Cumberland, di pomi, alla menta, e finalmente la gelatina *ribes*. Queste salse si trovano descritte ne' singoli capitoli. — In Inghilterra, con alcune qualità di selvaggina, e indipendentemente dalle altre salse, si serve una salsiera di mollica di pane colorata al burro.

1659. — Crescione per arrosto. — Il crescione di fonte è quello che più ordinariamente si serve cogli arrosti; deve essere freschissimo, ben lavato e scolato; lo si condisce al momento, con sale ed aceto. Di solito, lo si dispone in gruppo accanto all'arrosto, ma è preferibile servirlo in un piatto separato.

1660. — Gelatina di ribes per arrosto. — Cogli arrosti di selvaggina, lepre, capriolo, cinghiale o daino, si serve talvolta la gelatina di *ribes* fredda; essa dev'essere di bel colore, trasparente, poco densa; se la fosse di troppo, la si diluirà leggermente prima di versarla nella salsiera.

1661. — Limoni per arrosto. — Cogli arrosti di pollame, di selvaggina o di pesce, si servono sovente de' limoni, sia sul piatto stesso dell'arrosto, sia su un tondo; si tagliano alle due estremità e si dividono in due parti, levando possibilmente tutti i semi; si frastagliano o si mozzano gli angoli all'ingiro della buccia.

1662. — Crostoni per arrosto. — Cogli arrosti di selvaggina si servono de' crostoni di pane fritto, semplici o guarniti. I primi sono semplicemente colorati con burro, gli altri sono guarniti con un apparecchio preparato colle interiora della selvaggina, ma non sono generalmente applicabili a tutte le specie: i tordi, le beccaccie ed i beccaccini sono a un dipresso i soli capi di selvaggina le cui interiora sono adattate per tale impiego. — Pel modo di preparare l'apparecchio per guarnire i crostoni veggasi l'istruzione al N. 1967.

1663. — Insalata di cicoria o d'indivia. — Prendete soltanto le parti tenere e bianche della indivia. Regolatele, lavatele e spremetele con cura. Mettete l'indivia in una grande terrina inverniciata, il cui fondo sarà stato dapprima soffregato con uno spicchio d'aglio pelato, il che per altro è facoltativo; conditela con sale, pepe ed olio, rivoltatela per 5 o 6 minuti, aggiungete un pizzico di erbucce d'insalata, cerfoglio, pimpinella, maligia, serpentaria trita. Da ultimo aggiungete una stilla di aceto di Bordeaux o d'Orleans; collocate l'insalata in un'altra insalatiera per servirla.

1664. — Insalata di lattuga. — Scegliete le lattughe fresche e tenere, cui sopprimerete le foglie dure, per non conservare che i grumoli, i quali taglierete in diverse parti; lavateli e scolateli con un pannolino; meglio per altro sarebbe non lavarle, ove fossero pulite e côlte di recente. — Passate allo staccio due tuorli d'uova cotti, scioglieteli coll'olio necessario per l'insalata, aggiungete le lattughe, sale, pepe, maligia, cerfoglio e serpentaria trita; mescolate il tutto con diligenza, e da ultimo aggiungete l'aceto.

1665. — Insalata di lattughe romane. — Levate le foglie verdi e dure delle lattughe romane; asciugate le foglie bianche, senza lavarle, se è possibile, tagliatele per traverso, e mettetele in una grande terrina inverniciata, aggiungete alcune erbucce, conditele, come le lattughe, con tuorli d'uova stemperati, sale, pepe, olio ed aceto per l'ultimo. Disponete l'insalata in una insalatiera.

1666. Insalata di sedano. — Scegliete il sedano tenero e bianco, levate gli steli duri e vuoti; asciugate bene e lavate i più teneri, tagliateli a pezzi di 3 o 4 centimetri; metteteli in una grande terrina; conditeli con sale, pepe, olio e *moutarde;* da ultimo aggiungete l'aceto. Collocate l'insalata in altra salsiera per servirla.

1667. — Insalata di fagiuoletti verdi. — Scegliete i fagiuoletti in erba piccolissimi, cuoceteli in acqua salata, intieri; scolateli, lasciateli divenir freddi, per condirli con sale, pepe ed olio; da ultimo aggiungete l'aceto e mettete l'insalata in una insalatiera.

1668. — Insalata di barbabietole. — Cuocete nel forno una o più barbabietole rosse, pulitele, e tagliatele a quarti, dividendo poi questi in fette; mettetele in una terrina, conditele con sale, pepe, olio ed aceto. Disponete l'insalata in una insalatiera. Colle barbabietole si ponno mescolare radici di rafano raschiate, o prezzemolo trito. Le barbabietole vanno di solito frammiste con altre insalate crude o cotte.

1669. — Insalata di legumi cotti. — Tagliate a piccole fette rotonde, patate, radici di sedano, girelli di carciofo, carote e barbabietole cotte; mettetele in una terrina, mescolatele con alcune cucchiaiate di lenti e di fagiuoli bianchi, cotti; conditeli con sale, pepe, olio ed aceto, fatele macerare per una mezz'ora, indi scolatele su uno staccio, per disporle simmetricamente in una insalatiera, cospargendole con olio ed aceto. Le insalate cotte vogliono essere condite due volte.

1670. — Insalata di citriuoli. — Scegliete de' citriuoli teneri, sopprimetene la pelle ed i semi, e tagliateli in fette sottili; metteteli in una terrina, spolverizzateli con sale fino, e lasciateli macerare per un quarto d'ora; scolateli, spremendo fuori tutta l'umidità, conditeli con sale, pepe, olio, aceto; aggiungete un pizzico di prezzemolo trito.

1671. — Insalata di cavoli rossi. — Scegliete un cavolo rosso fresco e tenero, sopprimete le foglie dure, levate le costole delle foglie del grumolo, per tagliarle finissime; mettetele in una terrina, spolverizza-

tele con un po' di sale, fatele macerare per un'ora, indi spremetele per estrarre tutta l'umidità; rimestatele nella terrina, per condirle con pepe ed olio; da ultimo aggiungete l'aceto. — Se i cavoli non fossero teneri, bisognerà *imbianchirli* per alcuni minuti in acqua salata, entro una catinella, dopo averli tagliuzzati. Si condiscono quando sieno freddi e ben scolati.

1672. — Insalata russa. — Tagliate a dadi delle patate, barbabietole, radici di sedano cotte, *agoursis*, e citrioli in aceto, una mela cruda; aggiungete capperi interi, filetti d'acciuga tagliati, un po' di *moutarde* e di rafano raschiato; conditeli con sale, pepe, olio ed aceto; dopo un quarto d'ora, scolateli, e legateli con un po' di magnonnese; disponetela nell'insalatiera.

1673. — Insalata alla reale. — Tagliate degli asparagi verdi in pezzi lunghi un centimetro, separando le punte; cuocete gli uni e le altre separatamente in acqua salata; lasciateli divenir freddi, conditeli; mescolate i pezzetti d'asparagi col quarto del loro volume di tartufi cotti al Madera, tagliati in filetti e conditi con olio, sale e pepe; da ultimo aggiungete l'aceto. Disponete l'insalata in una insalatiera, collocando la punta degli asparagi in gruppo nel mezzo.

1674. — Insalata svedese. — Tagliate a dadolini della lingua scarlatta, patate cotte, alcuni pomi acidi, crudi, patate, barbabietole e carote cotte, non che filetti di aringhe salate. Mescolate questi ingrendienti in una terrina, conditeli con sale, pepe, olio, aceto, prezzemolo e cerfoglio trito, *moutarde*; collocate l'insalata nell'insalatiera, circondatela con olive tornite e filetti d'acciuga rotondi a guisa d'anello.

ARROSTI DI POLLAME E DI SELVAGGINA.

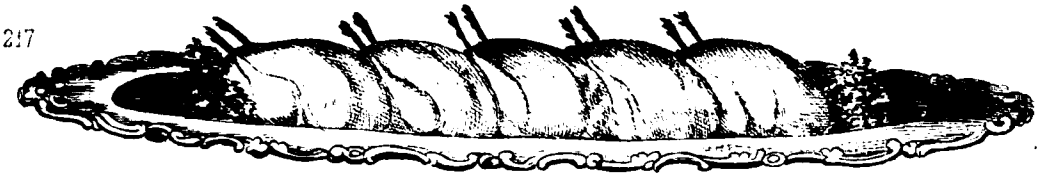
1675. — Dindo attartufolato, arrosto. — *Dinde truffée, rôtie.*

Si può assicurarsi della morbidezza de' dindi, ed in generale de' capi di pollame, comprimendo la punta interna dello stomaco, che piegherà sotto la pressione se l'animale è tenero, e resisterà se vecchio; inoltre converrà osservare la squama che copre le zampe, la quale è nera ne' dindi giovani e gialla ne' vecchi.

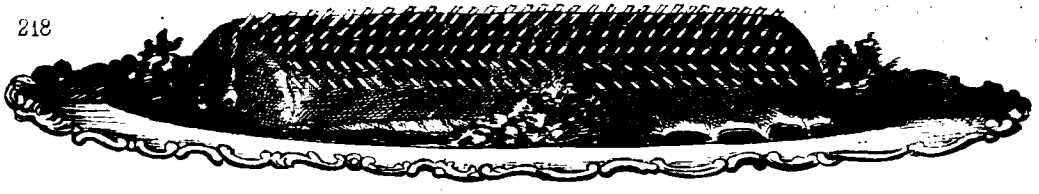
Allestite un dindo, tenero, ben pasciuto; asciugatelo internamente con un pannolino. Prendete da 6 ad 800 di tartufi crudi spazzolati, lavati, pelati; se sono piccoli, lasciateli interi, e se grossi divideteli; metteteli in una casseruola con un po' di lardo sciolto; fateli saltare a fuoco per alcuni secondi, conditeli con sale e pepe, e ritirateli non appena siano ben caldi; mescolateli con 400 grammi di lardo trito, passato allo staccio; riempite il dindo col composto; imbrigliatelo, cucite le aperture, e conservatelo così in sito fresco per 24 ore. *Bardatelo* di lardo, e collocatelo sullo spiedo all'inglese, per non forarlo; cuocetelo a fuoco moderato, inumidendolo; quando sia cotto, salatelo e disimbrigliatelo su un *plafond*.

Il tempo necessario alla cottura d'un dindo, varia da una a due ore ed anche di più, ove sia molto voluminoso. In ogni caso, la buona disposizione del fuoco esercita naturalmente una grande influenza sulla cottura; anzitutto deve essere acceso anticipatamente, allungato e mantenuto, alimentato specialmente alla estremità; una volta messo lo spiedo in movimento, bisogna mantenere il calorico e tenere il dindo a conveniente distanza, affinchè abbia a cuocere lentamente; a tre quarti di cottura, lo si potrà disimballare

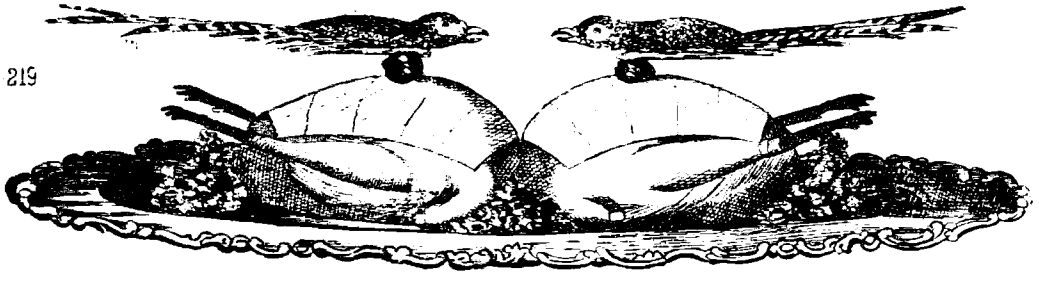
217



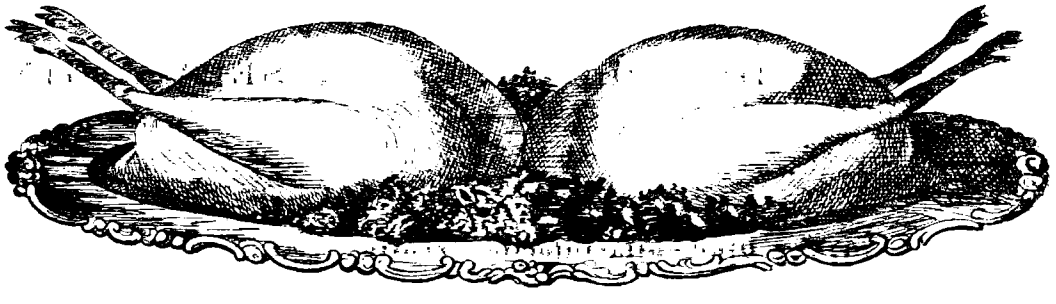
218



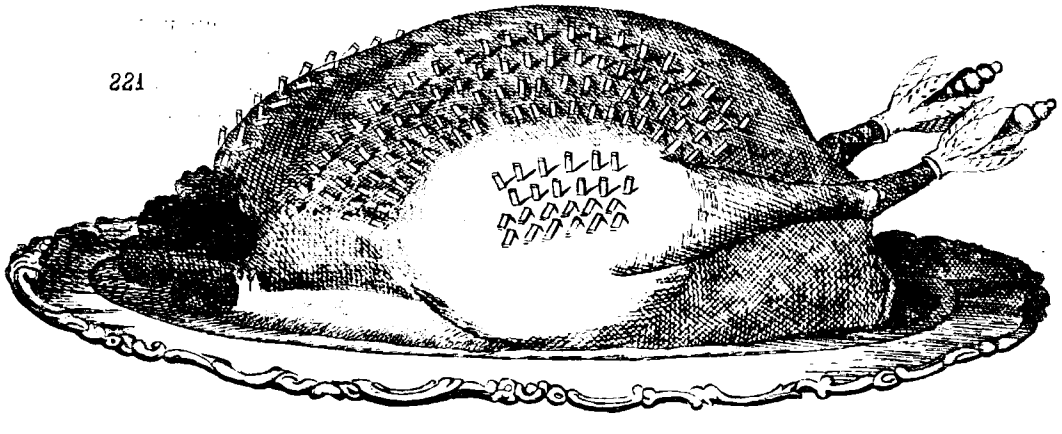
219



220



221



217 Perniciotti arrosto. 218 Dorso di daino lardellato. 219 Fagiani bardati arrosto. 220 Capponi al crescione. 221 Dindo lardellato arrosto ai tartufi.

ed ultimarne la cottura, cospargendolo con burro. Da ultimo, si modererà l'azione del fuoco. Cotto che sia, si ritirerà il lardo per far prendere al dindo un bel colore sullo stomaco. — Si giudica il grado di cottura del pollame arrosto, premendo colle dita le carni delle coscie; ma i dati più significativi sono que' sbuffi di fumo biancastro che sfuggono rapidamente dalle carni del pollame in cottura. — Per quanto si possa, la cottura degli arrosti deve essere regolata in modo da concordare col preciso momento in cui devono essere serviti: è codesto un punto essenzialissimo, che un cuoco esperto non trascurerà giammai.

Trinciatura: Distaccate dapprima le coscie dal corpo, poscia separate il carcame dallo stomaco; tagliate poscia le ali, lasciandovi attaccato una piccola parte di stomaco; distaccate i filetti, per tagliarli in fette. Levate le zampe dalle coscie, accomodatele, l'una a fianco dell' altra, nel mezzo d' un piatto oblungo, e sovr'esse collocate i filetti; alle due estremità del piatto ammonticchiate i tartufi; glassate tanto questi che le carni, e servite a parte sia un buon sugo ristretto, sia una salsa Perigueux poco legata.

1676. — Dindo lardellato, arrosto con tartufi (Modello N. 221). — *Dinde piquée et rôtie aux truffes.*

Allestite un bel dindo. Pelate 8 o 10 tartufi neri d'eguale grossezza; rinchiudeteli in una casseruola, tritate i ritagli de' tartufi, mescolateli con lardo tritato, e con siffatto miscuglio riempite il corpo e lo stomaco del dindo, imbrigliatelo, lardellatelo con una quadruplice linea di lardelli su ogni lato; lardellate similmente le coscie. Serbatelo in luogo fresco fino al momento di farlo cuocere. Allora mettetelo sullo spiedo, copritegli lo stomaco con un foglio di carta, e cuocetelo per un'ora e mezza o due, secondo la grossezza, ma a fuoco moderato, umettandolo con burro; dieci minuti prima di toglierlo dallo spiedo, levate la carta, per far colorare lo stomaco e salarlo. Intanto salate leggermente i tartufi, bagnateli con un bicchiere di Madera, cuoceteli a fuoco vivace, tenendoli coperti per 7 od 8 minuti; scolateli tosto per ravvolgerli in un po' di *glace* sciolta. Adagiate il dindo su un piatto, ammonticchiate ad una estremità i tartufi cotti e glassati; mescolate la loro cozione con un po' di buon sugo, fatelo ridurre a mezza *glace*, e servitelo in una salsiera.

1677. — Dindi novelli lardellati, arrosto. — *Dindonneaux piqués, rôtis.*

Ove i dindi novelli siano piccoli, ne occorreranno 2 per 12 coperti. — Allestiteli, imbrigliateli, e lardellategli lo stomaco con due righe di lardelli su ciascun lato de' filetti; lardellate similmente le coscie. Metteteli sullo spiedo, e cuoceteli per circa tre quarti d'ora prima di servire, cospargendoli sovente con burro; cotti e di bel colore, salateli, ritirateli dallo spiedo, disimbrigliateli e trinciateli, operando come segue: distaccate dapprima le coscie, poi i due filetti, *parate* lo stomaco e levatene una fetta per parte su tutta la lunghezza; tagliate il carcame in due parti e mettetele su un lato del piatto; sui carcami collocate lo stomaco ed i filetti riformando lo stomaco; tagliate le coscie in due ed accomodatele a fianco dello stomaco, disponete l'altro dindo nello stesso modo, glassateli entrambi; collocate un mazzolino di crescione su ciascun lato e servite con una salsiera di buon sugo ed altra di pane all' inglese.

1678. — Capponi arrosto al crescione (Modello N. 220). — *Chapons rôtis au cresson.*

I capponi, del pari che le pollastre, possono essere attartufolati, quantunque de' buoni e grassi capponi costituiscano da per sè un arrosto de' più distinti.

Disviscerate i capponi, imbrigliateli, metteteli sullo spiedo, untateli di burro, ravvolgeteli nella carta, per cuocerli a fuoco moderato. Otto o dieci minuti prima di ritirarli, disimballateli per farli colorare, salateli e levateli dallo spiedo; glassateli col pennello; adagiateli su un piatto oblungo, attorniandoli con crescione, serviteli con una salsiera di buon sugo ridotto e succoso.

1679. — Capponi arrosto alla pelle di porcelletto. — *Chapon rôtis à la peau de goret.*

Si attribuisce il nome di *pelle di porcelletto* agli arrosti di pollame, polli, pollastre, piccioni, capponi e dindi che non sieno *bardati*, nè lardellati e che si fanno cuocere in modo da ottenere la pelle croccante. — Allestite, come di pratica, due capponi, riempitegli lo stomaco con burro, imbrigliateli, collocateli sullo spiedo per cuocerli a fuoco moderato. Dopo un quarto d'ora di cottura, ravvolgete entro

carta un pezzo di lardo, conficcatelo sulla punta d'una asticciuola di erro, infiammatelo e lasciate cadere il grasso bollente sulla pelle de' capponi. Verso la fine della cottura, ripetete l'operazione. Il grasso bollente ha per effetto di affrettare la cottura e rendere la pelle croccante. Da ultimo, salate i capponi, ritirateli dallo spiedo, collocandoli l'uno accanto all'altro, in traverso del piatto, tagliate le coscie in due e disponetele a fianco de' carcami, dopo averne soppresse le zampe. Tagliate i filetti dello stomaco, lasciando buona porzione delle carni, *parate* le ali, collocatele sulle coscie; dividete gli stomachi per lo lungo, metteteli sui carcami, ripristandone la forma; glassate i capponi; mascherate il fondo del piatto con buon sugo.

1680. — Pollastre arrosto all'Inglese. — *Poulardes rôties à l'Anglaise.*

Allestite 2 pollastre, abbrustiatele, riempitele lo stomaco con una *farcia* di pane mista con metà del suo volume di grassa d'arnione di manzo tritata, ultimata con qualche tuorlo, sale, pepe, cipolla trita e cotta con burro; imbrigliatele, *bardatele*, mettetele sullo spiedo, per cuocerle, cospargendole con burro sciolto. Cotte e di bel colore, salatele, ritiratele dallo spiedo per trinciarle, disponendole poscia come si disse pe' dindi novelli; glassatele, accomodate il ripieno d'ambo le parti e servitele con una salsiera di buon sugo ristretto.

1681. — Polli arrosto al crescione. — *Poulets rôtis au cresson.*

Allestite due polli, abbrustiateli, riempitegli lo stomaco con un pezzo di burro, imbrigliateli, metteteli sullo spiedo, cuoceteli, ma un po' scarsamente a fuoco moderato per 40 o 50 minuti; quando siano di bel colore, salateli, slegateli, mozzate le zampe e le punte delle ali; tagliate ogni pollo in 6 pezzi (l'alto dello stomaco diviso in due), tagliate le coscie in due parti senza distaccarle. Disponeteli in bell'ordine su un piatto, le coscie sotto, i filetti e lo stomaco sopra; collocate sui lati due mazzolini di crescione. Servite con una salsiera di buon sugo chiaro, ristretto, succoso.

1682. — Pollicini arrosto alla Polacca. — *Poussins rôtis à la Polonaise.*

Fate scannare 6 pollicini, gettateli tosto in acqua ben calda per spennacchiarli subito; asciugateli, abbrustiateli ed allestiteli. — Mettete in una terrina 3 o 400 grammi di mollica di pane fresca, grattugiata, amalgamatevi assieme, mediante cucchiaio 250 grammi di burro fresco, non sciolto, in modo da formare una pasta dura; aggiungete un pizzico di prezzemolo trito. — Asciugate internamente i pollastrini con un pannolino e riempiteli colla predisposta pasta, chiudete le aperture e collocateli su uno schidioncino attraversandoli di fianco. Assicurateli sullo spiedo e cuoceteli a fuoco vivace, cospargendoli, mediante pennello, con burro sciolto; 12 o 14 minuti basteranno. Due minuti prima di toglierli dallo spiedo, inumiditeli con burro sciolto, spolverizzateli con mollica di pane bianco e fresco, salateli; quando il pane sia leggermente colorato, ritirateli, disimbrigliateli, e tagliati ciascuno in due parti nel mezzo, riformateli, disponendoli sul piatto gli uni a fianco degli altri; cospargeteli semplicemente col burro della loro cozione.

1683. — Paperi arrosto. —. *Oisons rôtis.*

Allestite 2 paperi, asciugateli internamente con un pannolino; riempitegli lo stomaco con *farcia* al pane, mescolata con cipolla trita, cotta, un po' di salvia e qualche tuorlo d'uova. Imbrigliateli, collocateli sullo spiedo; ravvolgeteli entro carta butirrata e cuoceteli per 40 o 50 minuti. Alcuni minuti prima di ritirarli, disimballateli per farli colorare; salateli e levateli dallo schidione; slegateli, tagliateli in pezzi mezzani, che accomoderete in cespuglio su un piatto; disponete la *farcia* in due gruppi sui lati; glassate le carni col pennello e servite a parte un buon sugo ristretto.

In Germania ed in Inghilterra si serve generalmente co' paperi una *purée* di pomi acidi. Si possono farcire con marroni o con *farcia* da salsicciuoli.

1684. — Piccioni arrosto al sugo. — *Pigeons rôtis au jus.*

Allestite 6 piccioni giovani e grassi; asciugateli internamente con un pannolino; tagliate l'estremità delle zampe e delle ali. Riempite lo stomaco de' piccioni con un pezzo di burro, imbrigliateli e

fasciateli di lardo; attraversateli di fianco con una verga di ferro, che assicurerete sullo spiedo, per cuocere i piccioni a buon fuoco e di bel colore; a tempo debito ritirateli, slegateli e tagliateli in tre pezzi od in mezzo; disponeteli sul piatto, glassateli e versate sul fondo del piatto un po' di buon sugo ridotto.

1685. — Ottarda granaiuola arrosto. — *Outarde canepétière rôtie.*

Le ottarde piccole, tenere e grasse, costituiscono uno squisito arrosto. La loro carne vuol essere leggermente infrollita; si fanno cuocere allo spiedo, *bardate* o lardellate; si dispongono sul piatto intere o trinciate per glassarle e servirle con buon sugo ristretto.

1686. — Galline faraone lardellate arrosto. — *Pintades piquées, rôties.*

Allestite 2 galline faraone, fiammeggiatele, imbrigliatele, lardellatele con lardo fino, sullo stomaco e sulle coscie; mettetele sullo schidione, fatele cuocere a fuoco mite per 40 o 50 minuti, cospargendole con burro. Cotte a dovere, salatele, ritiratele dallo spiedo per tagliarle; distaccate dapprima le coscie, collocandole su un piatto lungo; separate il carcame dallo stomaco e tagliate questo in piccoli filetti, lasciando un alto di petto; mettetelo sulle coscie assieme a' filetti, ripristando la forma dello stomaco; glassate le carni e cospargete il fondo del piatto con buon sugo. — Le galline faraone possono venire *bardate* e servite intere.

1687. — Pavone giovane lardellato arrosto. — *Jeune paon piqué et rôti.*

Allestite un pavone giovane infrollito a dovere, imbrigliatelo, lardellatelo con lardo sullo stomaco e sulle coscie, come i dindi; cuocetelo allo spiedo, a fuoco mite, inumidendolo con burro; ritiratelo poscia dallo spiedo per tagliarlo e disporlo su un piatto, circondandolo con limoni tagliati. — Servite con una salsiera di buon sugo.

I pavoni si trinciano distaccando dapprima le coscie, indi il carcame dallo stomaco, si levano i due filetti interi, si tagliano in fette per rimetterle sull'ossatura del carcame, riformando lo stomaco, che si colloca sulle coscie.

Per vaghezza si orna talvolta il piatto colla testa del pavone, cruda, non spennacchiata, mantenuta dritta con una spina impiantata su un crostone di pane fritto incollato sul piatto. In questo caso si serve il sugo in salsiera.

1688. — Fagiani attartufolati arrosto. — *Faisans truffés rôtis.*

I fagiani maschi sono generalmente preferiti alle femmine; in ogni caso vogliono essere giovani, grassi, ma principalmente infrolliti a giusta misura. Badate di non spennacchiare i fagiani che poco prima di cuocerli. — Allestitene due, asciugateli internamente, riempiteli con tartufi crudi, salati, mescolati con lardo tritato; cucite le aperture, imbrigliateli, ravvolgeteli entro carta butirrata e teneteli in sito fresco per 24 ore; lardellateli con lardo, attraversateli con uno schidioncino per assicurarli allo spiedo, per cuocerli a fuoco moderato ma continuo; 40 o 50 minuti basteranno; cotti appuntino, salateli, collocateli su un *plafond*, disimbrigliateli, per distaccare anzitutto le coscie, che taglierete ciascuna in due parti, riordinate i carcami, collocateli nel mezzo di un piatto oblungo; accomodate le due coscie sui fianchi, collocate gli stomachi sovr'esse, dopo averli tagliati ciascuno in quattro pezzi e rimessi in forma; disponete i tartufi in cespuglio attorno ai fagiani; glassate gli uni e gli altri; servite con una salsiera di buon sugo o di salsa Perigueux poco legata, non che de' limoni tagliati a quarti.

1689. — Fagiani bardati, arrosto (Modello N. 187). — *Faisan bardés rôtis.*

Scegliete due bei fagiani maschi; fateli spennacchiare, riservando intatta la testa con porzione del collo e le code. Quando siano disviscerati, imbrigliateli e fasciateli largamente con lardo tagliato sottile, cuoceteli allo spiedo, cospargendoli con burro. Cotti che sieno, salateli, levateli dallo spiedo, per disimbrigliarli; riordinate la fasciatura di lardo, rimettendola sullo stomaco; riunite la testa d'ogni fagiano

colla coda, tenendola in sesto, mediante piccola spina, e sostenendola al disotto con un tartufo rotondo; conficcate la spina nel mezzo dello stomaco. Glassate i fagiani col pennello, disponeteli su un piatto oblungo, circondandoli con crescione. Servite con una salsiera di buon sugo ristretto e succolento.

1690. — Galli di montagna arrosto. — *Coqs de bois et de bruyère rôtis.*

I galli di montagna, se giovani, infrolliti e cotti a giusta misura, costituiscono un eccellente arrosto. — I galli di bosco, comunissimi nel nord dell'Europa, sono pure tenuti in gran pregio; le due specie hanno molta analogia, tranne che questi ultimi sono molto più voluminosi.

Possono essere cotti arrosto tanto semplicemente con una lista di lardo sullo stomaco, quanto lardellati, nel qual caso converrà sopprimere la pelle dello stomaco.

Il metodo per effettuarne la cottura è lo stesso di quello indicato per le galline faraone ed i fagiani, vale a dire cospargendoli con burro. Lo stomaco di questa specie di selvaggina è la parte più delicata. — Si tagliano le carni in fette sottili su tutta la lunghezza dello stomaco, le quali si collocano sulle coscie, glassandole col pennello. Servite con una salsiera di buon sugo.

1691. — Grouses arrosto all'Inglese. — *Grouses rôties a l'Anglaise.*

La *grouse* è un selvatico indigeno della Scozia e del Nord dell'Inghilterra, ove non lo si mangia che dal 12 agosto alla metà di febbraio. — Allestite le *grouses*, disviscerandole; imbrigliatele, *bardatele* e mettetele sullo spiedo per cuocerle a buon fuoco per 20 o 25 minuti, cospargendole con burro; quando siano cotte, salatele, ritiratele dallo schidione per tagliarle; distaccate dapprima le coscie, dividete lo stomaco in tre pezzi, collocate le coscie sotto i filetti ed i pezzi di stomaco sopra; glassateli, versate del buon sugo sul fondo del piatto. Servite a parte una salsiera di mollica di pane fritta al burro.

1692. — Ptarmigani arrosto. — *Ptarmigans rôtis.*

Il *ptarmigano*, d'origine scozzese, è una varietà della *grouse*, e può ammannirsi similmente. Fate infrollire tre o quattro *ptarmigani*, disviscerateli, imbrigliateli, *bardateli*, per farli cuocere a buon fuoco per 20 minuti; salateli, disimbrigliateli, accomodateli in un piatto interi o tagliati; attorniateli con limoni. Servite a parte una salsiera di mollica di pane fritto con burro ed una salsiera di sugo.

1693. — Perniciotti rossi, lardellati, arrosto. — *Perdreaux rouges piqués, rôtis.*

Allestite 3 perniciotti rossi, asciugateli bene internamente, imbrigliateli, lardellategli lo stomaco con lardo fino; attraversateli con uno schidioncino per metterli sullo spiedo e farli cuocere per un quarto d'ora, salateli, toglieteli dallo schidioncino e tagliateli in 5 pezzi, cioè: 2 coscie, 2 filetti e la parte superiore dello stomaco. Disponeteli in cespuglio su un piatto, le coscie sotto, i filetti e gli stomachi sopra; glassateli, circondateli con mezzi limoni od aranci acerbi. Servite una salsiera di salsa al pane.

I perniciotti si possono trinciare in tre parti, tagliando d'un tratto i filetti e le coscie, lasciando il pezzo di petto attaccato al carcame, il quale taglierete dappoi per collocarlo sul piatto, rovesciandolo; riformate i perniciotti, appoggiando lo stomaco sul carcame. — Si trinciano eziandio i perniciotti, distaccando la parte posteriore dello stomaco, che si separa dal carcame, per poscia tagliarla in tre pezzi, riformarla e collocarla sulla parte posteriore come la era dapprima.

I perniciotti rossi possono essere attartufolati precisamente come i fagiani.

1694. — Perniciotti grigi arrosto, al crescione (Modello N. 217).
Perdreaux gris rôtis, au cresson.

Il perniciotto grigio, assai comune nel nord d'Europa, è di forma più piccola del perniciotto rosso. Disviscerate 4 perniciotti, riempite il vuoto dello stomaco con un pezzo di burro, inbrigliateli, attraversateli di fianco con uno schidioncino per collocarli sullo spiedo e cuocerli a buon fuoco per 12 o 14 minuti; cotti che siano, salateli, levateli dallo schidioncino per disimbrigliarli, glassarli col pennello e disporli su un piatto oblungo, attorniandoli con crescione. Servite a parte un buon sugo ridotto e succolento.

1695. — Galline regine lardellate, arrosto. — *Gelinottes piquées, rôties.*

Allestite 4 galline regine, asciugatele internamente con un pannolino, imbrigliatele, abbrustiatele per lardellarle sullo stomaco con lardo fino; mettetele sullo spiedo per cuocerle a buon fuoco, cospargendole con burro; cotte a giusta misura, salatele, ritiratele dallo spiedo, per disimbrigliarle; tagliatele ciascuna in tre pezzi, come si disse pei perniciotti; disponetele sul piatto, attorniandole con limoni tagliati. Servite con una salsiera di buon sugo.

1696. — Galline regine arrosto alla Lituana. — *Gelinottes rôties à la Lithuanienne.*

Fate cuocere allo spiedo, tenendole però un po' indietro di cottura, 4 galline regine, operando come all'articolo precedente; tagliatele in tre pezzi pel lungo, cioè lasciando intatto lo stomaco e lasciando attaccati i filetti alle coscie; indi collocate fra le due parti laterali dello stomaco un grosso pezzo di burro manipolato con mollica di pane, condito con pepe e prezzemolo trito; rimettete lo stomaco nel mezzo, ricostituendo ogni gallina; accomodate le une contro le altre; bagnatele con alcune cucchiaiate di *glace* ed il sugo di tre limoni; coprite la casseruola, tenetela sulla bocca del forno. Dieci minuti dopo, ritirate le galline per disporle su un piatto; fate bollire il liquido, diluitelo con un po' di buon sugo e versatevelo sopra.

1697. — Beccaccie arrosto, con crostoni. — *Bécasses rôties, aux croûtes.*

Le carni delle beccaccie, per essere convenientemente profumate, abbisognano d'una certa infrollitura, altrimenti sono asciutte, dure, senza aroma.

Allestite 4 beccaccie, disviscerandole di fianco, ma avendo cura di riservare le intestina; mozzate l'estremità delle zampe e delle ali, fate rientrare il becco internamente dall'apertura dello stomaco; imbrigliatele, fasciatele di lardo, infilatele su una spranga di ferro per collocarle sullo spiedo e cuocerle a buon fuoco per 10 o 12 minuti. Cotte che sieno, levatele dallo spiedo, salatele e tagliatele in tre pezzi per lo lungo; accomodatele su un piatto, sia ripristinandole nella loro forma, sia disponendo le parti laterali in corona, e gli stomachi nel centro del piatto; circondateli con crostoni di pane preparati nel seguente modo: fate rinvenire, in una padella, a fuoco vivace, con burro o lardo, alcuni fegatini di pollame; aggiungete le intestina delle beccaccie, salateli, e cotti appuntino, ritirateli dal fuoco, per lasciarli raffreddare, pestarli e passarli allo staccio; legate allora la *purée* con una cucchiaiata di *farcia* cruda, mescolata con un po' di *glace* sciolta o salsa ridotta. — Tagliate de' crostoni di pane da cucina un po' grossi, di forma ovale, incideteli all'ingiro per svuotarli, guarnendoli con porzione del predisposto apparecchio, in modo da farlo incurvare lisciandolo. Accomodateli in una teggia spalmata di burro, che terrete sulla bocca del forno per alcuni minuti. Lorchè le beccaccie sono guarnite con crostoni, bisogna assolutamente servire il sugo a parte e non già versarlo sul piatto.

1698. — Vannelli arrosto. — *Vanneaux rôtis.*

Allestite 6 vannelli, imbrigliateli, *bardateli*, infilzateli su una spranga di ferro, per collocarli su uno spiedo e cuocerli a fuoco vivace per 15 minuti, cospargendoli con burro; salateli, levateli dallo spiedo, slegateli e tagliateli per metà; disponeteli su un piatto, glassateli, circondateli con limoni tagliati ed accompagnateli con una salsiera di buon sugo.

I vannelli si ponno anche cuocere senza disviscerarli, nel qual caso converrà mettere delle croste di pane nella leccarda, appoggiandole su un graticcio.

1699. — Chiurli arrosto. — *Courlis rôtis.*

Il chiurlo è assai delicato, ha qualche analogia col piviere, se non che è più grosso; ciò che principalmente lo contraddistingue è la lunghezza del becco.

Prima di spennacchiarli, lasciateli infrollire a giusta misura; abbrustiateli, sopprimete il ventricolo senza svuotarli; imbrigliateli, *bardateli*, e cuoceteli allo spiedo con fette di pane nella leccarda; ritirateli e disponeteli in un piatto sulle fette di pane.

1700. — Colombi selvatici. — *Pigeons ramiers rôtis.*

I colombi selvatici devono essere teneri, leggermente infrolliti; se sono vecchi o troppo freschi non hanno alcun pregio gastronomico.

Allestiteli come i piccioni comuni, cioè svuotandoli; cuoceteli per 18 o 20 minuti allo spiedo; salateli, ritirateli e tagliateli in 3 pezzi, disponendoli su un piatto con sugo e con crescione.

1701. — Anitre selvatiche arrosto. — *Canards sauvages rôtis.*

Allestite 3 anitre selvatiche, grasse, infrollite, ma non troppo; lavatele internamente, asciugatele bene, e mettetevi entro un mazzolino d'erbe aromatiche; imbrigliatele, inviluppatele in un foglio di carta unta d'olio; collocatele sullo spiedo e fatele andare, a buon fuoco, per 15 o 16 minuti, tenendole un po' scarse di cottura. Da ultimo disimballatele, salatele, toglietele dallo spiedo; tagliate gli stomachi in listarelle, lasciandole in posto; disponetele così senza tagliare le coscie, glassatele; versate nel piatto un po di buon sugo ridotto; servite con limoni tagliati.

1702. — Arzavole arrosto. — *Sarcelles rôties.*

Allestite 4 o 5 arzavole, lavatele internamente, asciugatele per bene, imbrigliatele, collocatele sullo spiedo, inviluppatele entro carta oliata e cuocetele a fuoco vivace per 20 o 25 minuti, tenendole un po' indietro di cottura; disimballatele, salatele, ritiratele dallo spiedo, tagliatele in quattro pezzi, disponete le coscie sul fondo del piatto, i filetti di sopra; glassatele, versate nel fondo del piatto un po' di buon sugo, servite a parte de' limoni tagliati. — Siffatti selvatici acquatici possono venire serviti come arrosto di magro.

1703. — Gallinelle d'acqua, arrosto. — *Poules d'eau rôties.*

Questi uccelli acquatici non hanno dappertutto lo stesso pregio; la sapidità delle carni dipende assai dai luoghi ove si nutriscono. Se le gallinelle d'acqua sono giovani e grasse, se le carni non hanno preso il gusto di pesce, sono delicate, profumate e saporite. Nel caso contrario, non hanno un gran valore. — Si fanno cuocere allo spiedo, senza svuotarle, con fette di pane nella leccarda. Quando sieno cotte, collocatele sulle croste; servite il sugo in salsiera.

1704. — Beccaccini arrosto. — *Bécassines rôties.*

Ritirate il ventriglio de' beccaccini da un lato, lasciandovi entro le intestina; imbrigliateli, *bardateli* con lardo sottile, infilzateli su una spranga di ferro per assicurarli sullo spiedo, e cuocerli a buon fuoco per 10 minuti, mettendo delle sottili fette di pane nella leccarda. Ritirando i beccaccini dallo spiedo, salateli, disponeteli su un piatto interi o tagliati in due; circondateli con crostoni farciti con apposito composto, preparato giusta le indicazioni al N. 1697. — Servite a parte una salsiera di buon sugo.

1705. — Pivieri minori arrosti. — *Guignard rôtis.*

Questa sorta di selvaggina non si disviscera. Si fasciano con lardo, per cuocerli come i pivieri, ai quali rassomigliano pel gusto e la delicatezza delle carni.

1706. — Tordi arrosto con crostoni. — *Grives rôties aux croûtes.*

Disviscerate una quindicina di tordi, abbrustiateli, piegate le gambe per ricondurle verso il corpo, incrociandole; scorticate la testa, sopprimete gli occhi; torcete il collo per introdurre il becco nell'apertura dello stomaco. — Colle intestina de' tordi ed alcuni fegati di pollame, preparate un composto come per le beccaccie. *Bardate* i tordi, infilzateli su una spranga di ferro, collocateli sullo spiedo, per cuocerli a fuoco vivace per 10 o 12 minuti; salateli, toglieteli dallo spiedo per disporli su un piatto, senza ritirare il lardo, e circondandoli co' crostoni guarniti. Servite a parte una salsiera di buon sugo.

1707. — Quaglie arrosto. — *Cailles rôties.*

Le quaglie tenere e grasse costituiscono un arrosto distintissimo. — Disviscerate 12 a 14 quaglie, abbrustiatele, imbrigliatele, *bardatele* con lardo sottilissimo, infilzatele su una spranga di ferro, per metterle sullo spiedo, cuocetele a buon fuoco per 10 a 12 minuti; salatele, levatele dallo spiedo, regolate le fette di lardo, rimettetele sopra le quaglie, le quali disporrete sopra un piatto; glassatele leggermente col pennello e cospargete il fondo del piatto con buon sugo.

1708. — Francolini arrosto. — *Râles rôtis.*

I francolini sono di due specie; quelli, cioè, che vivono nelle paludi e quelli che si nutriscono ne' campi; questi ultimi si chiamano anche *francolini di ginestre*, e sono i migliori. La carne dei francolini d'acqua ha sempre un gusto di pesce molto disaggradevole. — Disviscerate i francolini, abbrustiateli, imbrigliateli, *bardateli*, e fateli cuocere allo spiedo, cospargendoli con burro; quando siano cotti, ritirateli, per disporli sopra un piatto caldo con lardo e sugo.

1709. — Ortolani arrosto. — *Ortolans rôtis.*

Fiammeggiate 24 ortolani grassi, sopprimetene il ventriglio, mozzate le zampe, ed introducete la loro testa nell'apertura dello stomaco, torcendo il collo; infilzateli sopra una spranga di ferro, senza stringerli troppo; collocateli sullo spiedo, pennellateli con burro, e cuoceteli a fuoco vivace, per 8 o 9 minuti, con crostoni di pane leggermente fritti con burro, disposti sopra un graticcio nella leccarda; cotti che sieno, salateli, ritirateli e disponeteli sopra i crostoni; glassate mediante pennello. — Cogli ortolani non si serve sugo, ma soltanto de' limoni tagliati.

1710. — Ortolani all'Italiana. — *Ortolans à l'Italienne.*

Allestite gli ortolani, infilzateli sopra una spranga di ferro, alternandoli con un crostone di mollica di pane, posto fra due quadrati di giambone crudo, metteteli sopra lo spiedo, cospargeteli, mediante pennello, con burro sciolto, e cuoceteli a fuoco vivace per 8 o 9 minuti; quando siano quasi cotti, salateli leggermente, spolverizzateli con mollica di pane, ed un minuto dopo toglieteli dallo spiedo, per disporli sopra un piatto caldo con limoni tagliati.

1711. — Allodole bardate arrosto. — *Mauviettes bardées rôties.*

Le allodole non si disviscerano, ma si deve sempre sopprimere il ventricolo; abbrustiatele, mozzatene le zampe, internate la loro testa nel vuoto dello stomaco, *bardatele* con lardo tagliato sottile; infilzatele trasversalmente con una asticciuola di cucina, ed assicuratele sullo spiedo; cuocete le allodole a fuoco vivace per otto minuti; ritiratele dallo spiedo, non appena cotte, per salarle e disporle su crostoni di pane fritti con burro, i quali possono essere stratificati con *purée* di fegato di pollame.

1712. — Beccafichi arrosto. — *Becfigues rôtis.*

Questo arrosto non è nè comune, nè possibile in tutti i paesi, perocchè i beccafichi non vivono che nelle regioni calde. Non si mangiano che in autunno. I beccafichi dell'estrema Provenza sono molto ricercati dai gastronomi. — Sopprimete il ventriglio ad alcune dozzine di beccafichi, fiammeggiateli lestamente, infilzateli su asticciuole, alternandoli con un pezzo di giambone crudo. Inumiditeli con un poco di burro, fateli cuocere allo spiedo, ma a fuoco vivace, per 6 o 7 minuti. Salateli, ed accomodateli sopra un piatto caldo, ritirando le asticciuole.

1713. — Dorso di daino all'inglese. — *Cimier de daim à l'anglaise.*

Parate il dorso o sella d'un daino, senza ritirare la grassa; accorciate le costole, untatela di burro col pennello, salatela e rinchiudetela in un grande sfoglio di pasta all'acqua; inviluppatela entro fogli di carta buttirata, mettetela sullo spiedo all'inglese, per farla cuocere per 3 ore, cospargendola sovente

con burro. Cotta a giusta misura, levatela dallo spiedo, disimballatela, e tagliate i due filetti in fette, lasciandola sul posto; disponetela su un piatto, glassatela, versate un poco di sugo sul fondo del piatto stesso, e servite con una salsiera di gelatina di ribes ed altra di salsa selvaggina.

1714. — Sella di daino lardellata arrosto (Modello N. 218). — *Selle de daim piquée et rotie.*

Scegliete una sella di daino di bella forma, che non sia ricoperta di grassa, cioè levata da un animale non ingrassato. — Riordinatela regolarmente, collocatela in un recipiente, dopo aver ritirato l'epidermide de' grossi filetti, cospargetela con un litro di marinata cotta e fredda, lasciandola in infusione per 5 o 6 ore. — Scolatela, indi lardellatela con lardo sui filetti; collocatela sullo spiedo e cuocetela per un'ora a buon fuoco, cospargendola con un po' della sua marinata e di burro. Cotta a dovere, salatela, toglietela dallo spiedo, disponetela su un piatto oblungo, versando un po' di buon sugo nel piatto. Servite a parte una salsa piccante o di selvaggina.

1715. — Sella di cinghialetto arrosto. — *Selle de marcassin rôtie.*

Acconciate una bella sella di cinghialetto, senza levare la grassa che copre i filetti; mettetela in infusione, almeno per 24 ore, in una marinata cotta. Scolatela, per attraversarla con una spranga di ferro e collocarla sullo spiedo; ravvolgetela entro carta butirrata, cuocetela per un'ora e un quarto, osservando che la carne riesca ben morbida. Da ultimo disimballatela per salarla, levatela dallo spiedo, tagliatene i filetti ed accomodatela su un piatto; glassatela, versate un poco di sugo nel fondo del piatto, e servite a parte una salsa piccante poco legata od una salsa selvaggina

1716. — Sella di capriolo lardellata arrosto. — *Selle de chevreuil piquée rôtie.*

Accorciate le costole di una sella di capriolo, levate la pelle superficiale dei filetti, i quali lardellerete con lardo su due linee per ogni filetto; collocatela sullo spiedo, pennellatela con burro e ravvolgetela in un foglio di carta oliata, legandola senza stringerla; cuocetela a buon fuoco per 35 o 40 minuti, indi disimballatela, salatela, toglietela dallo spiedo per tagliarne i filetti, ripristinatela nella sua forma, accomodandola su un piatto, glassandola e versando un po' di buon sugo nel piatto stesso. Servite a parte sia una salsa piccante, oppure una salsiera di gelatina ribes.

1717. — Quarto di capriolo marinato. — *Quartier de chevreuil mariné.*

Acconciate un quarto di capriolo, levando la pelle superficiale della noce; mettetelo in infusione per 5 o 6 ore in una marinata cotta. Asciugatelo con cura, per lardellarlo con lardo fino; infilzatelo su una spranga di ferro, assicuratelo sullo spiedo, cuocetelo per un'ora, cospargendolo con burro; salatelo, levatelo dallo spiedo per tagliarlo ad incavo sulla parte superiore; disponetelo sul piatto, glassatelo, incartocciatene l'osso; versate un po' di buon sugo nel fondo del piatto, e servite a parte una salsa selvaggina predisposta con porzione del fondo della marinatura.

1718. — Quarto di capriolo arrosto alla Polacca. — *Quartier de chevreuil rôti à la Polonaise.*

Mettete in infusione per 5 o 6 ore, in una marinata cotta, un quarto di capriolo; scolatelo per acconciarlo ed insteccarlo con lardo; collocatelo sullo spiedo e fatelo cuocere, cospargendolo dapprima col grasso, poscia con una piccola porzione della sua marinatura, mescolata con crema acida. Cotto che sia, tagliatelo, disponetelo sul piatto, passate il fondo della leccarda alla stamigna in un tegame; fatelo restringere a densità di salsa leggiera; ultimatela con un pezzo di *glace* ed il sugo d'un limone, versatela sul capriolo e servite a parte una gelatina di ribes.

1719. — Leprotti arrosto. — *Levrauts rotis.*

Allestite due leprotti, distaccate le spalle ed il collo, tagliate gli stomachi, legate le pelli al disotto; ritirate l'osso del grosso della coscia senza romperlo; tagliate le zampe per incrociarle e mantenerle ritte, attraversandole con una piccola asticciuola; *parate* le carni dei filetti e quella del grosso delle coscie, ritirando l'epidermide, per lardellarle con lardo fino; attraversate i leprotti con una spranga di

ferro; assicuratela sullo spiedo per cuocerli a buon fuoco per 25 o 30 minuti. — Da ultimo salateli, toglietèli dallo spiedo, tagliate trasversalmente la lombata e le coscie; rimettete in forma i leprotti, accomodandoli su un piatto con un poco di buon sugo.

1720. — Arrosti di pesce. — *Rôts de poisson.*

Gli arrosti di pesce non possono essere serviti che ne' pranzi di magro; essi sono cotti alla gratella o fritti; di solito si servono interi, con salsa calda o fredda. — Si possono servire, come arrosto di magro, quando il pranzo ne comporti parecchi, delle locuste od astachi freddi, accompagnandoli con una salsa magnonnese o *ravigote.*

1721. — Arrosti freddi di pollame e di selvaggina. — *Rôts froids de volaille et de gibier.*

Gli arrosti freddi sono specialmente destinati per cene di feste da ballo o serate. Gli arrosti freddi di pollame per cena, si compongono: di dindi, galline faraone, pollastre, capponi e polli. Come selvaggina si servono: fagiani, perniciotti, capriuoli ed altri grossi capi. Siffatti arrosti, vengono generalmente trinciati, leggermente glassati, disposti con garbo e circondati con bella gelatina, crescione o soltanto de' limoni tagliati. — E poi evidente che possono anche essere serviti interi.

1722. — Arrosti misti. — *Rots mêlés.*

Nel nord dell'Europa, in Russia specialmente, si usa servire arrosti misti; talvolta si serve assieme il pollame e la selvaggina, ma più comunemente la selvaggina di diversa specie. Quanto alla mescolanza degli arrosti di pollame e di selvaggina converrà essere sobrii, quantunque si possa attorniare un dindo od un cappone con piccola selvaggina, quali beccafichi, allodole ecc.; ma, come si comprende facilmente, nulla si oppone alla mescolanza de'selvatici arrosto. Converrà per altro disporli con criterio, in modo che le qualità diverse possano facilmente distinguersi dai commensali.

DEI LEGUMI

FARINACEI, UOVA.

Tutti i prodotti vegetali e da orto, atti ad essere cucinati, sono designati sotto il titolo generico di legumi, e possono essere serviti come *entremets*. Le uova ed i farinacci si comprendono pure nella stessa categoria.

Nell'ordine culinare di un pranzo, l'*entremets* di legumi vi è ammesso collo stesso titolo degli altri cibi, ma le primizie vi tengono un posto distinto. Un ortaggio ordinario, per poco che sia raro o di prezzo elevato, inspira per questo solo fatto un considerevole interesse.

I prodotti, conservati col metodo Appert, sono di grande sussidio per la cucina, potendosi disporre di una varietà infinita di buoni legumi, che, impiegati nelle stagioni in cui si difetta di legumi freschi, costituiscono in certo qual modo delle vere primizie. I cuochi previdenti possono, mercè questo potente ausiliario, crearsi preziose risorse.

Gli *entremets* di legumi si servono prima o dopo gli arrosti. A nostro avviso si dovrebbero servire subito dopo gli *entrée;* sembra infatti che siffatto ordine sia più metodico e razionale, determinando i legumi una transizione fra i due servizi, lasciando riposare gradevolmente il palato de' convitati dalla succolenza delle vivande precedenti. È questa la nostra opinione, che rimane tuttavia subordinata alle abitudini delle case, come alle preferenze sovrane degli anfitrioni.

In un pranzo accurato, i legumi secchi non devono essere serviti che come ausiliari, ed inoltre converrà usare molta sobrietà, principalmente quando si possono sostituire con quelli freschi.

I legumi si dispongono sia entro casseruole d'argento, sia su tovaglioli ripiegati, disposti sul piatto, sia semplicemente sul piatto stesso, secondo la loro natura.

1733. — Patate in veste. — *Pommes de terre en robes.*

Lavate de' buoni pomi di terra, metteteli in una casseruola o pentola, sul cui fondo siavi un graticcio appoggiato su un trepiede alto 5 o 6 centimetri, versatevi entro acqua fredda fino all'altezza del graticcio, aggiungete un po' di sale, fate bollire, chiudete ermeticamente la pentola, ed ultimate la cottura delle patate, senza che cessi l'ebollizione, ma avendo cura di sostituire l'acqua evaporata con acqua bollente. Quando le patate sono cotte, ritiratele, per disporle su un tovagliolo ripiegato; accompagnatele con un tondo di burro fresco.

1724. — Patate all'Inglese. — *Pommes de terre à l'Anglaise.*

Pelate delle patate di buona qualità, tornitele, d'eguale grossezza, rotonde ed a foggia di grosse olive. Gettatele di mano in mano in acqua fredda, lavatele, collocatele in una casseruola, bagnandole con acqua fredda; salatele, coprite la casseruola e fatele bollire; quando siano quasi cotte, scolate l'acqua, copritele con un pannolino, chiudete la casseruola, che collocherete sulla bocca di forno moderato, onde ben asciugare l'umidità delle patate ed ultimarne la cottura. Collocatele in una casseruola d'argento nel cavo d'un tovagliolo ripiegato.

1725. — Patate alla Duchessa. — *Pommes de terre à la Duchesse.*

Tagliate le patate a quarti, pelatele, gettatele mano mano in acqua fredda, rinfrescatele, mettetele in una casseruola coprendole con acqua; salatele e fatele cuocere a casseruola coperta, scolate l'acqua, fatele asciugare e passatele poscia allo staccio, poche per volta; collocate la *purée* in una casseruola per ultimarla con un pezzo di burro, qualche tuorlo d'uova, un poco di crema, sale e noce moscata; dividete il composto in piccole parti sulla tavola infarinata, rotolatele in forma di turaccioli; comprimetele colla lama del coltello per formare delle *croquettes* piatte, grosse tre quarti di centimetro; accomodatele mano mano in una tegghia, cosparsa di burro chiarificato; esponetela a fuoco mite per far colorare le *croquettes* d'ambo le parti rivoltandole; quando siano di bel colore, disponetele sul piatto.

1726. — Patate alla Maggiordomo. — *Pommes de terre à la Mâitre-d'hôtel.*

Cuocete delle patate, lasciatele quasi divenir fredde, pelatele, tagliatele a grossi dadi, mettetele in una casseruola, aggiungete un pezzo di burro, bagnatele a tre quarti d'altezza con brodo, salatele ed esponetele a fuoco vivace; coprite la tegghia, ritiratela su fuoco moderato per cuocere le patate fino a che il liquido sia quasi consumato; ritiratela allora dal fuoco, aggiungete un grosso pezzo di burro per legarle; ultimatele col sugo di un limone, prezzemolo trito ed un bricciolo di noce moscata.

1727. — Patate fritte. — *Pommes de terre frites.*

Tornite delle patate crude in forma di turacciolo, tagliatele a fette sottili; lavatele, asciugatele bene sopra un pannolino per immergerle nella *frittura* abbondante, ma moderatamente calda, fatele cuocere di bel colore, rivoltandole colla schiumaruola, scolatele sopra un pannolino od un crivello, salatele, disponetele sopra un tovagliuolo.

1728. — Patate soffiate. — *Pommes de terre soufflées.*

Pelate le patate d'Olanda di forma oblunga (è la specie che conviene meglio), tagliatele a fette sulla loro lunghezza, ma non troppo sottili, immergetetele a grande *frittura* tiepida per intenerirle senza colorarle, scolatele su un colatoio, per lasciarle raffreddare; alcuni minuti prima di servirle, immergetele a *frittura* ben calda e nuova, rimescolatele colla schiumaruola fino che siano rigonfie, cioè incurvate dalle due parti, vuote nel mezzo, abbastanza asciutte per conservare tal forma e di bel colore; scolatele, salatele, disponetele sopra un tovagliolo ripiegato.

1729. — Patate alla Chateaubriand. — *Pommes de terre à la Chateaubriand.*

Scegliete delle patate mezzane di buona qualità, tornitele in forma d'oliva, fatele leggiermente *imbianchire*, mettetele in una casseruola con burro chiarificato, fatele cuocere a fuoco moderato, facendole saltare sovente. Quando siano cotte, scolatene il burro, aggiungete un pezzo di burro fresco, salatele, disponetele sul piatto. — Si possono cuocere nello stesso modo le patate tagliate col cucchiaino rotondo od ovale.

1730. — Croquettes di patate. — *Croquettes de pommes de terre.*

Preparate un apparecchio come per le patate alla duchessa, conditelo di buon gusto; distribuitelo in piccole parti d'una eguale grossezza, rotolatele sulla tavola infarinata, di forma rotonda od a guisa di turacciolo, immergetele nelle uova sbattute, impanatele, cuocetele di bel colore in grande *frittura* calda, e scolatele.

1731. — Tartufi neri alla Mirepoix (Modello N. 230).
Truffes noires à la Mirepoix.

Per *entremets* ordinari, scegliete da 15 a 18 belli tartufi, immergeteli nell'acqua fredda, spazzolateli con cura. Quando sieno ben puliti, ripassateli ad uno ad uno, per levargli, colla punta d'un piccolo coltello, le minime particelle di terra; metteteli in una casseruola con fondo di lardo, bagnateli a tre quarti di altezza con una buona *mirepoix* (vedi N. 222), con vino del Reno o di *Champagne* secco; aggiungete un poco di sale, un mazzo guarnito di erbe aromatiche, pepe in grani, chiovi di garofani; mascherateli con lardo, poi con carta butirrata; mettete la casseruola sul fuoco, fate bollire il liquido per 7 od 8 minuti; ritiratela subito, per tenerla coperta fino al momento di servire. I tartufi si raggrinzano se troppo cotti. È bene osservare che non devono essere cotti che poco prima di servirli. — Cotti che sieno, scolateli per disporli nel cavo d'un tovagliolo piegato a carciofo; servite a parte un tondo di burro fresco. — Ecco il metodo per piegare i tovaglioli. — Bisogna prendere un bel tovagliolo damascato, stenderlo sopra una tavola larga, formando un quadrato esatto. Prendete i quattro angoli del quadrato per ricondurli verso il centro; ripigliate di nuovo gli angoli del quadrato per ripiegarli egualmente sul centro; ripetete questo per 3 volte. Appoggiate allora il pugno della mano sinistra nel mezzo del tovagliolo, e colla mano destra piegate i 4 angoli dal disotto, per tenerli ritti in piedi. Mettete il tovagliolo sopra un piatto, riempite il vuoto con uno stampo qualsiasi, attendendo di adoperarlo.

1732. — Tartufi neri saltati al Madera. — *Truffes noires sautées au Madère.*

Pelate con cura una quindicina di tartufi crudi, previamente spazzolati; tagliateli dello spessore d'un pezzo da due franchi, metteteli in una tegghia con 200 grammi di burro, alcune cucchiaiate di olio; fateli rinvenire a fuoco vivace per alcuni minuti, conditeli con sale e pepe, bagnateli con un bicchiere di Madera; coprite la tegghia, fate ridurre il liquido presso a poco a *glace;* ritirateli dal fuoco, bagnateli con alcune cucchiaiate di *glace* sciolta, terminateli con un pezzo di burro alla maggiordomo; ravvolgeteli nella cozione, lungi dal fuoco; disponeteli sopra un piatto caldo, circondateli con una corona di crostoni di pane fritto con burro, glassateli col pennello.

1733. — Crosta ai tartufi neri. — *Croûte aux truffes noires.*

Intonacate con pasta fina uno stampo da flano scanalato, mascherate nell'interno la pasta con carta butirrata, riempitela con farina comune e cuocetela così; levandola dal forno, svuotatela, incollatela sul piatto, riempitela con tartufi in fettoline, preparati giusta il metodo prescritto nell'articolo precedente.

1734. — Tartufi neri all'italiana. — *Truffes noires à l'Italienne.*

Ripulite una ventina di tartufi mezzani, pelateli, tagliateli a fettoline. Fate rinvenire con olio una piccola cipolla tagliata, mista con un bricciolo di scalogno; aggiungete subito i tartufi, conditeli con sale e pepe, saltateli a fuoco vivace; quando siano ben caldi, bagnateli con alcune cucchiaiate di spagnuola ridotta; aggiungete un nonnulla d'aglio, cuoceteli per 2 secondi, ritirateli subito dal fuoco per terminarli, incorporando un poco di buona *glace*, un piccolo pezzo di burro d'acciughe. Disponeteli sopra un piatto caldo, circondateli con crostoni di pane fritto, glassateli.

1735. — Fettoline di tartufi neri alla crema. — *Emincés de truffes noire à la crême.*

Tagliate a fettoline una quindicina di tartufi neri, ripuliti e pelati; metteteli in una tegghia con 200 grammi di burro, sale e pepe; saltateli vivamente, bagnateli con un bicchiere di vino bianco, che farete ridurre quasi interamente; legate i tartufi con alcune cucchiaiate di buona *glace*, disponeteli, per strati, sopra un piatto caldo, alternando ogni strato con un poco di cacio parmigiano trito; glassateli alla salamandra.

1736. — Conchiglie di tartufi neri. — *Coquilles de truffes noire.*

Ripulite alcuni tartufi crudi, pelateli, tagliateli a piccoli dadi; metteteli in una casseruola sottile, con burro sciolto, un poco d'olio; conditeli con sale e pepe, saltateli vivamente al fuoco per riscal-

darli, legateli subito con un poco di spagnuola ridotta col vino, un poco di *glace*; date qualche sobboglio al liquido, ritirate la casseruola dal fuoco; coll' intingolo riempite una dozzina di conchiglie; spolverizzatele con una mollica di pane fritta con burro; cospargetele con burro, tenetele alcuni minuti all'entrata del forno; disponetele sopra un tovagliolo per servirle.

1737. — Tartufi bianchi alla Piemontese. — *Truffes blanches à la Piémontaise.*

Lavate una dozzina di belli tartufi bianchi di Piemonte; asciugateli bene; colla punta d'un piccolo coltello levate le macchie e i punti neri della superficie; tagliateli a fettoline sottili, per disporli a strati in una casseruola d'argento, bagnando ogni strato con spagnuola ridotta, ultimata con 200 grammi di buon burro, un poco di *glace*, un poco di *purée* di acciughe; copriteli per inviarli in tavola.

1738. — Croste ai funghi commestibili. — *Croûtes aux champignos comestibles.*

I funghi in generale non dovrebbero mai mettersi in acqua; motivi di prudenza e di proprietà rendono indispensabile questa misura; bisogna lavarli il più lestamente possibile. — Scegliete una ventina di buoni funghi commestibili, di fresco colti; sopprimetene i gambi. Fate sciogliere un pezzo di burro in una casseruola, mischiateli col sugo di alcuni limoni. Tornite i cappelli dei funghi, metteteli, di mano in mano, nella casseruola del burro; saltateli, di tempo in tempo, per impedire che anneriscano. Coprite la casseruola, mettetela a fuoco vivace, fate bollire il liquido, aggiungete un poco di sale, cuocete i funghi per alcuni minuti; levateli dal fuoco, sgocciolate la cozione per digrassarla, incorporarla, a poco a poco, con 2 o 3 decilitri di vellutata in riduzione; quando la salsa sarà ridotta a dovere, legatela con 2 tuorli d'uova, passatela sopra i funghi. Tagliate 12 crostoni di pane bianco, lasciandovi aderente la crosta; spalmateli di burro, fateli seccare a forno moderato; disponeteli sul fondo di una casseruola d'argento, e mettetevi sopra i funghi.

1739. — Funghi farciti alla Provenzale (Modello N. 225).
Champignons farcis à la Provençale.

Scegliete alcune dozzine di grossi funghi, levate i gambi, tornite i cappelli, svuotateli leggermente dalla parte del gambo, con un cucchiaio da legumi; tritate lestamente tanto i ritagli quanto i gambi, fateli rinvenire con olio o burro ed un po' di cipolla trita, lasciando consumare l'umidità; cospargeteli con una manata di mollica di pane, qualche cucchiaiata di vellutata o besciamella ridotta; salateli; aggiungete un pizzico di prezzemolo trito ed un bricciolo d'aglio, ritirateli dal fuoco, legateli con qualche tuorlo d'uova; riempite tosto la parte concava de' funghi, per accomodarli su un *plafond* butirrato, gli uni a fianco degli altri; spolverizzateli con mollica di pane, cospargeteli con burro sciolto od olio, esponeteli a forno vivace, e non appena cotti, disponeteli in cespuglio su tovagliolo ripiegato.

1740. — Boleti alla Bordolese. — *Cèpes à la Bordelaise.*

I boleti di *Bordeaux* sono molto apprezzati dai gastronomi; in mancanza di freschi, si può comperarli conservati; se freschi, pelateli senza lavarli, asciugandoli bene, sopprimendone il gambo; metteteli in una padella con olio, per cuocerli dolcemente dalle due parti, fino a che abbiano consunta l'umidità; conditeli con sale e pepe; quando sieno cotti, scolateli sopra un pannolino; levate l'olio nel quale sono cotti, e rimettete altro olio nella padella, dopo averla asciugata; aggiungete del prezzemolo trito, con un bricciolo d'aglio; aggiungete i boleti, per riscaldarli d'ambo le parti a fuoco moderato; spolverizzateli con un poco di mollica di pane, un nonnulla di *cayenne;* esponete la padella nel forno; alcuni minuti dopo, cospargeteli con un poco di *glace* sciolta e disponeteli sopra un piatto caldo.

1741. — Boleti in fettoline alla Polacca. — *Emincés de cèpes à la Polonnaise.*

Tagliate a fettoline alcuni cappelli di boleti ben freschi e puliti. — Fate rivenire con burro 2 cucchiaiate di cipolle trite; quando siano di colore biondo, aggiungete i boleti, facendoli rinvenire a fuoco vivace, conditeli di buon gusto; quando si sarà consunta l'umidità, spolverizzateli con un poco di farina, bagnateli con alcune cucchiaiate di crema acida, date qualche sobboglio alla salsa, versate l'intingolo in una casseruola d'argento, o sopra un piatto; spolverizzateli superiormente con mollica di pane, cospargeteli con burro sciolto, e fateli gratinare a forno caldo, oppure glassate la superficie alla salamandra.

1742. — Boleti in fettoline alla Provenzale. — *Emincés de cèpes à la Provençale.*

Scegliete alcuni cappelli di boleti ben freschi, lavateli, asciugateli, sopprimete i gambi, tagliate a fettoline i cappelli senza tornirli. Fate rinvenire col burro od olio, 2 cucchiaiate di cipolle trite, aggiungete uno spicchio d'aglio intiero, poi i boleti ed una foglia di lauro; saltateli a fuoco vivace riducendo l'umidità; conditeli con sale e pepe; quando sono asciutti, ultimateli, legandoli con un po' di spagnuola e un po' di salsa pomi d'oro; aggiungete un po' di prezzemolo trito ed il sugo d'un limone; levate lo spicchio d'aglio ed il lauro, disponete i boleti sul piatto, guarnendoli con crostoni.

1743. — Boleti (gribouïs) alla Russa. — *Cèpes alla Russe.*

Scegliete de' piccoli cappelli di funghi (gribouïs), *parateli*, lavateli lestamente, gettateli in acqua bollente, salata ed acidulata; cuoceteli per 2 secondi e scolateli su uno staccio. — Quando siano bene asciutti, metteteli in una casseruola con qualche cucchiaiata di besciamella, egual quantità di crema acida, un mazzolino di finocchio verde. Fate bollire la salsa, condite l'intingolo; coprite la casseruola, ritirandola su fuoco moderato per ultimare la cottura de' funghi. Venti minuti dopo, ritirateli colla schiumaruola per metterli in altra casseruola; aggiungete un poco di sugo alla salsa, fatela ridurre a conveniente densità, ed ultimatela con un po' di crema acida, un pezzo di burro, indi passatela alla stamigna sui funghi; cuocete l'intingolo ancora per 10 minuti, spolverizzatelo con un poco di finocchio verde tritato, e disponetelo su un piatto.

1744. — Uovoli od oronzi alla Provenzale. — *Oronges à la Provençale.*

Scegliete gli uovoli ben freschi, pelateli, sopprimete i gambi, ed asciugateli per bene, evitando di lavarli, se è possibile; collocateli sulla gratella, l'uno a fianco dell'altro, fateli asciugare nel forno o su fuoco dolcissimo. Nel frattempo fate rinvenire con olio, in una padella, 2 cucchiaiate di cipolle trite; aggiungete i gambi degli uovoli, tritati insieme con prezzemolo ed un po' d'aglio; conditeli, fateli cuocere soltanto per alcuni minuti, indi ritirateli. Cospargete il fondo d'un piatto da *gratin* con buon olio, e disponetevi sopra, a strati, i cappelli d'oronzi, spolverizzando ogni strato con porzione delle predisposte erbe fine e con mollica di pane; cospargeteli pure con olio, ed esponete il piatto a fuoco moderato per ultimare la cottura de' funghi; serviteli nel piatto stesso.

1745. — Spugnuole in salsa bianca. — *Morilles à la poulette.*

La quantità di spugnuole necessaria è determinata dalla loro grossezza; se sono grosse, si taglieranno in due parti, e se piccole, si conserveranno intere. In ogni caso, ripulite i gambi, lavateli diligentemente in acqua tiepida, scolateli, asciugateli su un pannolino, e metteteli in una casseruola con burro e sugo di limone; salatele, esponete la casseruola a fuoco moderato, e cuocetele fino a che la cozione sia quasi consunta; bagnatele con alcune cucchiaiate di vellutata per ultimarne la cottura lentamente; da ultimo, legate la salsa con qualche tuorlo d'uova, sciolto con un po' di crema; aggiungetevi finalmente un nonnulla di noce moscada, prezzemolo trito, un pezzo di burro, ed il sugo d'un limone; servitele tosto su un piatto caldo.

1746. — Pere di terra o patate del Canadà alla crema. — *Topinambours à la crème.*

Allestite, di forma rotonda, 2 dozzine di pere di terra, dette anche del Canadà, fatele cuocere in acqua salata, scolatele, mettetele in una casseruola con burro, e fatele rinvenire per alcuni minuti; conditele con sale e noce moscada; spolverizzate il fondo d'una casseruola da legumi con un po' di formaggio parmigiano grattugiato, collocatevi sopra, a strati, le pere di terra, spolverizzando ogni strato con formaggio e cospargendole con un po' di salsa alla crema con burro, ultimata al momento; mascheratele pure superiormente colla salsa, spolverizzandole con formaggio; cospargetele con burro sciolto, per farle glassare colla pala arroventata.

1747. — Pere di terra alla Cracoviana. — *Topinambours à la Cracovienne.*

Apparecchiate 2 dozzine di pere di terra, cuocetele in acqua salata; scolatele e fatele rinvenire con burro, soltanto per alcuni minuti; conditele con sale, pepe e noce moscada; disponetele su un piatto, mascherandole con salsa alla mollica di pane fritta con burro (vedi N. 275).

1748. — Piselli all'inglese. — *Petits pois a l'Anglaise.*

I piselli che si servono in Inghilterra sono buonissimi, ma di qualità diversa di quelli che si coltivano in Francia. Essi sono di solito grossi e farinacei; gli Inglesi gli apprezzano assai. — Scegliete de' piselli verdi, di recente sgusciati; gettateli in acqua molto salata ed in ebollizione in una catinella; aggiungete un mazzetto di prezzemolo e una cipollina novella; cotti che sieno, scolateli, ritirate il mazzetto, e disponeteli su un piatto, od in una casseruola da legumi, collocandovi sopra un pezzo di burro; servite parimenti del burro fresco su un piatto. — In Inghilterra i piselli si fanno ordinariamente cuocere con un mazzolino di santoreggia nell'acqua.

1749. — Piselli alla Francese (Modello N 226). — *Petits pois à la Française.*

Scegliete tre quarti di litro di piselli teneri, metteteli in una casseruola, amalgamateli con un pezzo di burro, alcune cucchiaiate d'acqua e un po' di sale; aggiungete un mazzetto di prezzemolo, legato con una piccola cipolla novella; scolate l'acqua, e coprite la casseruola, per cuocere i piselli a fuoco moderato, saltellandoli di tanto in tanto; cotti che sieno, aggiungete un bricciolo di zuccaro, ritirate il mazzetto, amalgamateli con un pezzetto di burro manipolato, oppure con vellutata ridotta. Ultimateli allora, lontano dal fuoco, con 200 grammi di burro, diviso in piccole parti; disponeteli su un piatto, circondateli con crostoni di pane di forma triangolare, glassati col pennello e collocati ritti. — Talora si legano, da ultimo, con tuorli d'uova. — Quando i piselli fossero di conserva, si dovranno riscaldare in acqua salata, per poscia scolarli su uno staccio, e collocarli in una casseruola con sale od un pizzico di zuccaro, legandoli con vellutata, ed ultimandoli con un grosso pezzo di burro fresco.

1750. — Piselli al lardo. — *Petits pois au lard.*

Tagliate a dadi 4 o 500 grammi di lardo di petto affumicato, ma *imbianchito*; mettetelo in una casseruola con burro per riscaldarlo; aggiungete 3 quarti di litro di piselli teneri, un mazzetto di prezzemolo legato con una cipolla novella; esponete a fuoco vivace, per poscia ultimare la cottura su fuoco moderato; legateli con alcune cucchiaiate di vellutata, salateli, e disponeteli su un piatto, circondandoli con rosoni di sfogliata.

1751. — Fagioletti verdi all'Inglese. — *Haricots verts à l'Anglaise.*

Scegliete i fagioletti ben teneri (*cornetti*) lasciandoli interi se piccoli, e tagliandoli a filetti se grossi; cuoceteli in acqua salata bollente, tenendoli ben verdi; scolateli, disponeteli su un piatto, collocandovi sopra un pezzo di buon burro. Servite a parte un tondo di burro fresco.

1752. — Fagioletti verdi alla Francese. — *Haricots verts à la Française.*

Cuocete i fagioletti in acqua salata, operando come all'articolo precedente, ma tenendoli un po' duri; fate sciogliere del burro in un tegame, aggiungete i fagioletti, fateli saltellare a fuoco vivo, affine di ridurne l'umidità; conditeli con sale, pepe e noce moscada; all'ultimo istante, aggiungete un pezzo di burro alla maggiordomo, un po' di *glace* ed il sugo d'un limone.

1753. — Fagioletti verdi alla Lionese. — *Haricots verts à la Lyonaise.*

Cuocete i fagioletti in acqua salata, indi scolateli. Fate rinvenire in una padella, con burro ed a fuoco vivace, una cipolla trita; salateli, ed all'ultimo istante, amalgamateli con un po' di spagnuola, ultimandoli, lontani dal fuoco, con un pezzo di burro ed il sugo d'un limone. Disponeteli su un piatto caldo e circondateli con crostoni fritti.

1754. — Fagioletti verdi in piselline. — *Haricots verts en petits pois.*

Apparecchiate de' piccoli fagioletti verdi, tagliandoli trasversalmente a pezzettini di eguale grossezza; cuoceteli in acqua salata, indi scolateli e collocateli in una tegghia con burro sciolto, salateli

e fateli saltellare per alcuni minuti, amalgamandoli poscia con un po' di vellutata ed un bricciolo di zuccaro, ultimandoli, lungi dal fuoco, con un pezzo di burro fresco; disponeteli sul piatto, circondandoli con crostoni di pane fritti con burro e glassati col pennello.

1755. — Fagiuoli verdi in vellutata. — *Haricots flageolets au velouté.*

I fagiuoli verdi di Parigi, detti *flageolets*, sono di qualità superiore, oltremodo apprezzati dai buongustai, e serviti perciò ne' pranzi più distinti. — Sceglieteli di color verde-chiaro, e, quel che più importa, freschi; cuoceteli in acqua salata, con un pezzo di burro, ma a fuoco vivace, affinchè conservino il loro colore; scolateli, collocateli in un tegame, aggiungete un pezzo di burro, e saltellateli sul fuoco per alcuni minuti; salateli, legateli con un po' di buona vellutata, ritirateli dal fuoco, incorporatevi ancora un pezzo di burro; aggiungete un pizzico di prezzemolo trito, e disponeteli su un piatto caldo.

1756. — Fagiuoli a colori. — *Haricots panachés.*

Cuocete in acqua salata 3 quarti di litro di buoni *flageolets*, scolateli, collocateli in una tegghia con burro, e saltateli per alcuni minuti; salateli ed ultimateli con un po' di prezzemolo trito ed un pezzo di burro; disponeteli su un piatto, collocando nel centro un mucchio di fagioletti verdi, cotti al momento in acqua salata, tenuti ben verdi, scolati e saltati al burro.

1757. — Fagiuoli bianchi alla Maggiordomo. — *Haricots blancs à la Maître-d'hôtel.*

In Francia i fagiuoli di Soisson sono i più pregiati, ed infatti sono i migliori. — Lavateli, fateli diguazzare in acqua tiepida per alcune ore, indi collocateli in una casseruola per cuocerli lentamente; un quarto d'ora prima di ritirarli, salateli; scolateli, metteteli in un tegame con un pezzo di burro e fateli riscaldare, saltellandoli; ritirateli, per incorporarvi un pezzo di buon burro diviso in particelle; ultimateli con prezzemolo e sugo di limone.

1758. — Fagiuoli bianchi alla Bretione. — *Haricots blancs à la Bretonne.*

Cuocete i fagiuoli in acqua salata; scolateli, collocateli in un tegame, e bagnateli fino a coprirli con spagnuola poco legata; fateli sobbollire per 20 minuti, ed al momento di servirli, mescolateli con alcune cucchiaiate di *soubise*, o semplicemente di cipolle in fette ben cotte, e ridotte a *glace* con un po' di sugo; aggiungete un pizzico di pepe.

1759. — Fagiuoli bianchi alla Robert. — *Haricots blancs à la Robert.*

Cuocete i fagiuoli operando come si disse al N. 1756. Tagliate 2 o 3 cipolle in grossi dadi, e fatele rinvenire, a fuoco dolce, in una casseruola, con burro, fino a che sieno di bel colore; scolate il burro, bagnatele con alcune cucchiaiate di spagnuola, e dopo 10 minuti d'ebollizione mescolatevi i fagiuoli; salateli, e ritirate la casseruola su fuoco moderato; dopo un quarto d'ora, ritirate l'intingolo dal fuoco, ed ultimatelo coll'aggiungervi un pezzo di burro ed una cucchiaiata di *moutarde* disciolta.

1760. — Fagiuoli rossi alla Borghignona. — *Haricots rouges à la Bourguignonne.*

Mettete i fagiuoli in una casseruola con una cipolla, una carota, un mazzetto guarnito, un pezzo di lardo magro salato ed *imbianchito;* coprite il tutto abbondantemente con acqua fredda; esponete la casseruola al fuoco, ed al primo bollore ritiratela sull'angolo del fornello. Quando i fagiuoli siano a tre quarti di cottura, ritirate porzione della cozione, che rimpiazzerete con vino rosso; continuate la ebollizione fino a che sieno cotti, indi scolateli, metteteli in un tegame con un pezzo di burro, e cospargeteli con un po' di buona salsa o di *glace*. Qualche minuto dopo, ritirateli dal fuoco, ed ultimateli amalgamandovi un pezzo di buon burro.

1761. — Fagiuoli neri al burro. — *Haricots noirs au beurre.*

Questa specie di fagiuoli abbonda nel mezzodì della Francia. — Lavateli con acqua tiepida, per cuocerli a fuoco moderato, ma non salandoli che poco prima che sieno cotti; scolateli su uno staccio. Fate sciogliere del burro in una tegghia, aggiungete i fagiuoli, che farete saltellare per alcuni minuti; conditeli e disponeteli sul piatto.

1762. — Ceci. — *Poix chiches (Garbanços).*

Il mezzodì della Francia, e principalmente la Spagna, ne forniscono d'eccellente qualità. — Gettate i ceci in una casseruola d'acqua di fiume, tiepida; aggiungete una manata di sale, un pizzico di potassa, oppure tanto come una lenticchia d'ammoniaca; tenete la casseruola abbastanza lontana dal fuoco, affinchè l'acqua si conservi sempre al medesimo grado, fino a che i ceci si sieno gonfiati e sensibilmente rammolliti. Allora scolateli, metteteli di nuovo in acqua tiepida, e collocate il recipiente sul fuoco, onde cuocere i ceci, come i fagiuoli bianchi, a fuoco dolce. Qualora fossero di difficile cottura, si potrà, senza inconveniente alcuno, mescolare alla cozione tanto come una lenticchia d'ammoniaca; questo sale, innocuo alla salute, non comunica ai ceci alcun cattivo odore; gli Inglesi ne fanno uso generalmente nella cottura di tutti i legumi, anche freschi. L'ammoniaca aumenta la vivacità di colore dei legumi verdi, e rammorbidisce i legumi secchi. — I ceci si servono saltati con burro, salati ed ultimati con un po' di prezzemolo trito.

1763. — Fave alla besciamella. — *Fèves à la béchamelle.*

Scegliete le fave tenere, ed ove fossero grosse, spogliatele della pelle; cuocetele in acqua salata, come i piselli, con un mazzolino di santoreggia; scolatele, non appena cotte, e fatele saltellare vivamente per alcuni minuti con burro sciolto; conditele con sale, pepe, noce moscada ed un bricciolo di zuccaro; legatele con alcune cucchiaiate di buona besciamella ridotta; ritirate la casseruola dal fuoco, e servitele, ultimandole coll'aggiunta di burro.

1764. — Asparagi violetti lessati in salsa olandese (Modello N. 222).
Asperges violettes bouillies, sauce hollandaise.

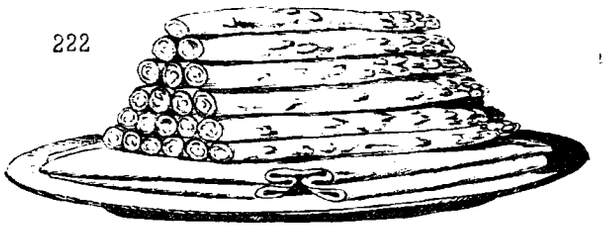
Sfogliate la testa degli asparagi, raschiate i gambi e tagliateli d'eguale lunghezza; rinfrescateli e formateli in covoni, legando insieme i più grossi; immergeteli in acqua bollente e salata, cuoceteli a casseruola coperta, immergendo dapprima i più grossi; non appena le parti tenere cedono sotto la pressione delle dita, scolateli e disponeteli regolarmente su un tovagliolo ripiegato, servendoli contemporaneamente con salsa olandese.

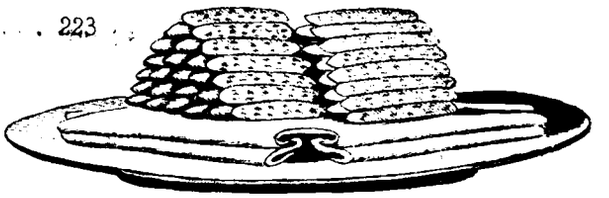
1765. — Asparagi bianchi all'Alemanna. — *Asperges blanches à l'Allemande.*

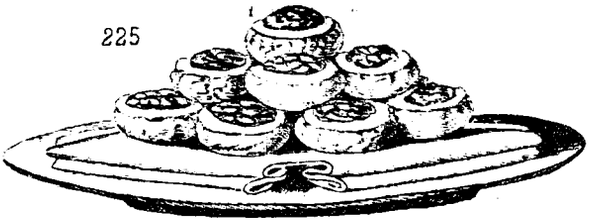
Sfogliate le punte degli asparagi, sopprimete l'epidermide de' gambi, levandola a strisce sottili coll'aiuto d'un coltellino. Tagliateli d'eguale lunghezza, sciegliete i più grossi per legarli insieme; immergeteli in acqua bollente e salata, e qualche minuto dopo aggiungete anche gli altri; mercè tale precauzione gli asparagi si troveranno cotti contemporaneamente; al momento di servire, scolateli, disponeteli simmetricamente su un tovagliolo ripiegato. Copriteli con un pannolino umido. Serviteli con una salsiera di salsa alla mollica di pane (vedi N. 275).

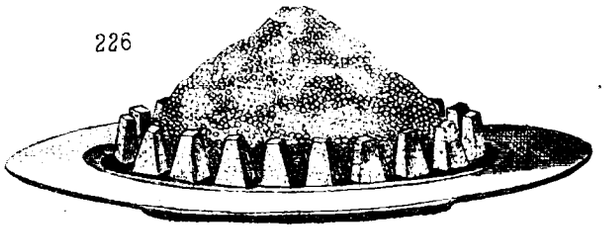
1766. — Asparagi alla Piemontese. — *Asperges à la Piémontaise.*

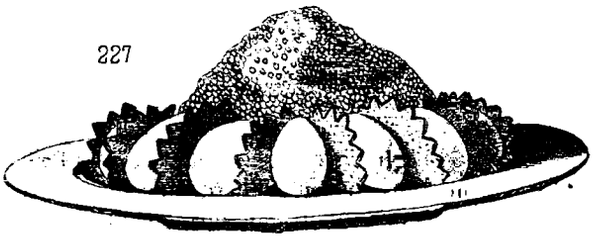
Allestite e cuocete in acqua salata gli asparagi, asciugateli su un pannolino per tergerne l'umidità. Disponeteli, a strati, su un piatto, spolverizzandoli con formaggio parmigiano e cospargendoli con burro alla nocciuola.

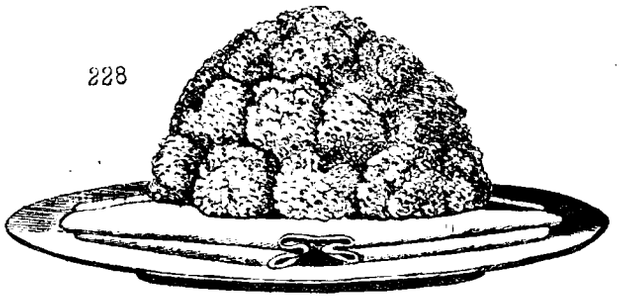


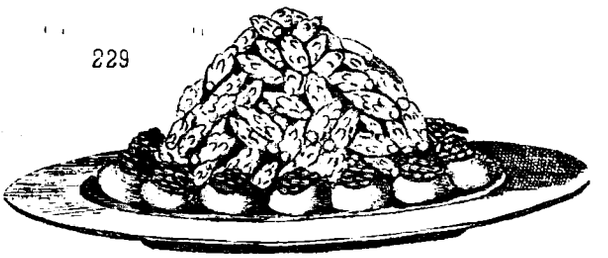


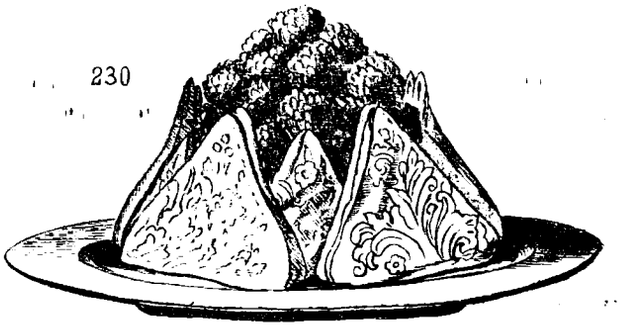


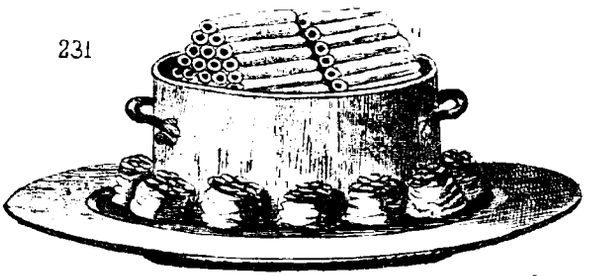












222 Asparagi lessati, salsa olandese. 223 Sassefriche fritte. 224 Carciofi, salsa olandese. 225 Funghi farciti alla Provenzale. 226 Pisellini alla francese 227 Uova affogate agli spinaci. 228 Cavoli fiori, salsa al burro 229 Punte d'asparagi alla vellutata. 230 Tartufi alla mirepoix 231 Cardoni alla midolla.

1767. — Punte d'asparagi bianchi alla vellutata (Modello N. 229).
Pointes d'asperges blanches au velouté.

Scegliete de' mezzani asparagi bianchi, cui sfoglierete le teste e taglierete della lunghezza di 3 o 4 centimetri, cuoceteli in acqua bollente e salata; asciugateli su un pannolino, indi fateli saltellare con burro, soltanto per alcuni minuti; conditeli con sale, noce moscada, ed un pizzico di zuccaro; legateli con un po' di buona vellutata ridotta; date un sol sobboglio; amalgamate la salsa con alcuni tuorli d'uova; ritirateli dal fuoco, per aggiungervi un pezzo di burro fresco; disponeteli sul piatto, e circondateli con piccoli crespelli spolverizzati di formaggio grattugiato.

1768. — Asparagi verdi alla Colbert. — *Asperges verts à la Colbert.*

Scegliete gli asparagi verdi freschissimi e di uniforme grossezza; spezzate gli steli piegandoli, onde non impiegare che le parti tenere; tagliate anzitutto le teste, che terrete in disparte; dividete trasversalmente i gambi teneri in pezzetti lunghi un centimetro; cuocete le teste ed i gambi separatamente, a fuoco vivace, in acqua bollente e salata, entro una bastardella, tenendoli il più possibilmente verdi; scolateli, fateli saltellare leggermente con burro, salateli, legateli con un po' di vellutata, e disponeteli sul piatto, i gambi sul fondo e le teste disopra; circondateli con una corona d'uova affogate, le quali maschererete leggermente con un po' di vellutata, collocando poscia fra un uovo e l'altro, un piccolo crostone di pane tagliato a guisa di cresta, fritto, glassato col pennello.

1769. — Asparagi verdi all' Imperiale. — *Asperges verts à l'Imperiale.*

Cuocete gli asparagi verdi in acqua salata, operando come è detto nell'istruzione precedente; scolateli, saltateli vivamente con burro, conditeli con sale e pepe; legateli leggermente con un po' di vellutata; disponeteli sul piatto, allargandoli, per fare un vuoto nel centro, che riempirete con un gruppo di tartufi neri, tagliati a crudo, a foggia di grossa *julienne*, saltati al momento con burro, salati ed ultimati con un po' di *glace*, burro fuoco e prezzemolo trito.

1770. — Punte di luppolo alla vellutata. — *Pointes de houblon au velouté.*

Apparecchiate le punte di luppolo, tagliandole d'eguale lunghezza. e gettandole mano mano in acqua fredda acidulata; cuocetele in acqua bollente leggermente acidulata; e quando sieno cotte, scolatele, asciugatele per bene; collocatele in una tegghia con burro sciolto, conditele con sale, noce moscada, un pizzico di zuccaro, e fatele saltellare per alcuni secondi, onde legarle con vellutata ridotta; ultimatele incorporandovi un pezzo di burro fino, diviso in particelle, un po' di prezzemolo trito ed il sugo di un limone; circondateli con crostoni fritti al burro.

1771. — Punte di luppolo fritte. — *Pointes de houblon frites.*

Allestite le punte di luppolo, fatele *imbianchire*, scolatele, mettetele in un piatto, conditele con sale e sugo di limone; al momento di cuocerle, asciugatele su un pannolino, imfarinatele, in piccola quantità per volta, e mettetele in una terrina, cospargendole con un po' di pastina da friggere; mettetele nella *frittura*, prendendole ad una ad una; bisognerà cuocerle in due padelle; quando sieno a dovere, scolatele, salatele, e disponetele in cespuglio su un tovagliolo ripiegato. — Invece di immergerle nella pastina, si ponno semplicemente infarinare, passarle nelle uova sbattute, scolarle e di poi friggerle.

1772. — Cardoni alla midolla (Modello N. 231). — *Cardons à la moelle.*

Scegliete 2 o 3 gambi di cardone, a norma della grossezza; sopprimete le parti più dure, distaccate le più bianche dal grumolo, per dividerle in pezzi lunghi 10 o 12 centimetri, avendo cura di scartare quelle che sono avariate o dure; gettateli mano mano in acqua fredda acidulata per lavarli; scolateli, e metteteli in una casseruola d'acqua bollente, cui aggiungerete un pezzo di crosta di pane una stilla di aceto, agresto od acido citrico; coprite la casseruola, e cuocete i cardoni per un quarto d'ora, cioè fino a che la pelle lanuginosa si distacchi facilmente dagli steli sotto la pressione d'un pannolino;

asciugateli di poi, per immergerli in acqua fredda, levargli i filamenti superficiali, senza però guastare le piccole coste, ma gettandole mano mano in un altro vaso d'acqua acidulata; fateli diguazzare per due ore, indi scolateli, e metteteli in una casseruola con lardo tagliato a fette sottili; bagnateli con brodo bianco non digrassato, aggiungendo il sugo di due limoni e grosse spezie; copriteli con liste di lardo o con carta unta di burro; esponete a fuoco, e non appena il liquido bolle, ritirate la casseruola su un lato del fornello, onde ultimarne lentamente la cottura; ritirateli poscia colla schiumarola, collocandoli su un pannolino; riordinateli e tagliateli d'eguale lunghezza; disponeteli in piramide in una casseruola da legumi, mascherateli abbondantemente con salsa spagnuola ridotta, indi collocate la casseruola su un piatto, circondandola alla sua base con boccatine guarnite di midolla, cotta, tagliata e ravvolta nella *glace* sciolta.

1773. — Cardoni al cacio parmigiano. — *Cardons au parmesan.*

Cuocete i cardoni giusta l'istruzione precedente; asciugateli, metteteli in una tegghia, cospargeteli con un po' di *glace*, rotolandoveli entro; disponeteli in un piatto o casseruola da legumi, spolverizzandoli mano mano con formaggio trito e cospargendoli con un po' di buona salsa alla crema, ultimata al momento; spolverizzateli parimente da ultimo con formaggio, e glassateli alla salamandra o nel forno.

1774. — Coste al gratin. — *Cardons poirés au gratin.*

Scegliete delle coste belle, grosse, bianche; tagliatele di 15 centimetri di lunghezza, sopprimetene i fili, fatele *imbianchire* per un quarto d'ora nell'acqua salata; scolatele, per accomodarle in una casseruola; copritele con lardo sottile, bagnatele con brodo; fate bollire, terminate di cuocerle dolcemente; scolatele su uno staccio, per tagliarle a guisa di grandi mandorle, fatele rinvenire con burro; quando l'umidità sia ridotta, levatele dal fuoco, spolverizzatele con cacio parmigiano trito, legatele con un poco di spagnuola ridotta; versatele poi in una casseruola da legumi, spolverizzatele ancora con cacio parmigiano; cospargetele con burro; fatele *gratinare* nel forno per servirle.

1775. — Suprema di cardi. — *Suprême de cardons.*

Cuocete de' cardi come si è detto più sopra, fate diguazzare 2 o 3 grossi pezzi intieri di midolla di bue: cuocetela nel brodo. Al momento di servire, scolate i cardi, disponeteli in piramide sopra un coperchio di casseruola; tagliateli d'eguale lunghezza, scivolateli su un piatto, mascherateli con una buona vellutata. Tagliate la midolla in fette, glassatele col pennello, disponetele in corona attorno ai cardi, alternandoli con rotondi di lingua scarlatta.

1776. — Carciofi lessati, salsa olandese (Modello N. 224). — *Artichauts bouillis, sauce hollandaise*

Scegliete i carciofi ben freschi, tagliate i gambi, sopprimete le foglie più dure all'ingiro, eguagliate l'estremità superiore, tagliandola diritta; arrotondate il calice, soffregateli con limoni, e gettateli mano mano in un recipiente d'acqua fredda acidulata; scolateli, per immergerli nell'acqua bollente, salata, parimenti acidulata; coprite la casseruola, ultimate di cuocerli a fuoco vivace. La durata della cottura varia a norma della grossezza, esperimentateli di tempo in tempo. Appena cotti, scolateli, per immergerli nell'acqua fredda, levate la peluria interna, rimetteteli nella loro cozione per ben riscaldarli, asciugateli ancora, per disporli su un tovaglolo ripiegato; ove fossero troppo grossi, di videteli in due parti, senza staccarli. Servite a parte una salsa olandese.

1777. — Carciofi alla Barigoule. — *Artichauts à la Barigoule.*

Scegliete i carciofi di mezzana grossezza; regolate i calici, soffregandoli col limone di mano in mano, sopprimete le foglie più dure e la peluria interna, mozzate l'estremità superiore; allargateli leggermente, per spingervi entro un composto di mollica di pane, funghi, prezzemolo trito, sale, pepe e spezie miste. — Fate il fondo ad una casseruola, più larga che alta, con legumi tagliati, lardo, giambone, un mazzo di erbe aromatiche guarnito con uno spicchio d'aglio, accomodatevi entro i carciofi l'uno presso l'altro, col calice o girello in basso; cospargeteli con olio, bagnateli con un grande bic-

chiere di vino bianco; copriteli con un rotondo di carta, chiudete ermeticamente la casseruola; fate bollire, indi collocate la casseruola su'la bocca del forno. Al momento di servire, asciugateli con precauzione, disponeteli in foggia di cespuglio su un piatto; digrassate il fondo della cottura, legatela con un poco di spagnuola, e versatela sopra i carciofi, passandola.

1778. — Carciofi farciti alla Bordolese. — *Artichauts farcis à la Bordelaise.*

Parate leggermente alcuni carciofi; mozzate le foglie, sopprimete la peluria ed una parte delle foglie tenere interne, conditeli con sale e spezie. — Fate rinvenire con olio 4 cucchiaiate di cipolle e scalogno tritate, aggiungete qualche fungo, non che le foglie tenere dei carciofi, parimente tritate; alcuni minuti dopo, scolate l'olio; mescolate colle erbe fine abbastanza mollica di pane grattugiata, per ottenere un composto consistente, mischiatelo con qualche cucchiaiata di giambone e prezzemolo trito; legatelo leggermente con un poco di spagnuola ridotta. Con questo composto, riempite il vuoto dei carciofi; copriteli superiormente con un pezzo di lardo sottile, accomodateli l'uno vicino all'altro (col girello in basso) in una casseruola più larga che alta, con fondo di lardo e legumi a fettoline; bagnateli al quarto d'altezza con metà di vino bianco, metà buon fondo; fate bollire, coprite la casseruola, spingetela all'entrata del forno. Quando i carciofi sono cotti, disponeteli in foggia di cespuglio su un piatto, passate il fondo della cozione; digrassatelo, fatelo ridurre a mezza *glace*, mescolatelo col sugo di un limone e prezzemolo trito, versatelo sopra i carciofi.

1779. — Carciofi alla Lionese. — *Artichauts à la Lyonnaise.*

Tagliate 6 grossi carciofi, ciascuno in 4 parti, *parate* i calici con cura, sopprimete le foglie dure, mozzate l'estremità di quelle superiori; arrotondate gli angoli, soffregateli con limone, e gettateli in un recipiente d'acqua fredda acidulata, per evitare che anneriscano; scolateli, asciugateli su un pannolino, accomodateli in piano entro una tegghia con burro sciolto; salate, esponeteli a fuoco vivace, rivoltandoli di tanto in tanto, ma ultimandone la cottura a fuoco moderato; disponeteli in corona su un piatto, digrassate la cozione, mescolatela con un po' di *glace* sciolta, fatela bollire, ultimandola col sugo di due limoni, e passandola poscia allo staccio sui carciofi, i quali circonderete con crostoni di pane fritti e glassati. — Se i carciofi non fossero teneri bisognerà *imbiancharli.*

1780. — Carciofi fritti all'Italiana. — *Artichauts frits à l'Italienne.*

Scegliete dei carciofi teneri. *parateli*, lasciando le foglie bianche del centro; tagliateli, metteteli in una terrina, conditeli con sale e pepe, e fateli marinare per tre quarti d'ora; sgocciolateli, infarinateli, immergeteli nelle uova sbattute, gettateli in grande *frittura* calda per friggerli di bel colore; disponeteli su un tovagliolo ripiegato.

1781. — Girelli di carciofi alla Spagnuola. — *Fonds d'artichauts à l'Espagnole.*

Scegliete una quindicina di carciofi mezzani, sopprimete dapprima le foglie dure che attorniano la base, soffregateli con limone; gettateli mano mano in un recipiente d'acqua fredda acidulata; asciugateli, per immergerli in una casseruola d'acqua, egualmente acidulata e in ebollizione; coprite la casseruola, cuocete i carciofi fino a che la peluria interna si stacchi dai girelli; scolateli colla schiumaruola, e lasciateli raffreddare in un recipiente d'acqua fredda, levando la peluria; raffilate i contorni, metteteli in una casseruola con fondo di lardo; bagnateli, fino a coprirli, con brodo bianco non disgrassato, un bicchiere di vino bianco; aggiungete la mollica d'un limone priva de' semi, copriteli con carta unta di burro, fateli cuocere dolcemente. Al momento di servirli, scolate il fondo su un pannolino, disponete i carciofi in corona su un piatto; mascherateli con una spagnuola ridotta, ultimata con un pezzo di burro, prezzemolo trito e sugo di limone.

1782. — Girelli di carciofo farciti. — *Fonds d'artichauts farcis.*

Cuocete i girelli di carciofo come si è detto nell'articolo precedente; scolateli, lasciateli raffreddare, riempite la cavità con un preparato all'erbe fine cotte, legate con un terzo del loro volume di *farcia cruda*; spolverizzateli con mollica di pane, cospargeteli con burro sciolto od olio; accomodateli in una

tegghia spalmata di burro, per riscaldarli a forno moderato, cospargendoli sovente; al momento di servire, disponeteli su un piatto, cospargeteli con una buona mezza *glace*, butirrata al momento e terminata con altro burro, prezzemolo trito e sugo d'un limone.

1783. — Girelli di carciofo alla Macedonia. — *Fonds d'artichauts à la Macèdoine.*

Cuocete una dozzina di girelli di carciofo procedendo come al N. 1781. Scolateli, per riempirli con una *macedonia* di piccoli legumi primaverili, cotti, saltati nel burro, legati con un poco di vellutata ridotta; glassate i girelli, e disponeteli su un piatto.

1784. — Girelli di carciofo alla Villeroi. — *Fonds d'artichauts à la Villeroi.*

Cuocete dei piccoli girelli di carciofo, procedendo come si è detto al N. 1781; quando sono freddi, raffilateli, mascherateli con una salsa Villeroi, ed accomodateli, mano mano, su una lastra, per fare raffreddare la salsa; rotolateli nella mollica di pane bianco, immergeteli nelle uova sbattute, per impanarli una seconda volta; friggeteli di bel colore, asciugateli e disponeteli a foggia di cespuglio su un tovagliuolo ripiegato.

1785. — Croquettes di carciofi. — *Croquettes d'artichauts.*

Tagliate a dadolini alcuni girelli di carciofi cotti, freddi; fate ridurre alcune cucchiaiate di besciamella, incorporandovi a poco a poco della *glace* sciolta; quando sia ben ristretta e succosa, legatela con qualche tuorlo d'uova, aggiungendo di poi il salpicone di carciofi, ritirate la casseruola dal fuoco, amalgamate bene l'apparecchio, versatelo in una terrina o su un piatto per farlo raffreddare sul ghiaccio; quando sia ben consolidato, dividetelo in piccole parti, che metterete sulla tavola, spolverizzata con mollica di pane; foggiate le *croquettes* in forma di turacciolo, immergetele nelle uova sbattute, impanatele ancora una volta; eguagliatele, accomodatele sopra fogli di carta spolverizzata di mollica di pane. Al momento di servire, gettate le *croquettes* nella *friturd* calda, indi scolatele, e disponetele a foggia di cespuglio su un tovagliolo ripiegato.

1786. — Pomidoro farciti alla Provenzale. — *Tomates farcies à la Provençale.*

Scegliete i pomidoro d'un'eguale grossezza, praticate un'incisione sulla parte superiore, aprendoli; spremete fuori l'acqua ed i semi contemporaneamente; salateli, lasciateli scolare su uno staccio. Fateli rinvenire nell'olio con qualche cucchiaiata di cipolla trita, mischiate alla cipolla tre volte tanto di funghi tritati; quando sia consunta l'umidità, ritirateli dal fuoco, aggiungete della mollica di pane grattugiata, prezzemolo trito, un bricciolo d'aglio, qualche acciuga pure tritata, in modo d'avere un apparecchio consistente; conditelo di buon gusto; legatelo con qualche tuorlo d'uova crudo; con questo apparecchio, riempite il vuoto dei pomidoro; spolverizzateli con mollica di pane, accomodateli su una tegghia concava per cospargerli largamente con olio e cuocerli a forno moderato, umettandoli; disponeteli di poi su un piatto, cospargendoli col fondo della cozione. Si possono anche riempire con erbe fine cotte, legate con egual quantità di *farcia* cruda; come pure si può sempre sopprimere l'aglio e rimpiazzare l'olio col burro.

1787. — Pomidoro al gratin. — *Tomates au gratin.*

Tagliate in traverso una dozzina di pomidoro, spremete fuori l'acqua ed i semi; salateli, lasciateli scolare per alcuni minuti su uno staccio, accomodateli in una padella con burro od olio, per farli rinvenire lestamente dalle due parti; spolverizzateli con una manata di mollica di pane, mischiata con un poco di prezzemolo trito insieme ad un bricciolo d'aglio; disponeteli, a strati, su un piatto da *gratin*, spolverizzateli ancora col medesimo apparecchio, cospargeteli con burro sciolto od olio, e fateli gratinare al forno per 10 o 12 minuti.

1788. — Cipolle farcite. — *Oignons farcis.*

Scegliete le cipolle bianche, d'eguale grossezza, pelatele, fatele *imbianchire* per alcuni minuti, rinfrescatele per scolarle, svuotarle in parte della mollica interna, e riempire il vuoto con una *farcia*

quenelle all'erbe fine; lisciate la superficie, accomodate le cipolle in una tegghia spalmata di burro, le une vicino all'altre, bagnatele a tre quarti di altezza con brodo; fate bollire, copritele con carta unta di burro, cuocetele a forno moderato; quando il fondo della cozione sia ridotto, le cipolle devono essere cotte, disponetele allora su un piatto, diluite il fondo con un po' di spagnuola; digrassatelo, passatelo, versatelo sopra le cipolle.

1789. — Sedano alla Spagnuola. — *Pieds de céleri à l'Espagnole.*

Apparecchiate 12 gambi di sedano, non lasciando che gli steli teneri; arrotondate la radice, tagliate gli steli d'un'eguale lunghezza (10 o 12 centim.), gettateli, mano mano, in un recipiente d'acqua fredda, per lavarli per bene; gettateli poi nell'acqua bollente, fateli *imbianchire* per 12 o 15 minuti; scolateli, per immergerli nell'acqua fredda. Asciugateli, per legarli a due a due; metteteli in una casseruola con fondo di lardo; bagnateli a tutta altezza con brodo non digrassato, aggiungete un pizzico di zuccaro, qualche chiovo di garofano; copriteli con lardo sottile, fate bollire; ritirate la casseruola su fuoco moderato, per terminare la cottura; asciugateli su un pannolino, riordinateli, l'uno dopo l'altro; tagliateli d'un'eguale lunghezza, disponeteli su un piatto, mascherandoli con una spagnuola succosa e poco legata.

1790. — Sedano alla Villeroi. — *Pieds de céleri à la Villeroi.*

Cuocete una dozzina di piccoli gambi di sedano, procedendo di conformità al metodo prescritto nell'articolo precedente; lasciateli raffreddare, per tagliarli in due per lo lungo; immergeteli in una salsa *Villeroi;* accomodateli, mano mano, su una lastra, per far raffreddare la salsa, ravvolgeteli nel pane grattugiato bianco, immergeteli nelle uova sbattute, impanateli per farli friggere di bel colore; scolateli, e disponeteli a foggia di cespuglio su un tovagliolo ripiegato.

1791. — Sedano-rapa alla purée. — *Racines de céleri-rave à la purée.*

Ripulite 7 od 8 radici di sedano-rapa; dividetele a quarti, arrotondate gli angoli, sopprimete le parti dure; *imbianchitele* per 10 minuti nell'acqua bollente, scolatele subito; mettetele in una casseruola con fondo di lardo, bagnatele fino a coprirle con brodo non digrassato; copritele egualmente con lardo, e fatele cuocere così. Quando sono cotte a dovere, passatene la metà allo staccio, per farne una *purée;* lasciate raffreddare le rimanenti per mascherarle con una salsa *Villeroi;* impanatele come di regola, e fatele friggere di bel colore; scolatele, disponetele in corona su un piatto, guarnite il centro della corona colla *purée,* ultimata con un poco di *glace*, un bricciolo di zuccaro e un pezzo di burro.

1792. — Finocchio alla vellutata. — *Pieds de fenouil aux velouté.*

Ripulite alcuni gambi di finocchio; sopprimete le foglie dure, tagliatene l'estremità, lavateli con cura, fateli imbianchire, cuoceteli come i sedani, scolateli, asciugateli su un pannolino, per regolarli di nuovo ed eguagliarli; disponeteli su un piatto, mascherateli con vellutata ridotta. — Si possono cospargere di salsa alla spagnuola o alla crema.

1793. — Citriuoli farciti glassati. — *Concombres farcis, glacés.*

Scegliete dei citriuoli teneri, sopprimetene la pelle e l'estremità, tagliateli trasversalmente a fette di 3 o 4 cent. di spessore, fateli *imbianchire,* svuotateli, da una parte solamente, con un cucchiaio da legumi; riempite il vuoto con *farcia* cotta, alle erbe fine, montatela un poco a cupola, lisciatela. Mettete i citriuoli in una tegghia con fondo di lardo e giambone; bagnateli a tre quarti d'altezza con un poco di buon fondo; fateli bollire, cuoceteli dolcemente; scolateli, per disporli su un piatto, mascherandoli con una mezza spagnuola succosa.

1794. — Citriuoli alla Spagnuola. — *Concombres à l'Espagnole.*

Pelate i citriuoli, tagliateli trasversalmente a pezzi di 6 centimetri di lunghezza, fateli *imbianchire* nell'acqua salata per 7 od 8 minuti. Scolateli, rinfrescateli, svuotateli dalla mollica interna con

un tubo a colonna; riempite il vuoto con una *farcia quenelle* all' erbe fine; accomodateli in una tegghia con fondo di lardo; salateli, bagnateli a metà altezza con buon brodo, copriteli con lardo; fate ridurre il liquido d'un terzo, terminate di cuocerli a fuoco moderato, cospargendoli. Scolateli, tagliateli diritti sull'estremità, disponeteli a foggia di cespuglio in un piatto, mascherateli con buona spagnuola ridotta, poco legata.

1795. — Citriuoli alla Duchessa. — *Concombres à la Duchesse.*

Farcite alcuni citriuoli in pezzi, procedendo come all'art. 1793; disponeteli a fette trasversali, che disporrete a foggia di cespuglio sul fondo d'un piatto, spolverizzando ogni strato con cacio parmigiano grattugiato; mascherateli con buona vellutata ridotta; serviteli subito.

1796. — Dolmas alla Turca. — *Dolmas a la Turque.*

Tritate 500 grammi di carne di montone cruda, magra, priva de' nervi, insieme con un quarto della sua quantità di grassa di arnione di manzo ripulita, e parimente, un quarto di mollica di pane immersa nelbrodo, bene spremuta; condite il tritume con sale e spezie, mischiatelo con qualche manata di riso crudo, ben mondato e lavato. — *Imbianchite* nell'acqua bollente, per solo 2 minuti, trenta foglie di vite fresche, rinfrescatele, asciugatele su un pannolino, dividete ogni foglia in due; in ogni metà, avviluppate una piccola parte del tritume della grossezza e la forma d'una nocciuola. Accomodate, mano mano, *dolmas* in una tegghia unta di burro, serrando gli uni presso gli altri; bagnateli a tre quarti di altezza con buon brodo; fateli cuocere per 30 o 35 minuti; quando sono cotti, il fondo sarà presso a poco ridotto: disponete i *dolmas* a foggia di cespuglio su un piatto; sciogliete il fondo della tegghia con un po' di brodo, fate ridurre il liquido, ultimandolo col sugo di due limoni, e passatelo allo staccio su i *dolmas*. — Desiderando di servire questo piatto in inverno, bisognerà conservare le foglie di vite nell'acqua salata.

1797. — Carote alla Maggiordomo. — *Carottes à la Maître-d' hôtel.*

Scegliete delle carotoline novelle d'eguale grossezza, tornitele ed *imbianchitele* nell' acqua salata; scolatele, collocatele in una tegghia, cospargetele con qualche cucchiaiata di consumato; aggiungete un pezzo di burro, un po' di sale, un bricciolo di zuccaro; collocate il tegame sul fuoco; fate ridurre il liquido a *glace;* ritirate le carote dal fuoco, per legarle con un po' di vellutata, incorporandovi, a poco a poco, un pezzo di burro alla maggiordomo, indi disponetele su un piatto.

1798. — Sassefriche alla vellutata. — *Salsifis au velouté.*

Scegliete le sassefriche tenere, raschiatele e gettatele, mano mano, in un grande recipiente d'acqua fredda acidulata, indi scolatele e tagliatele trasversalmente in steli d'eguale lunghezza; legatele in fascetti, e collocatele in una casseruola bagnandole, fino a coprirle, con fondo bianco (vedi N. 221), mescolato col sugo di due limoni; copritele con carta unta di burro; fate bollire per cuocerle a fuoco moderato; scolatele, disponetele in piramide su un piatto, per mascherarle con un po' di buona vellutata ridotta, succosa, ed ultimata col sugo di un limone ed un pezzo di burro.

1799. — Sassefriche fritte (Modello N. 223). — *Salsifis frits.*

Cuocete le sassefriche in un fondo bianco, come si disse nella precedente istruzione; quando siano fredde, tagliatele uguali, di 6 a 7 centimetri di lunghezza; marinatele in un piatto con sale, pepe e sugo di limone; un'ora dopo scolatele, immergetele, ad una ad una, in una pastina da friggere, gettatele nella *frittura* calda, e quando la pasta sia croccante, di bel colore, scolatele, salatele, e disponetele in due piramidi su un tovagliolo ripiegato.

1800. — Rape glassate alla Chartres. — *Navets glacé à là Chartres.*

La specie delle rape è molto varia; si scelgono le migliori: se sono grosse, si dividono per *pararle*; se sono piccole, si lasciano intiere. Tornite le rape di forma rotonda, *imbianchitele*, scolatele,

asciugatele con un pannolino, fatele colorire con burro, a fuoco vivace, in una padella; levatele poi con una schiumaruola, accomodatele in un tegame, conditele con pepe, sale e un pizzico di zuccaro; bagnatele con un po' di buon fondo, fatele cuocere, riducendo il liquido a *glace*; quando siano ben glassate, disponetele in una casseruola da legumi od in un piatto, mascheratele con un po' di spagnuola leggera.

1801. — Lattughe abraggiate. — *Laitues braisées.*

Sopprimete le foglie verdi d'una ventina di lattughe, lavatele in parecchie acque, gettatele in acqua bollente e salata per cuocerle per 3 o 4 minuti; scolatele colla schiumaruola, rinfrescatele, spremetene fuori tutta l'acqua, ed accomodatele in una tegghia con fondo di lardo e giambone, stringendo le une accanto alle altre; salatele, aggiungetevi una cipollina insteccata di due chiovi di garofani; bagnatele con un fondo bianco e grasso, copritele con lardo sottile e carta butirrata, fatele bollire rapidamente, per poscia ultimarne la cottura a fuoco moderato. Venti minuti prima di servire, scolatele, spremete bene il grasso, stendendole su un pannolino, ripiegatele sull'estremità, e mettetele in una tegghia, cospargendole con un po' di *glace;* collocatele sulla bocca del forno. per farle cuocere lentamente per alcuni minuti; montatele allora in colonna sopra un piatto; cospargetele con una spagnuola ridotta o con buona vellutina.

1802. — Lattughe farcite. — *Laitues farcies.*

Cuocete le lattughe, operando come nell'istruzione precedente; quando siano ben scolate, tagliatele per metà senza distaccarle; stendetele su un pannolino, collocate nel centro di ognuna una piccola porzione di *farcia quenelle* cruda; ricoprite la *farcia*, ravvicinando le parti tagliate; piegate l'estremità delle lattughe, e disponetele, mano mano, in una tegghia, cospargendole con un po' di mezza *glace;* — copritele con un disco di carta unta di burro; tenetele sulla bocca del forno moderato per 12 o 15 minuti; da ultimo glassatele e disponetele sul piatto, mascherandole con una mezza spagnuola succosa, poco legata.

1803. — Melanzane farcite. — *Aubergines farcies.*

Tagliate in mezzo 7 od 8 melanzane; svuotatele mediante cucchiaio da legumi, lasciando alla pelle lo spessore di 5 o 6 millimetri; salatele internamente, e rovesciatele su uno staccio per scolarle. Venti minuti dopo asciugatele con un pannolino, e fatele rinvenire per alcuni minuti in una padella con burro od olio, collocandole sulla parte tagliata. Fate rinvenire con burro o con olio due cipolle. Tritate la polpa delle melanzane, spremetene fuori l'umidità, e mescolatele colle cipolle ed alcuni funghi tritati, per farli rinvenire insieme. Quando il preparato sia asciutto, bagnatelo con alcune cucchiaiate di mezza *glace*, che farete ridurre; ritirate il preparato dal fuoco, mescolatelo con alcune manate di mollica di pane, de' capperi tritati con alcuni filetti d'acciuga, indi con prezzemolo trito. Conditele, legatele con alcuni tuorli d'uova; riempite le melanzane, spolverizzando superiormente il preparato con mollica di pane; disponetele in un *plafond* con un po' di burro. Cospargete le melanzane con burro sciolto, fatele cuocere leggermente a forno moderato, bagnandole spesso; mettetele in corona sul piatto, bagnandole col loro fondo. Si può legare l'apparecchio con qualche porzione di *farcia* cruda. Le melanzane sono eccellenti preparate con buon olio.

1804. — Melanzane fritte. — *Aubergines frites.*

Pelate alcune melanzane fresche; dividetele pel lungo, ciascuna in due parti; tagliatele in fette, salatele, per farle macerare per alcuni minuti nel sale; scolatele; spremetele, ed infarinatele in poca quantità per volta; passatele nelle uova sbattute; e scolatele testo, per friggerle in grande *frittura;* non appena asciutte e di bel colore, ritiratele, salatele, e disponetele in cespuglio su un tovagliolo ripiegato.

1805. — Zuccottini saltati alla Napolitana. — *Concoucelles sautées à la Napolitaine.*

Tagliate le due estremità di alcuni zuccottini della forma d'una grossa prugna (*reine-claude*), gettatele in acqua salata, per cuocerle a tre quarti; scolatele, collocatele in un tegame con burro, e fatele rinvenire a fuoco vivace per alcuni minuti; salateli ed ultimateli con un po' di prezzemolo trito e sugo di limone.

1806. — Indivia alla crema. — *Chicorée à la creme.*

Scegliete alcuni grumoli di indivia teneri, cui leverete le foglie verdi, laverete e taglierete, per farli *imbianchire* in acqua salata finchè siano cotti; scolate la indivia, rinfrescatela, spremetene l'acqua, tritatela, e passatela allo staccio. Fate sciogliere un pezzo di burro in una casseruola; aggiungete l'indivia per farla rinvenire a fuoco vivace, rimestandola, affinchè si consumi tutta l'umidità; salatela e bagnatela con all'incirca, eguale quantità di besciamella; riducete l'apparecchio rimestandole col mestolino, e quando sia legato a dovere, cospargetelo con un po' di *glace* ed ultimatelo con 150 grammi di buon burro, diviso di buon, burro in particelle. Disponete l'indivia sul piatto, attorniandola con crostoni pane fritti nel burro, glassati con pennello.

1807. — Indivia al sugo. — *Chicorée au jus.*

Imbianchite l'indivia; tagliuzzatela, e collocatela in una cassernola unta di burro, bagnandola con un po' di buon sugo; cuocetela lentamente per 20 minuti, facendo da ultimo ridurre il liquido a *glace*, salatela, aggiungetevi alcune cucchiaiate di *glace*, restringetela per brevi istanti, lavorandola colla mestola, ritiratela poscia dal fuoco, per incorporarvi un pezzo di burro, disporla sul piatto, e cospargerla con buon sugo ridotto. La si può guarnire con uova al latte.

1808. — Spinaci al sugo. — *Épinard au jus.*

Scegliete gli spinaci teneri, mondateli, lavateli in parecchie acque, e cuoceteli rapidamente entro una catinella con acqua bollente salata; alcuni minuti dopo scolateli, rinfrescateli, spremeteli per bene e tritateli. Fate sciogliere un pezzo di burro in una casseruola, e quando sia cotto alla nocciuola, aggiungete gli spinaci, salateli, lasciateli asciugare alcuni minuti, rimestandoli colla mestola, spolverizzateli con un pizzico di farina, e bagnateli a poco a poco con buon fondo di vitello. Legateli, rimescolandoli colla mestola, cuoceteli per alcuni minuti e disponeteli su un piatto, circondandoli con crostoni fritti, od uova affogate.

1809. — Spinaci alla crema. — *Épinard à la crème.*

Imbianchite gli spinaci in acqua salata, ben verdi, scolateli, tritateli, passateli allo staccio. Mettete 150 grammi di burro in una casseruola, cuocetelo alla nocciuola, aggiungete gli spinaci, rivoltateli sul fuoco fino a che sia consunta l'umidità, conditeli con sale e noce moscada, bagnateli con una buona besciamella ridotta; cuoceteli ancora per pochi minuti, senza cessare dal rimestarli; per ultimo finiteli, lontano dal fuoco, con un pezzo di burro; disponeteli su un piatto, per guarnirli con crostoni, uova affogate, rosoni in sfogliata o piccole boccate guarnite semplicemente con besciamella.

1810. — Spinaci alla mezza glace. — *Épinard à la demi glace.*

Spalmate di burro il fondo di una casseruola. collocatevi entro gli spinaci triti, ed esponetela al fuoco, per farli rinvenire, senza abbandonarli, conditeli; e quando tutta l'umidità si sarà consunta, cospargeteli con alcune cucchiaiate di salsa spagnuola assai ristretta. Cuocete gli spinaci per quattro o cinque minuti, senza abbandonarli. Cospargeteli poscia con alcune cucchiaiate di buona *glace* di carne disciolta; dopo alcuni secondi, ultimateli con un pezzo di burro fino. Disponeteli su un piatto caldo, circondateli con crostoni di pane fritti con burro e glassati col pennello.

1811. — Spinaci all'Inglese. — *Épinard à l'Anglaise.*

Cuocete gli spinaci in acqua salata, tenendoli molto verdi; scolateli, spremeteli e tagliateli col coltello senza tritarli. Fate sciogliere del burro in una casseruola, e quando sia ben caldo, aggiungete gli spinaci, bagnateli, fateli saltare per due minuti, collocateli su un piatto, e mettetevi sopra una fetta di burro fresco.

1812. — Spinaci alla Piemontese. — *Épinard à la Piémontaise.*

Quando gli spinaci sono cotti, bene spremuti, cuocete un pezzo di burro alla nocciuola, mescolandolo con una piccola cucchiaiata di *purée* di acciuga, e una punta d'aglio; aggiungetevi subito gli spinaci, fateli ravvivare per qualche minuto, bagnateli e salateli con un po' di spagnuola; cuoceteli pochi minuti a fuoco moderato; disponeteli sul piatto; cospargeteli con *glace*, circondateli con piccole boccate di sfogliata guarnite alla *besciamella.*

1813. — Cavoli-fiori in salsa al burro (Modello N. 228). — *Choux-fleurs à la sauce au beurre.*

Scegliete i cavoli-fiori teneri, bianchi, bene compatti; divideteli in piccoli mazzetti, i cui steli regolerete, allontanando le piccole foglie; lavateli bene, fateli cuocere, immergendoli nell'acqua fredda. Pochi minuti prima di ritirarli, salateli; quando sono cotti, scolateli con cura senza romperli, disponeteli subito sul piatto o sopra una salvietta, montandoli a guisa di cupola regolare. Servite a parte una salsa al burro legata con uova, oppure copriteli direttamente. — È da osservare che i cavoli-fiori crudi non debbano star nell'acqua prima d'esser cotti, perchè induriscono.

1814. — Cavoli-fiori alla Villeroi. — *Choux-fleurs à la Villeroi.*

Cuocete i cavoli-fiori in mazzolini senza romperli, operando come all'articolo precedente; scolateli, lasciateli raffreddare, per poscia immergerli in una salsa Villeroi, per mascherarli; disponeteli mano mano su una lastra, e quando la salsa sia ben fredda, rotolateli nella mollica di pane grattugiata; immergeteli nelle uova sbattute per impanarle un'altra volta, friggerle di bel colore e disporle in cespuglio sopra un piatto o tovagliolo ripiegato.

1815. — Cavoli-fiori al gratin. — *Choux-fleurs au gratin.*

Cuocete i cavoli-fiori in acqua salata; scolateli senza romperli; metteteli in una tegghia con burro e fateli rinvenire vivamente; salateli e disponeteli a strati in una casseruola d'argento, avendo cura di spolverizzarli con cacio parmigiano, cospargendoli con uno strato di salsa besciamella, ultimata al momento con un pezzo di burro; spolverizzateli superiormente con formaggio grattugiato misto con mollica di pane; cospargeteli con burro sciolto e fateli gratinare nel forno od alla salamandra.

1816. — Broccoli alle acciughe. — *Brocolis aux anchois.*

I broccoli sono poco noti in Francia; l'Italia ne produce di eccellenti. Dividete i broccoli in mazzolini; *parate* i gambi e gettateli in acqua bollente salata, per cuocerli come i cavoli-fiori; scolateli e fateli saltare in una padella con burro od olio; conditeli con sale, pepe e prezzemolo trito; all'ultimo istante aggiungete una cucchiaiata di *purée* d'acciuga stemperata con un po' di buon olio.

1817. — Cavoli marini o sikels all'Inglese. — *Choux marins à l'Anglaise* (*see-kale*).

Raschiate i gambi dei cavoli marini come quelli di sedano, avendo cura di non romperli; lavateli, legateli a due a due, ripartendoli secondo la loro lunghezza; gettateli in acqua bollente salata e acidulata; aggiungete un pezzetto di burro manipolato, e non appena siano cotti, scolateli, per disporli su un tovagliolo ripiegato; servite contemporaneamente una salsa olandese.

1818. — Cavoli verdi glassati. — *Choux verts glacés.*

Apparecchiate i cavoli, lavateli e tagliateli in quattro parti; *imbianchiteli* in acqua bollente e salata per 10 minuti; scolateli su uno staccio, ed allora tagliate i quarti, per formar dei mazzolini, dai quali spremerete bene l'acqua, dandogli forma allungata; metteteli in una casseruola con fondo di lardo e giambone tagliato sottile, una cipolla insteccata di chiovi di garofano; bagnateli a un dipresso a tutta altezza con brodo non digrassato, copriteli con lardo sottile o carta unta di burro; fate bollire rapidamente, e dopo 10 minuti ritirate la casseruola su fuoco moderato per ultimare la cottura de' cavoli; scolateli, *parateli*, spremetene il grasso, metteteli in una tegghia, cospargeteli con un po' di mezza *glace* e teneteli sulla bocca del forno per un quarto d'ora, umettandoli sovente. Disponeteli in cespuglio su un piatto, glassateli e versate sul fondo del piatto un po' di buon sugo ristretto.

1819. — Cavolo di Milano farcito. — *Chou de Milan farci.*

Lavate un bel cavolo riccio; toglietene le foglie dure, immergetelo nell'acqua bollente e salata, per cuocerlo per 20 minuti, scolatelo su uno staccio; quando sarà quasi freddo, mettetelo sopra un pannolino, appoggiandolo sul torso tagliato; apritelo, stendendo le foglie ad una ad una senza distaccarle; tagliate le foglie del grumolo per tritarle. In altra parte, fate rinvenire con lardo sciolto, qualche cucchiaiata di cipolla tritata; aggiungetevi il grumolo del cavolo tritato, come pure alcuni funghi parimenti tagliuzzati; cuocete per bene questo apparecchio, conditelo, ritiratelo dal fuoco, per mescolarlo con qualche cucchiaiata di *farcia* da salsiccia e qualche manata di riso *imbianchito*; legatelo con qualche tuorlo d'uova, mettete poi una parte di questo preparato nel mezzo del cavolo; rinchiudete l'apparecchio tutto in giro colle foglie più vicine; mascherate anche queste foglie con un po' dell'apparecchio, copritelo colle foglie che vengon subito dopo; seguitate così, fino che il cavolo sia rimesso nella forma primitiva; legatelo e componetelo in una casseruola, spalmata di lardo e legumi, tagliati a fette; bagnatelo a metà altezza con buon fondo non digrassato, fatelo bollire, ritiratelo su fuoco moderato per finire di cuocere il cavolo; scolatelo per slegarlo, e allestirlo su un piatto; coprite il fondo di questo, con poca spagnuola ridotta, ma poco legata.

1820. — Cavoli-rape farciti. — *Choux-raves farcis.*

Scegliete una ventina di piccoli cavoli-rape teneri; riduceteli rotondi, d'egual grossezza, *imbianchiteli* a fondo con acqua salata; scolateli per rinfrescarli; svuotateli mediante un cucchiaio da legumi, riempitene la cavità con un preparato di erbe fine cotte, legate con un po' di *farcia* cruda; metteteli in un tegame unto di burro, gli uni accanto agli altri; bagnateli a metà altezza con una mezza *glace* leggiera; fateli bollire, mettete la casseruola alla imboccatura del forno; cuocete i cavoli-rape per 20 minuti, cospargendoli; al momento di servire, disponeteli su un piatto, digrassate il fondo, passatelo e legatelo con un po' di spagnuola; fatelo bollire e versatelo sui cavoli.

1821. — Cavoli rossi alla Alemanna. — *Choux rouges à l'Allemande.*

Lavate due mezzani cavoli rossi, tagliuzzateli. Tritate una cipolla, fatela rinvenire con un po' di burro in un vaso di terra; aggiungete i cavoli, indi una mela acida tagliata a dadi; collocate il vaso su fuoco moderato, copritelo e fate cuocere i cavoli lentamente; quando abbiano assorbita tutta la loro umidità, salateli, e bagnateli con un po' di vino rosso. Cotti che siano, legateli con un pezzo di burro manipolato, disponeteli su un piatto e circondateli con salsicciuoli cotti alla gratella.

1822. — Cavoli di Brusselles saltati. — *Choux de Bruxelles sautés.*

Scegliete i cavoli di Brusselles freschi, verdi, duri, e d'eguale grossezza; *parateli* rotondi, cuoceteli lestamente in una catinella d'acqua bollente e salata, tenendoli ben verdi. Scolateli, riordinateli di nuovo ed accomodateli in una tegghia con burro sciolto; conditeli con sale e pepe, fateli saltare a fuoco vicace per alcuni minuti, ed ultimateli, lontano dal fuoco, con un pezzo di burro e prezzemolo trito. Disponeteli su un piatto caldo. Si possono anche legare con un po' di salsa.

1893. — Patate alla Spagnuola. — *Patates à l'Espagnole.*

Le patate si servono bene spesso semplicemente cotte nel forno o sotto cenere calda, colla loro buccia; ma si ponno anche tagliare a crudo in fette, grosse 15 millimetri, regolarle di bella forma, salarle, infarinarle, per metterle in un tegame con burro depurato caldo, onde farle colorare d'ambe le parti e disporle in cespuglio sul piatto.

1894. — Macedonia di legumi. — *Macédoine des légumes.*

Fate una scelta variata di legumi primaverili, freschi, teneri, mondati; *parateli*, e cuoceteli di conformità alle regole loro; non appena cotti, mescolateli insieme in una tegghia di burro sciolto; conditeli con sale, noce moscada e zuccaro; fateli saltare vivamente per alcuni minuti; scolatene il burro, per amalgamarli con un po' di besciamella ridotta o di buona vellutata, ritirate tosto l'intingolo dal fuoco; ultimatelo con un pezzo di burro; disponetelo su un piatto; circondatelo con crostoni fritti, boccatine od uova affogate. Si servono pure le *macedonie* entro bordure di patate o di *purèe* di legumi cotti a bagno-maria.

1895. — Pani di legumi. — *Pains des légumes.*

Questi pani si compongono con *purée* di legumi, conditi ed ultimati con tuorli d'uova in proporzione alla loro consistenza. Si fanno rassodare a bagno-maria, seguendo il metodo solito, entro stampi da timballo o da bordure unti di burro. Disposti che siano i pani sul piatto, si maschereranno con un po' di salsa bruna o bionda, ben ridotta ma poco legata.

1896. — Uova affogate agli spinaci (Modello 227). — *Œufs pochés aux épinards.*

Scegliete 12 o 14 uova freschissime. Fate bollire due litri d'acqua in una catinella a fondo tondo; salatela abbondantemente, fatela bollire, ed aggiungete il quarto d'un bicchiere di aceto. Gettate dentro le uova a due a due, rompendole a fior d'acqua nel punto ove sia sviluppata l'ebollizione, affinchè l'uovo si trovi penetrato ed abbia a rassodarsi ben rotondo; non appena l'ebollizione ripiglia, ritirate la catinella sull'angolo del fornello e cuocete le uova fino a che l'involucro, cioè l'albume, si trovi abbastanza consolidato senza che il tuorlo cessi di essere liquido; tale precisione è di essenziale importanza; quattro o cinque minuti bastano; ritirate le uova colla schiumaruola per gettarle in un recipiente d'acqua fredda, indi riordinatele, arrotondandole e ripulendole coll'aiuto di un pennello; lasciatele nell'acqua fredda fino al momento di servirle, riscaldandole allora leggermente nell'acqua della loro cozione, passata; scolatele su un pannolino, disponetele all'ingiro d'una guarnizione di spinaci, disposta nel mezzo d'un piatto; alternate le uova con crostoni di pane tagliati a guisa di creste, fritti con burro e glassati col pennello; cospargete gli spinaci con un po' di *glace*.

1897. — Uova al latte alla Delfina. — *Œufs mollets à la Dauphine.*

Scegliete 10 o 12 uova freschissime, gettatele in acqua bollente col guscio, ma con gran precauzione per non romperle, cuocetele per 5 minuti e scolatele per immergerle nell'acqua fredda; 20 minuti dopo ritirate i gusci a poco a poco; asciugatele sur un pannolino, immergetele in una salsa Villeroi ridotta al momento, per mascherarle d'un leggero strato; accomodatele man mano sopra una lastra, lontane le une dalle altre; quando la salsa è fredda, avvoltolate le uova nella mollica di pane grattata, immergetele nelle uova sbattute, copritele ancora, mettetele in grande *frittura* calda per friggerle di bel colore scolatele e disponetele in cespuglio sur un tovagliolo ripiegato.

1898. — Uova rimescolate ai tartufi. — *Œufs brouillés aux truffes.*

Sbattete da 12 a 14 uova in una terrina, conditele con sale, pepe e noce moscada; mescolatele con 200 grammi di burro, diviso in piccoli pezzi, versatele in una casseruola spalmata di burro; posate questa sopra un fuoco moderato, rimestate l'intingolo con un cucchiaio finchè sia legato, liscio come

una crema; allora aggiungetevi una cucchiaiata di vellutata e dopo delle fette di tartufi saltati al momento con burro e un po' di madera e salati. Disponete le uova sur un piatto, circondatele con piccole boccatine o crostoni di pane, riempiti con un piccolo salpicone di tartufi.

1829. — Uova allo specchio. — *Œufs au miroir.*

Spalmate abbondantemente di burro il fondo d'una larga tegghia, riscaldate il burro, e ritiratelo dal fuoco; rompete allora 12 uova ben fresche, componendo le une presso le altre; salatele, ponete al fuoco la tegghia; dopo due minuti, mettetele a forno moderato, per rappigliare leggermente i tuorli al disopra. Mancando il forno, cuocetele con fuoco sul coperchio del tegame; il tuorlo, quantunque raggrumato, deve però restar liquido. Tagliate subito le uova mediante un taglia-pasta, levatele con una paletta da cucina, per disporle sopra un piatto.

1830. — Uova farcite con funghi. — *Œufs farcis au champignons.*

Fate indurire una dozzina d'uova. Lasciatele raffreddare a grand'acqua fredda per un quarto d'ora; allora scolatele, rompetene i gusci, per tagliare le uova in due parti per il lungo; ritirate i tuorli dal mezzo, per triturarli e mescolarli con un *salpicone* di funghi cotti; legate il preparato con un poco di besciamella, molto ristretta, completata con un poco di *glace*, ed un pizzico di prezzemolo trito, condito per bene. Quando il preparato sia raffreddato, prendetelo con un cucchiaio, riempite la cavità di ciascuna metà d'uovo, dandole la forma d'un uovo intiero; rotolatele nella mollica di pane, tuffatele nelle uova sbattute, impanatele, fatele friggere, per disporle in cespuglio sur una salvietta ripiegata.

1831. — Uova alla Lionese. — *Œufs à la Lyonnaise.*

Fate indurire 12 uova, tagliatele nel mezzo, per separarne i tuorli dal bianco; triturate questi ultimi. — In altra parte tagliate 4 cipolle bianche, facendole rinvenire con burro in un padellino, a fuoco moderato; conditele con sale, moscata e uno pizzico di zuccaro; bagnatele con poco consumato, fatelo ridurre alla *glace*. Quando le cipolle saranno cotte, legatele con poca besciamella ridotta; mescolate allora i bianchi tagliati a fette, riscaldate bene l'intingolo, mettetelo sul piatto. Passate i tuorli attraverso un grosso staccio, metteteli in spuma nel centro dell'intingolo, senza però rompere i cordoni che formano naturalmente i tuorli, dopo esser stati passati allo staccio; guarnite l'intingolo con crostoni di sfogliata.

1832. — Uova al gratin. — *Œufs au gratin.*

Fate indurire una quindicina d'uova; quando sono ben raffreddate, levatene i gusci, tenetele nell'acqua calda; al momento di servire, scolatele, tagliatele a grosse fette, accomodatele in una casseruola da legumi, impolverando ciascun strato con formaggio parmigiano trito, e cospargendole con poca salsa alla crema finita al momento; spolverizzatele anche superiormente, cospargetele con burro sciolto, e glassatele alla salamandra.

1833. — Frittata con erbe fine. — *Omelette aux fines erbes.*

Rompete una quindicina di uova in una terrina, conditele di sale, pepe e noce moscada; mettete insieme alle uova qualche cucchiaiata di erbe fine crude, cioè prezzemolo, serpentaria, maligia, tritate; sbattetele fortemente, con un fuscello, per qualche minuto. Versate in un largo tegame per frittata da 150 a 200 grammi di burro liquefatto, depurandolo; ponete il tegame su fuoco vivace, abbondante e fiammeggiante; quando il burro è ben caldo, versate le uova nel tegame, rimestandole con un cucchiaio di legno, per legarle il più presto possibile; non appena la massa comincia a prender consistenza, agitate la frittata, avvoltolandola sopra sè stessa; dividetela leggermente, per piegarla in *porte-manteau*, cioè raccostando i lati sul centro, in guisa da renderla a punta, alle due estremità; rovesciatela subito sopra un piatto caldo.

1834. — Frittata con formaggio. — *Omelette au fromage.*

Tagliate 200 grammi di formaggio di Gruyère in dadi o quadrati sottili. Sbattete fortemente una quindicina d'uova, conditele con sale, pepe, moscada e una manata di cacio parmigiano; aggiungetevi alcuni pezzetti di burro; versatele in un tegame per frittata, contenente burro disciolto, depurato, ben caldo; quando la frittata comincia a restringersi, aggiungetevi il Gruyère, rivoltate subito la frittata sopra sè stessa, per piegarla in *porte-manteau*. Rovesciatela su un piatto caldo.

1835. — Frittata alli arnioni. — *Omelette aux rognons.*

Preparate un arnione di vitello, crudo, bianco e fresco, sopprimendo tutta la grassa e la pellicola nervosa che lo circonda; dividetelo, per ridurlo a fette; versate in un padellino 200 grammi di burro sciolto, depurandolo; quando è caldo, mettetevi gli arnioni, conditeli, facendoli saltare su fuoco vivo, in modo da farli rinvenire prontamente. Scolatene tutta l'umidità; legateli con un poco di *glace*, ritirateli dal fuoco. — Preparate una frittata come è detto al N. 1833, ma solamente condita di sale, pepe e prezzemolo tagliuzzato; quando sarà legata, voltatela, disponete gli arnioni nel mezzo, rinchiudeteli con cura, piegando la frittata; rovesciatela subito su un piatto caldo.

1836. — Frittata al pomidoro. — *Omelette aux tomates.*

Scegliete 4 o 5 bei pomidoro piuttosto duri, ma a giusta maturanza; levatene la pelle, tagliateli ognuno in due parti, per spremerne i semi; tagliate la polpa in dadi, metteteli in padella con burro sciolto; mettete la padella sul fuoco, agitateli vivamente, conditeli con sale e pepe; quando i pomidoro hanno perduta l'umidità, ritirateli dal fuoco. — Sbattete una quindicina d'uova in una terrina, salateli; aggiungete un po' di prezzemolo tritato e un pezzetto d'aglio. Fate riscaldare del burro in un tegame da frittata, versatevi dentro le uova, legate la frittata, mettetevi nel centro i pomidoro; piegatela allora in *porte-manteau* e rovesciatela sul piatto.

1837. — Gnocchi alla Romana. — *Gnoquis à la Romaine.*

Dosi: 250 grammi di farina; 250 grammi di fecola o amido puro in polvere; un litro di buon latte; 150 grammi di burro; 15 tuorli e 2 uova intiere; un pizzico di sale, un pizzico di zuccaro, moscada, cacio parmigiano trito. — *Procedimento:* Deponete in una terrina la farina, la fecola, le uova, lo zuccaro, il sale; stemperate l'apparecchio col latte; passatelo allo staccio in una casseruola; aggiungetevi la metà del burro, tramestatelo sul fuoco, quando comincerà a legarsi, ritiratelo per finire di legarlo, agitandolo fortemente col cucchiaio; rimettete allora sul fuoco la casseruola, fate restringere l'apparecchio onde dargli consistenza; quando è ristretto, ritiratelo dal fuoco, aggiungetevi il resto del burro, una presa di zuccaro, un poco di noce moscada, due manate di formaggio parmigiano; versatelo su un *plafond*, spalmato di burro, a guisa di strato, alto un centimetro; copritelo con carta butirrata, lasciatelo diventar freddo sul ghiaccio, per tagliarlo, collo stampo o col coltello, a dischi od a rombi, che disporrete simmetricamente sul piatto, a strati, spolverizzandoli mano mano con formaggio, e cospargendoli con burro sciolto; esponete il piatto a forno caldo, per far prendere un bel colore ai gnocchi; serviteli tosto.

1838. — Pannequets alla besciamella. — *Pannequets à la béchamelle.*

Preparate un composto da *pannequets* senza zuccaro, ma con alcuni albumi sbattuti; aggiungete un nonnulla di noce moscada e una manata di formaggio grattugiato, e con esso cuocete due dozzine di *pannequets* di ordinaria larghezza, ma non troppo sottili; stendeteli mano mano su una lastra, indi prendeteli ad uno ad uno per disporli in una casseruola da legumi butirrata, disponendoli a strati; spolverizzate ogni strato con un po' di formaggio grattugiato; mascherateli con un leggero strato di besciamella butirrata, cospargete la superficie di burro sciolto, e glassateli alla salamandra.

1839. — Soffiato al cacio parmigiano. — *Soufflé au Parmesan.*

Con mollica di pane grattugiato, latte cotto, un po' di sale, un pizzico di zuccaro, preparate un composto, operando col metodo prescritto pei soffiati d'*entremets* ma senza profumo; ultimatelo con un po' di formaggio grattugiato; conditelo con un bricciolo di moscada; quando sia quasi freddo, mescolatelo con sei od otto tuorli d'uova crudi. Cinque minuti prima di servire incorporate col composto dieci albumi sbattuti molto densi, e contemporaneamente 100 grammi di cacio parmigiano grattugiato; versate il composto in una casseruola d'argento unta di burro; lisciatelo superiormente; spolverizzatelo con formaggio e cuocetelo a forno moderatissimo per 20 o 25 minuti; ritiratelo dal forno, servitelo tosto.

1840. — Maccheroni al gratin. — *Macaroni au gratin.*

Cuocete in acqua salata quattro o cinquecento grammi di grossi maccheroni tagliati in pezzi mezzani; devon esser ben cotti; scolateli su uno staccio, metteteli in un tegame; legateli con buona salsa besciamella ridotta, ben calda; ritirate la padella dal fuoco, incorporate all'apparecchio 150 grammi di cacio parmigiano trito, 200 grammi di burro diviso in piccoli pezzi; aggiungetevi un pezzo di noce moscada. Mettete i maccheroni su un piatto o in una casseruola da legumi; lisciatene la superfice, spolverizzateli con cacio parmigiano grattugiato, cospargeteli di burro fuso; fateli *gratinare* a fuoco moderato, per servirli quando siano di bel colore.

1841. — Gnocchi alla Tedesca. — *Noques à l'Allemande.*

Fate sciogliere a metà 400 grammi di burro, versatelo in una terrina, lavorandolo con un cucchiaio; quando incomincia a legarsi, aggiungetevi l'un dopo l'altro 4 tuorli e tre uovi intieri, senza cessare di agitar l'apparecchio; conditelo con sale e moscada; quando è spumoso, incorporate dapprima 300 grammi di farina, poi 4 bianchi sbattuti; esperimentatene un poco nell'acqua bollente per correggerlo al bisogno; prendete l'apparecchio in piccole parti con un cucchiaio, lasciatelo cadere nell'acqua bollente e salata tenuta sull'angolo del fornello. Quando i gnocchi han preso forma, fate bollire il liquido, ritirate subito la casseruola, per tenere i gnocchi nell'acqua fino a che saranno cotti al punto che si vuole; scolateli su un pannolino, allestiteli sul piatto a strati, spolverizzandoli con cacio parmigiano grattato, e cospargendoli di buon burro cotto alla nocciuola.

1842. — Timballo di tagliatelle alla crema. — *Timbale de nouilles à la crème.*

Spalmate di burro una forma da timballo, spolverizzatelo con mollica di pane; rivestitelo allora di pasta fina; riempitene il vuoto con tagliatelle, cotte nell'acqua, bene scolate, finite con burro, cacio, moscada, ma tenendo l'apparecchio un poco consistente; copritelo con un disco di pasta, ponete il timballo sur un piccolo *plafond*, spingetelo a fuoco moderato, cuocetelo per tre quarti d'ora; distaccatelo colla lama d'un coltello e rovesciatelo sul piatto.

1843. — Crespelli di polenta. — *Ramequins de pouleinte.*

Cuocete una polenta giusta le prescrizioni date al N. 218; finitela, incorporandola con burro e cacio parmigiano grattato, un po' di pepe, moscata, e un bricciolo di zuccaro. Prendete l'apparecchio con un cucchiaio, adagiatelo in dischi su una lastra bagnata; quando l'apparecchio sarà così disposto, ponete nel mezzo di ciascun disco un po' di parmigiano fresco grattugiato; coprite subito questo formaggio con un leggero strato di polenta. Quando sia freddo, tagliate regolarmente i dischi mediante un taglia-paste; immergeteli nelle uova sbattute ed impanateli; versate del burro sciolto in un tegame, depurandolo e riscaldandolo; disponete i crespelli sul fondo, per farli colorare d'ambo le parti, rivoltandoli; disponeteli in cespuglio sopra un tovagliolo.

1844. — Crespelli al cacio parmigiano. — *Ramequins au Parmesan.*

Preparate una pasta da crespelli attenendosi alle prescrizioni date al capitolo degli apparecchi di paste; quando le uova e il formaggio sono incorporati, introducete la pasta in una tasca per foggiare

i crespelli; su una lastra della grossezza d'un *chou d'entremets*, ma alla voluta distanza. Colorateli, cuocendoli a forno dolce, spolverizzateli con cacio parmigiano, disponeteli in cespuglio sur una salvietta piegata, per servirli subito.

1845 — Frittelle di riso. — *Subrics de riz.*

Lavate ed *imbianchite* 4 o 500 grammi di riso, scolatelo, collocatelo in una casseruola, mescolatelo con latte caldo, e cuocetelo a fuoco moderato, tenendolo della consistenza d'un composto da pudingo; ritiratelo dal fuoco, lasciatelo alquanto raffreddare, per ultimarlo con un pezzo di burro, alcune manate di cacio parmigiano grattugiato e qualche tuorlo d'uova. Prendete il composto con un cucchiaio e disponetelo a dischi su una tegghia, il cui fondo sia spalmato di burro sciolto, depurato; collocate il tegame su fuoco vivace, per colorare le frittelle d'ambe le parti; scolatele tosto, disponetele in corona su un tovagliolo ripiegato.

1846. — Frittelle di spinaci. — *Subrics d'épinards.*

Approntate un apparecchio di spinaci alla crema (N. 1809), ultimatelo con un pezzo di burro ed alcuni tuorli d'uova; il preparato deve essere leggermente consistente; prendetelo col cucchiaio, disponetelo a dischi su un *plafond* butirrato, che esporrete a fuoco vivace; non appena le frittelle siano colorate da una parte, rivoltatele, per colorarle dall'altra; scolatele, glassatele col pennello e disponetele su un piatto.

1847. — Flani svizzeri al formaggio. — *Flans suisses au fromage.*

Coi ritagli di sfogliata o con pasta fina, intonacate due dozzine di stampi da tartoline, di forma ovale. Collocate in una casseruola 4 cucchiaiate di formaggio grattugiato, una cucchiaiata di farina, sei tuorli d'uova; mescolate il tutto, scioglietelo con due decilitri di crema semplice. Aggiungete un pezzo di burro, un pizzico di zuccaro, pepe e moscada, pochissimo sale; collocate la casseruola su fuoco moderato, rimestate il composto col mestolino, finchè il burro sia disciolto; indi ritiratelo dal fuoco, per incorporarvi quattro albumi sbattuti, ben densi; versatelo negli stampi, che collocherete su un *plafond* e farete cuocere a forno vivace.

DEGLI ENTREMETS DOLCI

CALDI E FREDDI.

Le zuppe e gli *entremets* sono le estreme anella formanti la catena d'un pranzo a modo. Le prime ne sono in certa qual guisa il preludio, e possono fino a un certo punto farne presentire il valore. Gli *entremets* chiudono il servizio culinare, e fanno riposare gradevolmente lo stomaco dei cibi succosi serviti precedentemente.

Gli *entremets* dolci hanno un carattere affatto speciale: non appartengono nè al *dessert* nè alla credenza, e tuttavia si distaccano sensibilmente dai preparati di cucina.

Gli *entremets* zuccherati dipendono, forse più di qualunque altro cibo, dal gusto e dalla fantasia delle persone dell'arte, che, pur contenendosi nei limiti delle regole, ponno cavarne molteplici varietà; nel loro apparecchio entrano tanti elementi svariati, da poter dire senza esagerazione che ogni genere trattato in tutta la sua estensione richiederebbe descrizioni infinite. Non è certamente su tale aspetto che noi ci proponiamo di parlare de' tramessi dolci; noi daremo a questa serie l'estensione che richiede, trattando di tutti i generi in uso, ma non pretendiamo spiegarla in tutti i suoi particolari; sorvoleremo pertanto su tutte quelle infinite varietà e troppo numerose modificazioni che i cuochi sono in grado di comprendere con semplici modificazioni. Noi vogliamo, qui come altrove, evitare le descrizioni soverchiamente minuziose per essere ritenute, e che non hanno, a nostro avviso, altro risultato che di aggravare la memoria senza alcun profitto per l'istruzione pratica.

Noi abbiamo diviso il presente capitolo in due parti, l'una riguardante gli *entremets* caldi, l'altra i freddi; in quest'ultima categoria si comprenderanno gli *entremets* di pasticceria serviti freddi.

1848. — Asticciuole d'entremets caldi. — In alcuni casi gli *entremets* caldi vengono ornati con asticciuole, le quali diversificano naturalmente da quelle di cui abbiamo già parlato, sia pel loro aspetto, come per la loro natura. Le asticciuole stesse, cioè le spadicine sulle quali vengono formate, sono diverse, essendo composte d'una semplice lama senza ornamenti, terminante in punta alle due estremità, affine di poterne ornare una con un soggetto in pastigliaggio fatto collo stampo; tali asticciuole si guarniscono con frutta confettata od in composta, ma di colori diversi, formante un complesso gradevole allo sguardo. Si conficcano tanto sugli stessi *entremets*, come sopra sostegni disposti nel mezzo degli *entremets* o dei piatti. Le asticciuole di frutta vengono qualche volta applicate alle composte.

1849. — Guarnizione per entremets caldi. — Le guarnizioni per *entremets* caldi si compongono di solito con fritture, *croquettes* o bignoli, come pure con frutta in composta, quali prugne (*reines-claudes*), ananas, mele, albicocche, pesche, ecc.; tali frutti si tagliano o si conservano interi, a norma della loro forma e grossezza.

1850. — Salsa al madera all'Inglese. — Lavorate in una casseruola, coll'aiuto d'un mestolino, 200 grammi di burro; quando siasi rammollito, mescolatelo con 2 cucchiaiate di farina, e poscia con 4 o 5 cucchiaiate di zuccaro in polvere; aggiungete un decilitro e mezzo di madera, altrettant'acqua ed un po' di buccia d'arancio; rimestate la salsa sul fuoco, a guisa di salsa al burro, fino a che sia ben legata, ma evitando di farla bollire; passatela, ultimatela con alcune cucchiaiate di madera per diluirla a giusta misura.

1851. — Salsa alla crema vanigliata — Mettete sei tuorli d'uova in una casseruola con 6 cucchiaiate di zuccaro in polvere ed una mezza cucchiaiata di fecola di riso o di patate; aggiungete un pezzetto di vaniglia, e stemperate, a poco a poco, il composto con 3 decilitri di latte cotto; tramenatela su fuoco moderato, senza lasciarla bollire, e quando sia della consistenza voluta, passatela allo staccio fino. Ventolatela sino al momento di servirla.

1852. — Salsa al madera. — Fate bollire in una casseruola 2 decilitri di madera con all'incirca la stessa quantità di siroppo a 32 gradi; al primo bollore, legate il preparato con una cucchiaiata di fecola, stemperata a freddo con un po' d'acqua; aggiungete il quarto della buccia d'un arancio o d'un limone; passatela allo staccio ed ultimatela con un pezzo di burro.

1853. — Salsa albicocche. — Stemperate 7 od 8 cucchiaiate di marmellata di albicocche con 3 decilitri d'acqua tiepida o siroppo di frutta leggiero; passate il composto allo staccio in una casseruola; aggiungete un mezzo bastoncino di vaniglia, mezzo bicchiere di madera, o di kirsch, o di liquore di nocciuole; riscaldatela senza che abbia a bollire. — Ove si operasse con albicocche fresche bisognerà aggiungere zuccaro.

1854. — Salsa di rosa canina (1). — Mettete in una piccola bastardella un decilitro di marmellata di frutti di rosa canina; diluitela con un bicchiere di vino bianco, aggiungete un po' di buccia di limone, lo zuccaro necessario, e fate bollire; quando la salsa sia amalgamata a dovere, passatela allo staccio.

1855. — Salsa d'orzata. — Fate cuocere 200 grammi di zuccaro al piccolo *cassé*, scioglietelo con due decilitri di latte di mandorle, ed aggiungete mezzo bastoncino di vaniglia; legatela con un po' di fecola stemperata. Non appena incomincia a bollire, passatela allo staccio, ed ultimatela con alcune cucchiaiate di crema doppia.

1856. — Salsa calda alle pesche. — Pelate 7 od 8 pesche, mescolatele, stemperandole in una piccola bastardella con zuccaro in polvere, un bastoncino di vaniglia; disciolte che sieno, passatele allo staccio fino; diluite la *purée* con un po' di siroppo leggiero, legatela con un po' di fecola disciolta; al primo bollore, ritiratela dal fuoco, ed ultimatela con qualche cucchiaiata di liquore alle nocciuole o di maraschino.

1857. — Salsa alle fragole. — Passate allo staccio 400 grammi di fragole crude, diluitele con 3 decilitri di siroppo vanigliato: aggiungete un po' di buccia d'arancio e di limone, passatela alla stamigna. — Questa salsa, quantunque fredda, la si serve anche cogli *entremets* caldi. — Pei lamponi si opera nello stesso modo.

1858. — Salsa all'ananas. — Mettete in infusione alcuni ritagli d'ananas con 3 decilitri di siroppo e passatelo allo staccio; sciogliete con esso 4 cucchiaiate di *purée* di pomi, aggiungete un mezzo bastoncino di vaniglia tagliato, e fate riscaldare la salsa a dovere, tramenandola sul fuoco; legatela con un po' di fecola o di *arrow-root* stemperato; fatela bollire, passatela, e mescolatela con 4 o 5 cucchiaiate di polpa d'ananas tagliata a dadolini. — Alla vaniglia si può sostituire del kirsch, nel qual caso il liquore dovrà essere mescolato al momento di servire la salsa.

---

(1) Volgarmente: *grattacuu.* *(Nota del Trad.)*

1859. — Salsa al sugo di frutta. — I sughi di *ribes*, di ciliege, di lamponi, sono frequentemente serviti come salsa per tramessi caldi; tali sughi sono cotti o crudi; se cotti, devono essere concentrati a guisa di siroppo comune e, se crudi, vengono mescolati con zuccaro in polvere; i sughi di frutta crude non devono mai essere riscaldati.

1860. — Salsa alla purée di frutta. — Le fragole, le pesche, le albicocche offrono eccellenti salse per tramessi. Tali frutta vengono passate allo staccio, indi mescolate in una terrina con egual quantità di zuccaro in polvere, tenendole sul ghiaccio fino a che siano ben penetrate. In mancanza di frutta fresca si impiegherà la *purée* di frutta conservata; ma in generale il risultato non è lo stesso, riguardo principalmente alle fragole ed alle pesche. Per le salse d'albicocche, la polpa di questo frutto, quale si trova in commercio, offre abbastanza buoni risultati. Le *purée* di frutta fresche, ben raffreddate, applicate agli *entremets* caldi, danno a questi un pregio affatto particolare.

1861. — Salsa al punch. — Mescolate in una casseruola un decilitro di rhum, un decilitro di cognac, aggiungete 150 grammi di zuccaro in pane previamente inzuppato d'acqua, il quarto di un bastoncino di vaniglia, una buccia d'arancio o di limone, un bricciolo di cannella e di fiore di moscada. Alcuni minuti prima di servire, riscaldate il liquido sul fuoco, lasciando infiammare lo spirito, e dopo pochi secondi, ritirate la casseruola dal fuoco, copritela tosto per spegnere la fiamma, aggiungete il sugo di un arancio e passatelo allo staccio fino.

1862. — Salsa Bischof. — Mescolate in una bastardella 2 decilitri di vino bianco, con altrettanto siroppo, che farete bollire, per legarlo con una cucchiaiata di fecola disciolta a freddo; aggiungete la buccia di un limone e di un arancio, tagliate in *julienne* ed *imbianchite* a fondo; aggiungete ancora una ventina di mandorle, altrettanti pistacchi mondati, tagliati in filetti, non che 200 grammi d'uva Malaga, Corinto e Smirne, rammollita in acqua tiepida. — Date qualche sobboglio alla salsa per servirla.

1863. — Salsa al cioccolato. — Fate sciogliere sulla bocca del forno in una casseruolina 200 grammi di cioccolato senza zuccaro, schiacciatelo col mestolino e scioglietelo, a poco a poco, con 4 decilitri di acqua; aggiungete alcune cucchiaiate di zuccaro in polvere ed un bastoncino di vaniglia; tramenate il composto sul fuoco, ed al primo bollore, ritiratelo di fianco, per cuocerlo per un quarto d'ora; ritirate la vaniglia e passate la salsa, la quale potrà ultimarsi anche coll'aggiunta di alcune cucchiaiate di crema doppia, badando che abbia a riuscire ben legata.

1864. — Salsa al caffè. — Tostate 200 grammi di caffè in grani, pestatelo nel mortaio, indi mettetelo in un vaso contenente 3 decilitri d'acqua bollente; coprite il vaso, ritirandolo subito dal fuoco; dopo 10 minuti passate l'infusione attraverso un pannolino. — Intanto avrete messo in una casseruola 10 tuorli d'uova, che mescolerete con alcune cucchiaiate di zuccaro fino ed una mezza cucchiaiata di fecola; lavorate il composto con un mestolino, sciogliendolo coll'infusione di caffè; rimestate la salsa sul fuoco a guisa di crema comune, e quando sia bene legata passatela allo staccio.

1865. — Salsa crema inglese all'arancio. — Mescolate 10 tuorli d'uova in una terrina con alcune cucchiaiate di zuccaro in polvere, che scioglierete con 3 decilitri di buon latte o di crema semplice, passando poscia il composto allo staccio entro una casseruola; tramenatelo sul fuoco per legarlo a dovere, ma senza ebollizione, e non appena la crema sia legata, ritiratela dal fuoco, aggiungete la buccia di un mezzo limone, versatela in una terrina, ventolatela lontana dal fuoco fino a che sia quasi fredda, indi passatela allo staccio fino.

1866. — Salsa crema inglese alle nocciuole. — Fate tostare nel forno 200 grammi di nocciuole senza guscio, sopprimetene la pelle, indi pestatele, per gettarle in una crema inglese alla vaniglia, legata sul fuoco al momento, cioè bollente; ritiratela dal fuoco, ventolatela per alcuni minuti, e 10 minuti dopo passatela allo staccio. — Queste creme si ponno fare anche con mandorle, noci fresche, pistacchi pesti, ma non tostati.

1867. — Sabaglione al vino. — Mettete in una casseruolina 6 tuorli ed un uovo intero, aggiungete 150 grammi di zuccaro in polvere e la buccia di un limone; mescolatevi assieme un decilitro di vino del Reno; esponetelo a fuoco dolcissimo, sbattete il composto fino a che sia ben caldo, spumoso e denso; ritirate la buccia di limone, e servite tosto. — Al momento di servire il sabaglione, vi si può aggiungere qualche cucchiaiata di rhum o di kirsch.

1868. — Salsa spumosa alla vaniglia. — Sciogliete in una terrina 7 tuorli d'uova, con 2 decilitri di siroppo a 28 gradi, infuso con un mezzo bastoncino di vaniglia; passate il composto allo staccio in una catinella, ch'esporrete a fuoco moderatissimo; lavoratelo col fuscello fino a che sia ben spumoso, ritirandolo, per sbatterlo, lontano dal fuoco. Quando sia consistente, incorporatevi alcune cucchiaiate di crema sbattuta.

1869. — Salsa spumosa alla midolla, per plum-pudingo. — Fate diguazzare 250 grammi di midolla, tagliatela in pezzi; fatela sciogliere a bagno-maria, indi passatela, attraverso una salvietta, in una terrina inverniciata; lavoratela col mestolino fino a che incominci a divenire spumosa, aggiungendo allora 200 grammi di burro fresco, diviso in particelle, per incorporarlo a poco a poco; quando il composto sia spumoso e leggiero, aggiungete un po' di zuccaro all'arancio, e 4 o 5 cucchiaiate di rhum, kirsch o cognac; versate la salsa in una salsiera.

1870. — Salsa alle ciliege. — Mettete in una piccola bastardella 2 manate di ciliege acerbe, pestate coi loro nocciuoli; aggiungete un bicchiere di vino rosso, un pezzo di zuccaro, un po' di cannella e di buccia; di limone; fate bollire fino a che le ciliege siano ben cotte, per passarle allo staccio e rimetterle nella bastardella; legatele con una cucchiaiata di fecola, disciolta a freddo; fate bollire la salsa, ed aggiungete 6 cucchiaiate di ciliege a mezzo zuccaro, previamente rinfrescate in acqua tiepida.

ENTREMETS CALDI.

1871. — Pudingo di gabinetto all'arancio. — *Pouding de cabinet à l'orange.*

Lavorate in una terrina 10 tuorli e due uova intere, 250 grammi di zuccaro, di cui un quarto profumato all'arancio; sciogliete il composto con tre decilitri di latte e due di crema cruda; quando lo zuccaro sia sciolto, passate il composto allo staccio 2 volte. — Untate di burro uno stampo liscio a cilindro, il cui fondo maschererete con un disco di carta. Tagliate delle fette di biscotto in sfogli d'un centimetro di spessore per due di larghezza, e dell'altezza precisa dello stampo, e disponetele ritte contro le pareti dello stampo, alternando una superficie colorata con altra tagliata, in modo da formare 2 diversi colori; coprite il fondo con un solo disco di biscotto. — Tagliate a dadi de' frutti confettati, quali buccia d'arancio, ananas, prugne (*reines-claudes*), albicocche, ciliege a mezzo zuccaro; quest'ultime possono essere conservate intere; metteteli in una terrina, mescolateli con 2 manate di uva di Smirne, rammorbidita in acqua tiepida; stendete sul fondo dello stampo uno strato di dette frutta, che coprirete con sottili fette di biscotto; ripetete l'operazione fino a che lo stampo sia ricolmo, alternando il biscotto colla frutta; versate allora il preparato di crema nello stampo, ma a poco a poco; collocatelo in una casseruola appoggiato su un piccolo treppiede; versate dell'acqua calda nella casseruola fino a due terzi d'altezza dello stampo; fate bollire l'acqua, e coprite la casseruola, ch'esporrete sulla bocca del forno, per far cuocere la crema senza ebollizione. Dopo tre quarti d'ora, estraete il pudingo sul piatto; mascheratelo, col pennello, con un po' di siroppo; cospargete il fondo del piatto con una crema inglese o con sabaglione, servendo il rimanente in una salsiera.

1872. — Pudingo di gabinetto alla Reale. — *Pouding de cabinet à la Royale.*

Untate di burro uno stampo da timballo, mascheratelo con un disco di carta. Tagliate in fette trasversali e sottili un briozzo, cotto in una casseruola un po' più larga dello stampo da timballo; sopprimete la crosta di dette fette, tagliandole dello stesso diametro dello stampo, svuotatele nel centro con un taglia-pasta di 4 o 5 centimetri di diametro; mascherate ogni fetta, da una parte, con uno strato di marmellata d'albicocche; disponetele allora nello stampo, l'una sull'altra, spolverizzandole alternativamente con pistacchi ed amaretti schiacciati. Quando lo stampo sia ricolmo, riempite il centro con una guarnizione di frutta confettata, composta d'albicocche, ananas, angelica, tagliata a dadi, non che ciliege intere; versate nello stampo, a poco a poco, un preparato di crema, predisposto come al N. 1871; non appena lo stampo sia ricolmo, fate cuocere il pudingo a bagno-maria, ritirandolo dopo 3 quarti d'ora, per rovesciarlo sul piatto e mascherarlo con salsa d'albicocche al maraschino.

1873. — Pudingo di gabinetto all'Italiana. — *Pouding de cabinet à l'Italienne.*

Sminuzzate in una terrina 400 grammi di biscotto comune, genovese o maddalena; mescolatelo con alcuni amaretti ridotti in polvere, una cucchiaiata di zuccaro al limone, 3 uova intere ed 8 tuorli; lavorate il composto col mestolino, scioglietelo con 2 decilitri di crema cruda ed un bicchierino di rhum; passatelo allo staccio, per poscia mescolare col composto 250 grammi di buccia di limone e d'arancio, tagliata a dadolini, non che 2 manate d'uva di Corinto e di Smirne, monda e rammollita in acqua tiepida; versate il preparato in uno stampo a cupola, unto di burro ed infarinato; copritelo con un disco di carta e collocatelo sul fondo di una casseruola, appoggiato su un grande taglia-pasta, con acqua calda fino a metà altezza; cuocete il pudingo a bagno-maria, ed al momento di servire, rovesciatelo sul piatto, e glassatelo col pennello con marmellata d'albicocche ridotta; cospargete il fondo del piatto con salsa al punch, servendo la rimanente in salsiera.

1874. — Pudingo di gabinetto alla Regina. — *Pouding de cabinet à la Reine.*

Tagliate collo stampo 24 fette di pane di cucina, dello spessore d'un centimetro per quattro di diametro; inzuppatele con alcuni tuorli d'uova, sciolti con un po' di crema cruda inzuccherata; disponetele su una lastra; sbattete sette uova intere, a cui aggiungerete lo zuccaro necessario, di cui una parte vanigliato, e diluirete con due decilitri di crema; passate il composto allo staccio fino. Untate di burro uno stampo da timballo, il cui fondo coprirete con carta; disponetevi entro uno strato di fette di pane, indi dell'ananas cotto e tagliato a dadolini, mescolato con pistacchi, parimenti a dadolini; bagnate coll'anzidetto composto, ripetete la stessa operazione, ed ultimatelo e cuocetelo come al N. 1817. Un'ora dopo, rovesciatelo sul piatto e cospargetelo con siroppo d'ananas.

1875. — Pudingo al Malaga. — *Pouding au Malaga.*

Manipolate 250 grammi di burro in un pannolino, mettetelo in una terrina tiepida, per lavorarlo col cucchiaio, aggiungendovi 15 tuorli d'uova, l'uno dopo l'altro, e, contemporaneamente, una manata di zuccaro in polvere, fino alla concorrenza di 250 grammi; da ultimo incorporatevi 4 cucchiaiate di marmellata di pomi ed 8 albumi sbattuti. — Untate di burro uno stampo a cilindro, liscio; glassatelo con fecola, e riempitelo col composto, disponendolo a strati, ed alternandolo con biscottini al cucchiaio, tuffati, mano mano, nel vino di Malaga; ricolmo che sia lo stampo, collocatelo sul fondo d'una casseruola, con acqua bollente fino a metà altezza; cuocete il pudingo a bagno-maria, ed al momento di servire, estraetelo su un piatto, riempiendo il centro con sabaglione al vino di Malaga; cospargete parimenti il fondo del piatto, e servite il rimanente sabaglione in una salsiera.

1876. — Pudingo al pane nero. — *Pouding au pain noir.*

Mettete in una terrina 4 tuorli d'uova e tre uova intere; aggiungete 200 grammi di zuccaro in polvere, di cui una parte profumato con buccia di limone; lavorate il composto col cucchiaio per un quarto d'ora, indi aggiungete 200 grammi di mandorle tritate, ma non pelate, un pizzico di cannella

in polvere, una cucchiaiata di cioccolato raschiato, 4 cucchiaiate di buccia di limone a dadolini, non che 250 grammi di mollica di pane nero (pumpernickel) raschiato ed inumidito con alcune cucchiaiate di vino rosso; versate il composto in uno stampo da timballo unto di burro, il quale collocherete in una casseruola, con acqua calda fino ad un terzo d'altezza, ed esporrete a forno moderato. Tre quarti d'ora dopo, estraete il pudingo su un piatto, servendolo con una salsiera di salsa Bischof, od una salsa alle ciliege.

1877. — Plum-pudingo al punch (Modello 242). — *Plum-puding au punch.*

Dosi: 500 grammi di grassa di arnione di manzo, 500 grammi di uva di Corinto, Smirne e Malaga, 250 grammi di buccia confettata d'arancio e di cedrato, 3 o 400 grammi di zuccaro grasso, 600 grammi di mollica di pane fresco, una cucchiaiata di farina, un grano di sale, mezza noce moscada raschiata, un pizzico di zenzevero in polvere, la buccia d'un limone tritata, 10 o 12 uova, 4 decilitri di cognac, un po' di rhum, un decilitro di crema. Queste dosi sono per 2 pudinghi. — Mondate e lavate in acqua tiepida l'uva, collocatela in una terrina, colle buccie tagliate a dadolini, e fatela macerare con un po' di cognac. Ripulite la grassa, tritatela con una cucchiaiata di farina, e mettetela in un grande recipiente colla mollica di pane, lo zuccaro e le uova; mescolate per bene il tutto, aggiungete l'uva, le buccie, il rimanente cognac, il sale, la noce moscada, il zenzevero, la buccia tritata, e finalmente la crema. — Untate di burro uno stampo a cupola, più largo che alto, spolverizzatelo di farina, e riempitelo colla metà del predisposto apparecchio. Inumidite nel mezzo una salvietta, spalmate di burro la parte inumidita, infarinatela, ed applicatela sul composto, legando gli angoli della salvietta al disotto dello stampo in modo da invilupparlo; legate strettamente la salvietta, immergetela in un collo stampo entro una pentola d'acqua bollente, almeno 4 ore prima di servire; continuate l'ebollizione fino all'ultimo istante; scolate il pudingo su uno staccio, disimballatelo, tagliatelo dritto sulla sommità, e rovesciatelo su un piatto con precauzione, onde non guastare la crosta superficiale; levatene un piccolo pezzo sulla parte superiore, e riempite il vuoto con un po' di buon rhum zuccherato ed infiammato; servite a parte una salsa inglese al rhum, un sabaglione, oppure una salsa spumosa alla midolla (vedi N. 1869). — Sarà sempre meglio dar fuoco al rhum nella stessa sala da pranzo.

1878. — Pudingo alla Vernet. — *Pouding à la Vernet.*

Fate diguazzare 400 grammi di midolla di manzo, pestatela, passatela allo staccio; mettetela in una terrina con un pezzo di burro, 160 grammi di zuccaro; lavoratela col cucchiaio per un quarto d'ora, aggiungendo, a poco a poco, 5 tuorli e 5 uova intere; quando il composto sia liscio, aggiungete 7 od 8 cucchiaiate di *purée* di marroni inzuccherata e vanigliata, una cucchiaiata di farina di riso, 250 grammi di uva Smirne, egual quantità di ananas tagliato a dadi, 4 cucchiaiate di kirsch; versate il composto in uno stampo liscio ed a cilindro, unto di burro ed infarinato; cuocetelo a bagno-maria, come di pratica, ed a tempo debito, rovesciatelo su un piatto, per servirlo cosparso di siroppo d'ananas al kirsch.

1879. — Pudingo alla Tirolese. — *Pouding à la Tyrolienne.*

Frantumate 4 ettogrammi di biscotto, stemperatelo in una terrina con 5 tuorli e 5 uova intere; passatelo allo staccio. Fate rammollire, sulla bocca del forno, 2 ettogrammi di cioccolato, schiacciatelo, e mescolatelo, a poco a poco, col composto; aggiungete 150 grammi di midolla di manzo, tritata molto fina, 2 manate d'uva di Smirne, 4 cucchiaiate di marmellata d'albicocche ed una di zuccaro vanigliato; amalgamate questi ingredienti con due decilitri di crema cruda; versatelo in un stampo a cupola, unto di burro, infarinato; cuocetelo a bagno-maria come di regola (vedi N. 1871); rovesciatelo su un piatto, e mascheratelo con una salsa al cioccolato.

1880. — Pudingo alla Vesuviana. — *Pouding à la Vésuvienne.*

Versate in una terrina mezzo litro di *purée* di castagne inzuccherata, vanigliata; mescolatela con 250 grammi d'uva di Smirne, egual quantità di buccia d'arancio o di limone confettata, 2 cucchiaiate

di maraschino, 10 tuorli, 2 uova intere; compiuto l'amalgama, aggiungete 7 od 8 cucchiaiate di riso cotto alla crema, profumato alla vaniglia; versatelo in uno stampo a cilindro di forma bassa, unto di burro, infarinato; cuocetelo a bagno-maria, come di pratica; rovesciatelo sul piatto, e riempite il cilindro con un grosso salpicone di frutta confettata mista; fate riscaldare 2 decilitri di rhum con 150 grammi di zuccaro, e non appena piglia fuoco, versatelo nel centro del pudingo. — Sarà necessario presentarlo in tavola con attenzione onde prevenire qualsiasi inconveniente.

1881. — Pudingo alla Scozzese. — *Pouding à l'Écossaise.*

Inzuppate nel latte 400 grammi di mollica di pane bianco, spremetelo, e mettetelo in una casseruola per stemperarla; aggiungete 175 grammi di midolla di manzo, altrettanta grassa d'arnione pure di manzo, il tutto tritato finissimo; aggiungete 250 grammi di zuccaro, 400 grammi d'uva di Smirne, e scorze confettate, un decilitro di rhum, la buccia di un arancio, 10 tuorli, 2 uova intere, e finalmente 4 albumi sbattuti; versate l'apparecchio in uno stampo da timballo, unto di burro, infarinato, che collocherete in una casseruola sorretta da un treppiede, con acqua calda fino a metà altezza; fate bollire l'acqua, coprite la casseruola, indi esponetela nel forno, per cuocere il preparato, con ebollizione. Un'ora dopo, rovesciate il pudingo su un piatto, e mascheratelo con una salsa albicocche al madera.

1882. — Pudingo di pane all' Inglese. — *Pouding de pain à l'Anglaise (bread-puding).*

Tagliate a grossi dadi 500 gr. di mollica di pane di cucina; mettetela in una terrina, bagnandola con latte caldo; quando sia inzuppata per bene, spremetela in piccola quantità per volta, mettetela, mano mano, in una casseruola per stemperarla col cucchiaio, ma lontano dal fuoco; aggiungete 150 grammi di burro, un grano di sale, 250 grammi di zuccaro vanigliato, 4 tuorli, 6 uova intere, 300 grammi di uva di Smirne, 6 amaretti frantumati, qualche cucchiaiata di crema cruda; compiuto il miscuglio, versatelo in uno stampo da timballo unto di burro, che collocherete in una casseruola appoggiata su un treppiede, con acqua fino a metà altezza; fate bollire, coprite la casseruola, e mettetela nel forno, continuando la bollitura per un'ora. Al momento di servire, rovesciate il pudingo su un piatto e mascheratelo con una crema inglese alla vaniglia.

1883. — Pudingo al pane, alla Gastronome. — *Pouding au pain, à la Gastronome.*

Pestate 100 grammi di grassa d'arnione con egual quantità di midolla di manzo; passatela allo staccio; mettetela in una terrina, mescolatela con 250 grammi di zuccaro; aggiungete 10 tuorli d'uova, a due a due, lavorando il composto col cucchiaio; dieci minuti dopo aggiungete altri 5 tuorli, indi due uova interi. Quando il composto sia spumoso, aggiungete 400 o 500 grammi di mollica di pane di cucina, inzuppata nel latte, e di poi ben spremuta e stemperata in una terrina; aggiungete ancora 3 o 400 grammi d'uva di Smirne, mescolata con un terzo di scorze confettate, un po' di buccia tritata, un grano di sale ed un decilitro di rhum. Versate il preparato in uno stampo a cupola, unto di burro ed infarinato; cuocetelo a bagno-maria per tre quarti d'ora. Al momento di servire, rovesciate il pudingo su un piatto e mascheratelo con una salsa albicocche al rhum.

1884. — Pudingo Wellington. — *Pouding Wellington.*

Cuocete come di pratica 3 dozzine di piccoli *pannekets* allo zuccaro, riordinateli e stendeteli su un tovagliolo; mascherateli con un leggiero strato di marmellata di albicocche. Cuocete uno stampo, mezzano da timballo, di crema al bagno-maria, profumata al caffè. Divenuta fredda, riversatela in una terrina per stemperarla col cucchiaio e passarla allo staccio; legate di poi il composto con 8 o 10 tuorli crudi e 2 uova intere. — Untate di burro uno stampo a cupola, rivestitene il fondo e le pareti con alcuni *pannekets* preparati, appoggiandoli dalla parte non mascherata di marmellata, piegate gli altri *pannekets* in quadrati, e disponeteli a strati nell'interno dello stampo, alternandoli con una piccola porzione del predisposto apparecchio alla crema. Ricolmo che sia lo stampo, coprite l'apertura con un largo *panneket*; collocate lo stampo in una casseruola, appoggiata su un grande taglia-pasta; versate acqua calda nella casseruola fino a metà altezza dello stampo; cuocete il pudingo a bagno-maria, senza ebollizione; al momento di servire, rovesciatelo su un piatto, mascheratelo con una salsa crema inglese al caffè, calda.

1885. — Pudingo Giorgio IV. — *Pouding George-Quatre.*

Cuocete 3 o 4 dozzine di piccoli *pannekets*, regolateli, mascherateli, da una parte, con uno strato di riso alla crema, inzuccherato, vanigliato, ultimato con qualche tuorlo d'uova ed un po' di burro; piegate i *pannekets* in rettangoli d'identica dimensione. Untate abbondantemente, con burro chiarificato, uno stampo da timballo, glassatelo con zuccaro fino; mascherate il fondo ed il contorno dello stampo con parte de' *pannekets*, disponendoli a strati ed in corona, ma piani; riempite il vuoto cogli altri *pannekets* piegati, alternandoli con riso e ciliege mezzo zuccherate, rammollite ed asciugate, coprite l'apertura dello stampo con un disco di carta, collocatelo su un piccolo *plafond*, esponetelo a forno vivace per glassare il pudingo, e di poi rovesciarlo sul piatto. — Servitelo con una salsa alle ciliege.

1886. — Pudingo alla Humboldt. — *Pouding à la Humboldt.*

Pestate 300 grammi di mandorle con un albume d'uovo; passatele allo staccio. — Mettete in una terrina 6 tuorli, 300 grammi di zuccaro in polvere, di cui una parte vanigliato; lavorate il composto col cucchiaio, come per biscotto, e quando sia bene spumoso, incorporatevi dapprima le mandorle, poscia quattro albumi sbattuti. — Cuocete 3 dozzine di *pannekets*, regolateli, e con 5 o 6 di essi coprite interamente uno stampo a cupola ed a cilindro, di forma bassa, unto di burro. Ciò eseguito, tagliate gli altri *pannekets* in due, mascherateli da una parte con marmellata d'albicocche, piegateli, accomodateli, a strati, nello stampo, alternandoli col composto di mandorle; ricolmo che sia lo stampo, copritelo superiormente con un *pannekets* non mascherato: collocate lo stampo in una casseruola con acqua bollente fino a metà altezza; cuocetelo a bagno-maria per un'ora. Intanto incollate nel centro d'un piatto un tampone in pane fritto, a guisa di piramide, alto quanto lo stampo; rivestitelo con uno strato di marmellata. Rovesciate, a tempo debito il pudingo su un piatto; impiantate all'ingiro del tampone 5 o 6 asticciuole d'*entremets*, guarnite con frutta confettata; mascherate il pudingo, mediante pennello, con marmellata d'albicocche, e circondatelo con una corona di grossi quarti di pesche. — Servite con una salsa albicocche alla vaniglia, ultimata con un po' di latte di mandorle.

1887. — Pudingo all'Americana. — *Pouding à l'Américaine.*

Pestate le carni bianche, prive della pelle, di due polli arrosto, con 150 grammi di midolla di manzo; aggiungete 3 decilitri di panata alla crema, vanigliata; mettete il tutto in una terrina, per amalgamarvi, col cucchiaio, un decilitro di marmellata di pomi, un bricciolo di fiore di moscada pesto, 3 uova intere, 8 tuorli, una mezza scorza di limone trita, 5 o 600 grammi d'uva di Corinto e di Smirne. Versate l'apparecchio in uno stampo liscio, a cilindro, unto di burro, infarinato; cuocetelo a bagno-maria per un'ora, senza ebollizione. Al momento di servire, rovesciate il pudingo su un piatto e mascheratelo con una salsa alla crema, all'inglese al rhum od al madera (Vedi N. 1052).

1888. — Pudingo d'albicocche all'Inglese. — *Pouding d'abricots à l'Anglaise.*

Tagliate a quarti una ventina di buone albicocche, sode; mettetele in una terrina, spolverizzatele con una manata di zuccaro in polvere e lasciatele in infusione per una mezz'ora, saltellandole di tratto in tratto. — Rivestite uno stampo a cupola, più largo che alto, con pasta da pudingo con grassa, sottilissima; mascheratela con uno strato di marmellata di pomi molto ristretta; riempite il vuoto colle albicocche tagliate a quarti, disponendoli a strati, alternati con zuccaro grasso; coprite le frutta con un rotondo di pasta, che congiungerete con quella delle pareti; chiudete lo stampo col suo coperchio, ravvolgetelo in un pannolino, immergetelo in acqua bollente per cuocerlo a fuoco vivace per due ore. Al momento di servire, disimballatelo, rovesciatelo su un piatto, e mascheratelo con una salsa albicocche al madera.

1889. — Pudingo alla Cowley. — *Pouding à la Cowley.*

Lavorate in una terrina, col cucchiaio, 200 grammi di zuccaro con 4 tuorli, incorporandoveli a poco a poco; quando il composto sia spumoso, aggiungete 200 grammi di mandorle pestate, con 2 tuorli

passati allo staccio. Mettete in una terrina 5 o 6 cucchiaiate di mollica di pomi di terra cotti nel forno o sotto cenere calda, passata allo staccio; lavoratela, amalgamandovi 2 cucchiaiate di zuccaro vanigliato, 3 tuorli ed un uovo intero; mescolate insieme i due preparati, con 4 o 5 albumi sbattuti, indi versate il tutto in uno stampo da timballo unto di burro, glassato con zuccaro; mettetelo su un *plafond*, ch'esporrete a forno moderato. Dopo un'ora, rovesciate il pudingo su un piatto, e mascheratelo con una crema inglese alla vaniglia.

1890. — Pudingo alla Camerani. — *Pouding à la Camerani.*

Rivestite uno stampo a cupola con pasta fina, ben riposata. Preparate un piccolo composto da soffiato con 200 grammi di farina, una cucchiaiata di fecola ed il latte necessario. Non appena legato, inzuccheratelo; aggiungete 150 grammi di mandorle pestate, con 2 tuorli d'uova, passate allo staccio; aggiungete altri 5 tuorli e 6 albumi sbattuti, ben sodi. — Fate cuocere nel latte 4 o 5 manate di tagliatelle cesellate; scolatele su uno staccio; versatele in una terrina, mescolandole con un pezzo di burro, 150 grammi di scorza d'arancio, egual quantità d'ananas e marroni confettati, tagliati a dadi, due manate d'uva di Smirne, e finalmente 3 uova intere; amalgamate i due preparati; versateli nello stampo, che coprirete con un disco di pasta, congiungendola con quella dell'orlo; chiudete lo stampo col suo coperchio, ravvolgetelo in un pannolino, immergetelo in acqua bollente, e fatelo bollire per un'ora e mezzo; disimballatelo, rovesciate il pudingo su un piatto, e mascheratelo con un siroppo di ananas al maraschino.

1891. — Pudingo Annoverese. — *Pouding de Hanovre.*

Mettete in una terrina 300 grammi di burro manipolato, lavoratelo col cucchiaio, incorporandovi 4 tuorli, un uovo intero, ma a poco a poco; quando il composto sia spumoso, incorporate 2 cucchiaiate di farina, 4 di zuccaro all'arancio, 4 di buccia di limone tagliata a dadolini, un grano di sale, 2 manate d'uva di Smirne, infine 300 grammi di mollica di pane inzuppata nel latte, scolata sullo staccio; versate il composto in uno stampo a cupola unto di burro, infarinato; chiudete lo stampo, inviluppatelo in un tovagliolo, mettetelo nell'acqua bollente; dopo 2 ore di ebollizione continua, levate lo stampo dall'acqua, disimballatelo, per estrarre il pudingo su un piatto; mascheratelo con una salsa d'albicocche al maraschino.

1892. — Pudingo di semolino alla Vestfaliana.
Pouding de semoule à la Westphalienne.

Preparate un composto di pudingo di semolino, tenendolo un po' consistente; lasciatelo raffreddare, versatelo su una o due lastre sottili, abbondantemente unte di burro, stendendolo alto un centimetro; spolverizzatelo con zuccaro fino; esponete le lastre a forno vivace. Quando il composto siasi solidificato, levatelo dal forno, dividetelo in rotondi, del diametro dello stampo da timballo destinato a cuocere il pudingo; untate di burro lo stampo, riempitelo co' rotondi, accomodandoli l'uno sull'altro e mascherandoli, da una parte, con marmellata d'albicocche molto densa; quando lo stampo sia ricolmo, tenetelo per 20 minuti a bagno-maria. Al momento di servire, rovesciate lo stampo su un piatto, mascherate il pudingo con salsa d'albicocche al maraschino, spolverizzatelo con pistacchi tritati.

1893. — Pudingo di semolino, salsa rosa canina (Modello N. 240).
Pouding de semoule, sauce églantine.

Fate bollire 6 decilitri di latte in una casseruola; al primo bollore ritiratela sull'angolo del fornello, incorporate al liquido, a poco a poco, 200 grammi di semolino, lasciandolo cadere a guisa di pioggia, ed avendo cura di agitare il liquido con un cucchiaio al posto ove cade la semola. Non appena il composto sia ben legato, aggiungete un pezzo di burro, alcuni frutti confettati, tagliati a dadolini, la buccia di un limone tritata, 5 tuorli, 2 uova intiere, 5 albumi sbattuti. Untate di burro uno stampo scanalato, a cilindro; riempitelo col composto, mettetelo in una tegghia con acqua calda fino a metà altezza, cuocetelo a forno moderato per tre quarti d'ora; rovesciatelo su un piatto; mascheratelo con una salsa di rosa canina.

1894. — Pudingo di riso alla Portoghese. — *Pouding de riz à la Portugaise.*

Mondate 4 o 500 grammi di riso, lavatelo, cuocetelo in abbondante acqua, mischiata col sugo di qualche limone, avendo cura di conservare i grani intieri e non troppo cotti; scolatelo subito in una casseruola, aggiungete 200 grammi di burro, lo zuccaro necessario; coprite la casseruola, tenetela sulla bocca del forno fino a che sia consunta tutta l'umidità; a questo punto, mettete il riso in altra casseruola, mischiatelo con 2 cucchiaiate di zuccaro d'arancio, 100 grammi d'uva di Smirne, un piccolo salpicone composto con buccie confettate, limone, arancio, cedro, qualche cucchiaiata di pistacchi tagliati a dadolini; incorporate col preparato 7 od 8 tuorli d'uova e 2 albumi sbattuti; versatelo in uno stampo da timballo unto di burro, glassato con zuccaro e fecola; copritelo con un rotondo di carta; mettete lo stampo in una casseruola con acqua fino a metà altezza; fate bollire, tenete lo stampo a bagno-maria, fino a che il preparato sia consolidato; estraete il pudingo su un piatto, circondatelo, alla base, con una guarnitura di quarti d'arancio ben pelati; servite a parte una salsa d'albicocche all'arancio.

1895. — Pudingo di riso all'arancio. — *Pouding de riz à l'orange.*

Mondate 350 grammi di riso, lavatelo, *imbianchitelo* a dovere, scolatelo, mettetelo in una casseruola; bagnatelo con 8 decilitri di latte; aggiungete un grano di sale; fate bollire, coprite la casseruola per poscia collocarla a fuoco moderato; ultimate la cottura del riso senza toccarlo fino a che sia asciutto, epperò morbido; allora ritiratelo dal fuoco, aggiungete un pezzo di burro fino, 200 grammi di zuccaro in polvere, di cui 50 all'arancio; coprite la casseruola, e 10 minuti dopo versate l'apparecchio in una terrina, amalgamatevi assieme 300 grammi di frutta confettata e di scorze tagliate a dadolini, una manata di ciliege, a mezzo zuccaro, intiere, 6 tuorli, 2 uova intere, 3 albumi sbattuti; versate il composto in uno stampo da timballo, spolverizzato con mollica di pane; cospargetelo con un po' di burro, mettetelo su un *plafond*, per esporlo a forno moderato. Tre quarti d'ora dopo ritirate il pudingo, rovesciatelo su un piatto, il cui fondo maschererete con una crema inglese all'arancio. Servite la rimanente a parte.

1896. — Pudingo di riso alla Bourdaloue. — *Pouding de riz à la Bourdaloue.*

Cuocete un pudingo di riso, operando col metodo prescritto all'articolo precedente; quando è estratto dal forno, praticate un'incisione all'ingiro per svuotarlo, lasciandovi, tanto sulle pareti come sul fondo, uno spessore di 2 centimetri; riempite il vuoto con una crema frangipane calda, profumata alle mandorle, mescolata con un grosso salpicone di frutti confettati, variati, 2 tuorli d'uova e un albume sbattuto; coprite il preparato con uno strato di riso, tenetelo a forno moderato per 25 minuti. — Al momento di servire, estraete il pudingo su un piatto, mascheratelo con una salsa albicocche alla vaniglia.

1897. — Pudingo di tagliatelle all'Italiana. — *Pouding de nouilles à l'Italienne.*

Preparata una pasta da tagliatelle con 4 uova, tagliate le tagliatelle, cuocetele, con acqua bollente salata, solamente per pochi minuti; scolatele su uno staccio, versatele subito in una casseruola; aggiungete un pezzo di burro fino e 200 grammi di zuccaro; coprite la casseruola, tenendo così il preparato per qualche minuto; incorporatevi allora 6 tuorli ed un uovo intiero, sei amaretti in polvere, una mezza scorza di limone tritata, 300 grammi di cedrato confettato, tagliato a dadi; ultimatelo con un pezzo di burro e 2 cucchiaiate di crema sbattuta, versatelo in una forma da timballo spalmata di burro glassata collo zuccaro; copritelo con carta, ponetelo su un *plafond*, spingetelo a forno moderato, per cuocerlo per tre quarti d'ora. All'ultimo momento rovesciate il pudingo su un piatto, mascherandolo con una crema inglese alle mandorle.

1898. — Pudingo soffiato alle mandorle. — *Pouding soufflé aux amandes.*

Stemperate in una casseruola 7 od 8 cucchiaiate di fecola di riso, con 4 o 6 decilitri di latte di mandorle dolci e amare; aggiungete un grano di sale, un pezzo di burro, legate la preparazione sul fuoco, rimestandola col cucchiaio; quando avrà acquistata la consistenza d'un apparecccio da soffiato,

ritiratela; incorporatevi 200 grammi di zuccaro fino, in parte vanigliato, poi 10 tuorli ed un uovo intiero, due cucchiaiate di crema alla Chantilly, 4 albumi sbattuti, ben sodi. Spalmate di burro una forma da timballo, riempitela colla preparazione a strati alternati con fette di biscotto sottilissime, mascherate con marmellata di albicocche; quando la forma sia ricolma, mettetela in una casseruola con acqua calda fino a metà altezza, facendola cuocere a bagno-maria; da ultimo rovesciatela su un piatto, mascheratela con una crema inglese con mandorle e vaniglia.

1899. — Pudingo soffiato di Francoforte. — *Pouding soufflé de Francfort.*

Mettete in una terrina 250 grammi di burro, agitandolo col cucchiaio, insieme a 6 o 7 tuorli di uova. Quando l'apparecchio sarà per bene rigonfio, aggiungetevi 175 grammi di mandorle secche, pestate, passate allo staccio, 175 grammi di zuccaro in polvere, 125 grammi di mollica di pan nero polverizzata, passata allo staccio, parecchie cucchiaiate di scorza di limone, tagliata a dadolini, due cucchiaiate di zuccaro alla vaniglia; un pizzico di cannella in polvere; incoporatevi allora 6 albumi d'uova sbattuti, ben sodi; collocateli in una forma, a strati, alternati con qualche ciriega a mezzo zuccherata; mettete la forma in un tegame con acqua calda fino a metà altezza; esponetela a forno dolce, per cuocere l'apparecchio per 35 minuti. Rovesciate il pudingo su un piatto, mascherandone il fondo con salsa alle ciriegie; servite a parte la rimanente.

1900. — Pudingo soffiato al limone. — *Pouding soufflé au citron.*

Mettete in una casseruola 10 tuorli d'uova, 150 grammi di zuccaro in polvere, 150 di burro, una cucchiaiata di fecola, il sugo di 2 limoni; collocate la casseruola su fuoco molto dolce, cuocete l'apparecchio, rimestandolo col cucchiaio, finchè sarà legato come una crema inglese; passatelo alla stamigna in una terrina, ventolandolo fino a che sia freddo. Sbattete intanto 10 albumi, incorporateli, a poco a poco, coll'apparecchio nella terrina; versatelo poscia in uno stampo a cupola butirrato, infarinato; collocatelo subito in una casseruola appoggiata su un taglia-pasta, con acqua sino a un terzo della sua altezza; fate bollire l'acqua, esponete la casseruola a forno dolce per cuocere il pudingo per 35 minuti a forno chiuso; al momento di servire, rovesciatelo su un piatto, mascherandone il fondo con una crema inglese al limone, e servendo il dippiù della crema in una salsiera. Questo pudingo dev'esser servito non appena cotto a dovere.

1901. — Pudingo soffiato alla Sassone. — *Pouding soufflé à la Saxonne.*

Dosi: 500 grammi di farina, 500 di burro, 500 di zuccaro, tre quarti di litro di latte, 22 tuorli, 20 albumi sbattuti, un grano di sale, un bastoncino di vaniglia; queste dosi bastano per 4 forme. — Fate bollire il latte con un pezzetto di vaniglia tagliuzzata, coprite la casseruola, e ritiratela dal fuoco; dopo qualche minuto, mettete la farina in un'altra casseruola, stemperatela col latte caldo, ma a poco a poco, la metà del burro, la metà dello zuccaro, non che del sale; mettete la casseruola su fuoco moderato, agitate l'apparecchio col cucchiaio fino a che incomincerà a prender consistenza; ritirate subito la casseruola dal fuoco, onde legar meglio l'apparecchio; quando sarà ben liscio, rimettetelo sul fuoco, per lavorarlo di bel nuovo ed asciugarlo fino a che si distacchi dal fondo della casseruola; a questo punto, versatelo in una terrina; appena avrà scemato del massimo calore, lavoratelo col cucchiaio, incorporandovi, a poco a poco, i tuorli d'uova, insieme al rimanente zuccaro ed al burro. Sbattete gli albumi ben sodi, incorporandoli all'apparecchio; versatelo in una forma liscia, antecedentemente spalmata di burro, glassata con zuccaro e fecola; ponetela in una casseruola con acqua a metà altezza e cuocete il pudingo a forno moderato per 40 minuti; al momento di servirlo, rovesciatelo sul piatto, mascherandolo con una crema inglese alla vaniglia.

1902. — Pudingo soffiato al cioccolato. — *Pouding soufflé au chocolat.*

Preparate un piccolo apparecchio, operando come all'articolo precedente; prima d'incorporare le uova, mescolatele con tre cucchiaiate di cioccolatto senza zuccaro, disciolto, macinato, e poi stemperato con 2 tuorli d'uova; incorporate all'apparecchio il rimanente delle uova, il burro, e finalmente gli al-

bumi sbattuti. Versatelo in una forma cilindrica butirrata e infarinata; fate cuccere il pudingo a bagno-maria col metodo solito; al momento di servire, rovesciatelo sur un piatto, mascherandolo con salsa al cioccolato alla vaniglia e alla crema.

1903. — Pudingo soffiato alla Reale (Modello N. 239). — *Pouding soufflé à la Royale.*

Cuocete un piccolo apparecchio di biscotto *roulé*, descritto al capitolo della pasticceria; mascheratelo con uno strato di marmellata di lamponi o di ribes, un po' ristretta, di colore cupo; rotolate il biscotto sopra sè stesso, in forma cilindrica, di 4 centimetri circa di diametro. Ravvolgetelo subito nella carta, per stringerlo e mantenerlo rotondo; un'ora dopo, tagliatelo in sottili fette trasversali; con queste fette, tappezzate completamente le pareti interne d'uno stampo a cupola, unto di burro, collocandole in piano; riempite il vuoto dello stampo con un apparecchio di pudingo (N. 1901); ponetelo in una casseruola, con acqua bollente a metà altezza, per far rassodare il pudingo a bagno-maria, ma nel forno, senza coprire la casseruola. Al momento di servire, rovesciate il pudingo su un piatto, glassatelo col pennello con marmellata d'albicocche; impiantate nel mezzo un'asticciuola guarnita di frutta, cospargete il fondo del piatto con una *purée* di lamponi freschi, sciolta con siroppo alla vaniglia.

1904. — Pudingo all'ananas. — *Pouding à l'ananas*

Disponete un piccolo apparecchio di pudingo nelle dosi di quello descritto al N. 1901; quando è compito, mischiatelo con un salpicone d'ananas, per versarlo in una forma butirrata e infarinata; fatelo rassodare a bagno-maria per tre quarti d'ora; al momento di servire, rovesciate il pudingo su un piatto, mascheratelo con siroppo d'ananas; circondatelo con una corona di fette d'ananas fresche, riscaldate solamente in un siroppo senza ebollizione.

1905. — Pudingo alla Cambacèrès. — *Pouding à la Cambacèrès.*

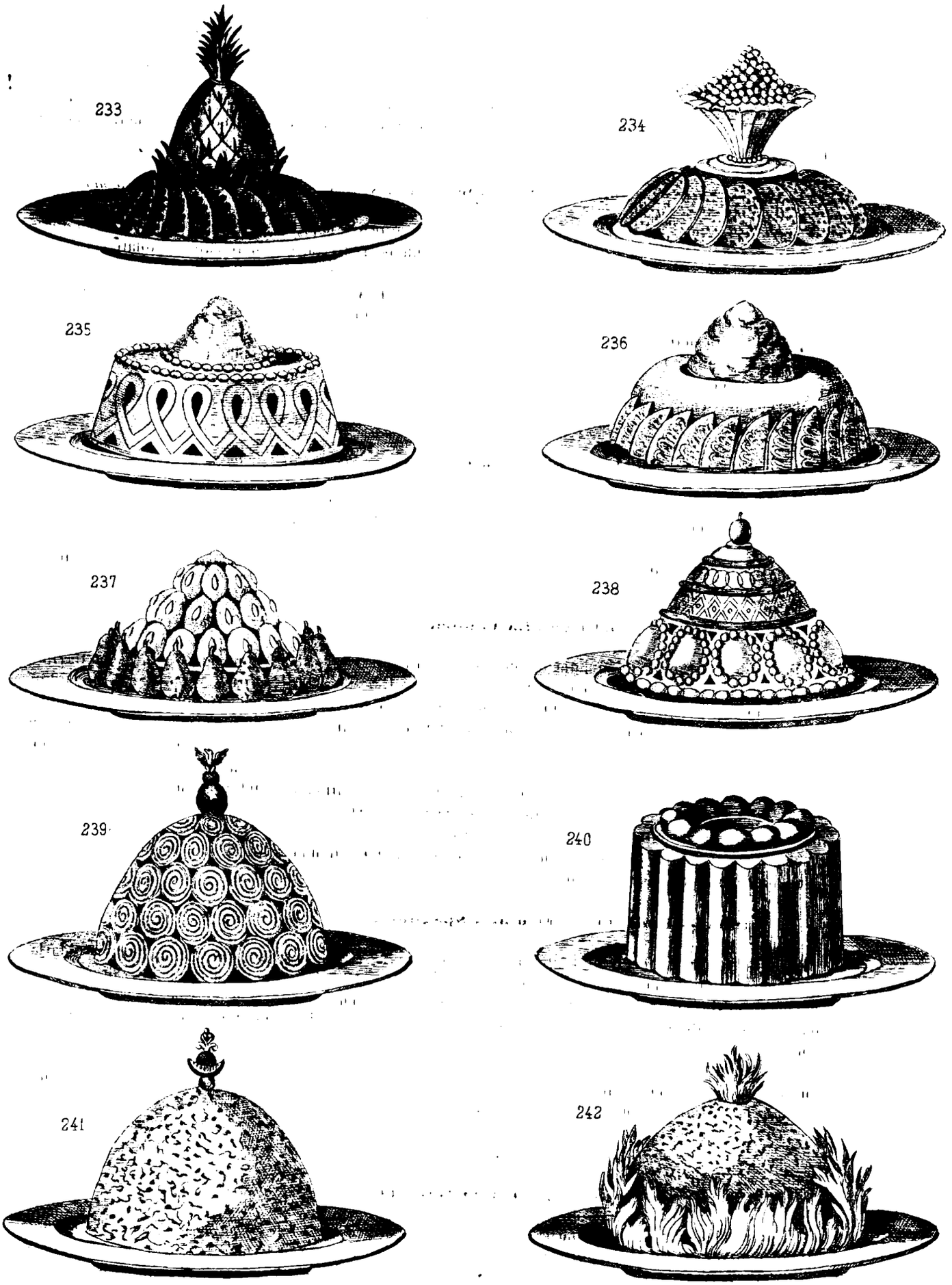
Pestate 250 grammi di midolla di bue, cruda; passatela allo staccio, per deporla in una terrina; agitatela colla mestola, aggiungendovi 8 tuorli d'uova e 150 grammi di zuccaro. — In altra parte pestate 300 grammi di mandorle dolci con una dozzina d'amare; passatele allo staccio; pestate pure 300 grammi d'uva passula e monda, ed altrettante buccie confettate; passate anche queste allo staccio, per deporle in un'altra terrina colle mandorle; mettete insieme 4 o 5 uova intiere a questo apparecchio, e lavoratelo col cucchiaio. Quando l'apparecchio colla midolla sia rigonfio, mettetelo insieme a quello delle mandorle, aggiungetevi 100 grammi di farina, 300 grammi di biscotto sminuzzato, 100 grammi d'angelica tagliata a dadi, e finalmente un decilitro di liquore di nocciuole ed uno di rhum. Versate l'apparecchio in una forma a cupola butirrata e infarinata; mettetelo a bagno-maria per tre quarti d'ora. Al momento di servire, rovesciate il pudingo su un piatto, mascheratelo con una salsa di albicocche mescolata con un decilitro di liquore di nocciuole.

1906. — Pudingo soffiato alla Spagnuola. — *Pouding soufflé à l'Espagnole.*

Fate sciogliere 250 grammi di burro, depuratelo, versatelo in una casseruola, per riscaldarlo; aggiungetevi due manate abbondanti di mollica di pane bianco e fino; cuocetelo, rivoltandolo col cucchiaio, finchè abbia preso un color biondo; scioglietelo allora, a poco a poco, con 3 decilitri di latte tiepido; tramenate sul fuoco l'apparecchio finchè cominci a prender consistenza; ritirate tosto la casseruola dal fuoco, legate l'apparecchio, lavorandolo fortemente; allora aggiungete 200 grammi di zuccaro in parte vanigliato; cuocetelo ancora qualche minuto, versatelo in un'altra casseruola, per incorporarvi 3 uova intiere e 6 tuorli; quando sarà freddo, incorporatevi 5 albumi sbattuti, ben sodi; versate allora l'apparecchio in uno stampo cilindrico liscio, butirrato; ponetelo in una casseruola, con acqua a metà altezza, e fate cuocere il pudingo a forno moderato; un'ora dopo, rovesciatelo su un piatto, mascherandolo con una crema inglese alla vaniglia.

1907. — Charlotte di pomi alla vaniglia. — *Charlotte de pommes à la vanille.*

Untate abbondantemente uno stampo da *charlotte*, coprite il fondo con sottili fette di pane comune, formando un rosone serrato, senza lasciar alcun foro, ma avendo cura di immergerle mano mano nel burro



233 Ananas al riso alla creola. 234 Croste alle ciliege. 235 Pannequets meringati.
236 Savarino all ananas. 237 Albicocche alla Condè. 238 Mele al riso meringate.
239 Pudingo soffiato alla reale. 240 Pudingo di semolino.
241 Charlotte di pere alla napoletana. 242 Plumpudingo al punch.

sciolto per inzupparle. Tagliate altre fette sottili di pane, in forma di quadrilungo, precisamente dell'altezza dello stampo, larghe 3 o 4 centimetri; inzuppatele, mano mano, nel burro sciolto; applicatele, ad una ad una, all'ingiro e contro le pareti dello stampo, accavallandole; coprite lo stampo con una campana; tenetelo in sito fresco. Tagliate a quarti una ventina di mele dette *reinette;* sopprimetene il torso, pelatele, tagliatele a fette, e collocatele in un tegame spalmato abbondantemente di burro; aggiungete un bastoncino di vaniglia, tagliato per metà, ed una manata di zuccaro in polvere; collocate la tegghia su fuoco vivace, e fate saltellare i pomi finchè siano ben penetrati; non appena abbiano assorbita la loro umidità, cospargeteli con un po' di marmellata d'albicocche, e cuoceteli ancora per alcuni minuti, avvertendo che i pomi devono conservarsi resistenti e intieri; ritirateli dal fuoco. Dieci minuti dopo, scolate il liquido che i pomi hanno reso, e con essi riempite il vuoto dello stampo da *charlotte;* copritelo con una fetta rotonda di pane, del diametro dello stampo; spalmate abbondantemente di burro il pane all'ingiro, indi mettete lo stampo su un *plafond*, che esporrete a forno vivace, per far raffermare il pane; ritiratelo su fuoco più moderato, affine di ben riscaldare i pomi e glassare il pane di bel colore. Un quarto d'ora basterà. Ritirando la *charlotte* dal forno, rovesciatela su un piatto, ma senza ritirare lo stampo; tenete il piatto nella stufa per 5 minuti, indi scolate il burro dal piatto, ritirate lo stampo, glassate la *charlotte*, mediante pennello, con un po' di marmellata di albicocche, circondatela alla base con una corona di quarti di mele, ben regolate, che glasserete parimenti con un po' di marmellata, e servite con una salsiera di salsa d'albicocche alla vaniglia.

1908. — Charlotte alla Varsaviese. — *Charlotte à la Varsovienne.*

Intonacate uno stampo da *charlotte* con pane butirrato, nel modo indicato nell'articolo precedente; mascherate internamente il pane, all'ingiro e sul fondo, con uno strato di marmellata di pomi ristrettissima; tre quarti d'ora prima di servire, ricolmate il vuoto della forma con una *macedonia* di frutti variati, semi-confettati o siroppati, secondo la loro natura, quali prugne, albicocche, pesche, ananas, pomi, pere in pallottole, agresti, ciriege; tali frutti devono essere senza nocciuolo, cotti, ben spremuti, disposti a strati nello stampo, alternandoli con un po' di marmellata d'albicocche, ridotta al madera; coprite le frutta con una fetta rotonda di pane del diametro dello stampo; untatele superiormente di burro; mettete lo stampo su un *plafond*, esponetelo a forno vivace, e fate cuocere la *charlotte* finchè il pane sia di bel colore; ritiratela, tenetela così per alcuni minuti, per poscia rovesciarla sul piatto; asciugate il burro, ritirate lo stampo, cospargete il fondo del piatto con marmellata d'albicocche al madera; servite la rimanente in una salsiera.

1909. — Charlotte di pere alla Napoletana (Modello N. 241).
Charlotte de poires à la Napolitaine.

Tagliate a quarti una dozzina di pere da cuocere dette *del buon cristiano*, *rousselet* o *catillac;* toglietene le parti dure e la pelle; collocate i quarti in una casseruola, con un pezzo di cannella e sugo di limone; bagnatele con siroppo ed un bicchiere di vino bianco, fatele bollire, tenendole coperte, su fuoco moderato; quando siano quasi cotte, scolatele, disponetele in un tegame, cospargetele con due cucchiaiate di marmellata d'albicocche, sciolta in un po' di madera; aggiungetevi 300 grammi di uva di Smirne e scorze confettate, tagliate in piccoli dadi; fatele cuocere lentamente a fuoco dolce. Nel frattempo intonacate una forma a cupola con una pasta da *flano*, mascherate il fondo e le pareti della cassa con uno strato sottile di marmellata di pomi ridotta; colmate la forma colle pere, e copritele con un rotondo di pasta. Esponete la *charlotte* a forno moderato, ma ben preso; dopo tre quarti d'ora, levatela dal forno, lasciatela riposare per 10 minuti, rovesciatela sur un piatto, mascheratela con marmellata d'albicocche ridotta, cospargetene le superfici con pistacchi tritati; mascherate il fondo del piatto con poca salsa di albicocche al madera; servite la rimanente in una salsiera.

1910. — Charlotte alla Polacca. — *Charlotte à la Polonaise.*

Cuocete un biscotto alla vaniglia in uno stampo da timballo od a cupola; quando sia freddo, tagliatelo trasversalmente in fette grosse un centimetro, le quali maschererete con una crema frangipane alla vaniglia; riformate il biscotto sul piatto nel suo stato primitivo, indi mascherate la superficie esterna dapprima con un sottile intonaco di marmellata d'albicocche, poscia con uno strato d'apparecchio da

meringa; lisciatelo, decoratelo al *cornetto*, disponendo la decorazione in modo da poterlo ornare, dopo cotto, con confetture. Decorato che sia, spolverizzate la meringa con zuccaro fino, esponete il piatto a forno dolce, per colorare la meringa di una bella tinta bionda; non appena ritirata la *charlotte* dal forno, asciugate il piatto, circondatela con prugne *reines-claudes* in composta; decorate la meringa con gelatina di pomi e ribes; servite a parte una crema inglese alla vaniglia.

1911. — Charlotte alla Regina. — *Charlotte à la Reine.*

Apparecchiate un composto da pudingo come all'istruzione N. 1901. Cuocetelo in uno stampo a cilindro liscio; lasciatelo raffreddare, rovesciatelo su un *plafond*, e tagliatelo in fette trasversali grosse un centimetro, che solleverete con un sottile coperchio da casseruola, onde disporle mano mano in mezzo ad un piatto, l'una sull'altra, alternandole con uno strato di marmellata d'albicocche. Quando l'apparecchio sarà rimesso nella forma di prima, riempite il centro con un salpicone d'ananas confettato, legato con poca marmellata di albicocche; mascherate completamente la *charlotte* con uno strato di meringa, lisciatela bene; ornatela col *cornetto*, glassatela con zuccaro fino; esponete la *charlotte* a forno moderato, per donarle un bel color biondo; nel toglierla dal forno, spingete, mediante *cornetto*, nella cavità della decorazione, della marmellata di *reines-claudes* e della gelatina di ribes. Servite a parte una *purée* di fragole cruda alla vaniglia.

1912. — Timballo alla Condé. — *Timbale à la Condé.*

Untate di burro una forma da timballo, spolverizzatela di mandorle tritate, ed intonacatela con una pasta da flano; mascherate la pasta, sul fondo ed all'ingiro, con carta butirrata; riempite la forma di farina comune, per cuocere il timballo. Quando la pasta sia di bel colore, togliete la farina e la carta, senza estrarre il timballo. Cuocete 300 grammi di riso alla crema, aggiungetevi un bastoncino di vaniglia; tenetelo della densità d'un apparecchio di pudingo; dopo cinque minuti ch'è ritirato dal fuoco, legatelo con qualche tuorlo d'uova, e finitelo con un pezzo di burro fino; con questo apparecchio mascherate la crosta del timballo, nell'interno, con uno strato di 2 centimetri di grossezza; colmate subito il vuoto con albicocche dimezzate, pelate, cotte, legate con un po' di marmellata di albicocche; coprite le frutta con uno strato di riso, e questo con un rotondo di carta; tenete il timballo per un quarto d'ora alla imboccatura del forno; rovesciatelo allora su un piatto; glassatelo con marmellata di albicocche, decoratelo alla superficie con un piccolo ornamento d'angelica; circondatelo alla base con una corona di mezze albicocche cotte; servite a parte una salsa d'albicocche alla vaniglia.

1913. — Timballo alla Macedonia. — *Timbale à la Macedoine.*

Decorate uno stampo a cupola con pasta da tagliatelle inzuccherata; intonacatelo con pasta spezzata fina; mascheratela internamente con carta unta di burro, riempite il vuoto con farina, e cuocete il timballo a forno moderato; ritiratelo e svuotatelo; collocate in una tegghia una bella *macedonia* di frutta in composta e di frutta confettata, di colore e specie variata, quali pesche, albicocche, prugne *reines-claudes*, pomi, pere, marroni, ciriege, mandorle verdi, pistacchi, ecc.; riscaldate leggermente queste frutta con un po' di siroppo vanigliato. Al momento di servire, mascherate il fondo e le pareti del timballo con un sottile strato di marmellata di pomi; scolate le frutta, disponetele a strati nel vuoto del timballo, mascherandole mano mano con un po' di marmellata d'albicocche; coprite le frutta, superficialmente, con uno strato di marmellata di pomi, tenete il timballo sulla bocca del forno per dieci minuti, indi rovesciatelo sul piatto, velatelo, mediante pennello, con marmellata di albicocche, circondatelo alla base con una corona di fette d'ananas; servite il siroppo della frutta in una salsiera.

1914. — Timballo di marroni al maraschino. — *Timbale des marrons au marasquin.*

Togliete la buccia ad un centinaio di marroni, gettateli in acqua bollente, levate loro la seconda pellicola, e metteteli in una casseruola con due bicchieri di latte ed un mezzo bastoncino di vaniglia, per cuocerli lentamente; quando il liquido sarà consunto, i marroni dovranno essere cotti; passateli allo staccio. — Intanto preparate 750 grammi di *purée* di marroni alla vaniglia; quando sia passata, mettetela in una casseruola, per tenerla al caldo. Cuocete 300 grammi di zuccaro al *petit-cassé*, con entro un baston-

cino di vaniglia, che mescolerete poscia, a poco a poco, colla *purée* di marroni nella casseruola; lavorate il composto sul fuoco fino a che sia ben asciutto, liscio, compatto; allora prendetelo, con un cucchiaio, a piccole porzioni, per mascherare il fondo e le pareti d'una forma da timballo, foderata con carta; comprimete l'apparecchio, e lisciatelo il meglio possibile, dandogli un centimetro di spessore. Riempite subito il timballo con un apparecchio di riso alla crema, ultimata con parecchi tuorli d'uova, mescolato con ciriege semi-zuccherate; capovolgete il timballo su un piatto, mascherandolo con una crema inglese od una salsa maraschino, legata con un pizzico di fecola.

1915. — Timballo alla Duchessa. — *Timbale à la Duchesse.*

Prendete 600 grammi di pasta da fiano, alquanto compatta; dividetela in porzioni della grossezza d'un uovo. Rotolatele colle mani sulla tavola infarinata, per formare de' cordoni della grossezza d'un maccherone, montandoli poscia a spira contro le pareti interne dello stampo, incominciando dal fondo, ed avendo cura d'immergere, man mano, la pasta nel burro chiarificato, dopo che questo avrà perduto il suo maggior calore, e sarà stato versato in un piatto concavo e tiepido; congiungete le estremità de' detti cordoni con cura; appena riempita la forma, ricolmate il timballo con strati di quarti di pomi, cotti leggermente con burro, glassati con marmellata di albicocche, spolverizzando ciascun strato con un pizzico di uva di Smirne; mascherate le frutta con uno sfoglio di pasta; ponete la forma su un *plafond*, esponetela a forno vivace, per cuocerla una mezz'ora; al momento di servire servire il timballo su un piatto, mascheratelo, mediante pennello, con marmellata di albicocche ristretta; servite a parte una salsa albicocche al madera.

1916. — Timballo alla Spagnuola. — *Timbale à l'Espagnole.*

Spianate 600 grammi di pasta fina, dello spessore di 2 millimetri; tagliatela col taglia-paste in dischi di 3 centimetri di diametro; appena tagliati, pigliateli colla punta di un lardatoio, tuffateli nel burro clarificato, liquido, quasi freddo; montateli in corone sovrapposte, appoggiandole alle pareti e al fondo di una forma a cupola. Mondate 250 grammi di bel riso, lavatelo, immergetelo in un gran vaso d'acqua bollente, mescolatelo col sugo di 3 limoni; quando sarà cotto, scolatelo, e deponetelo in una terrina, mescolandolo con una manata di zuccaro, o con siroppo vanigliato, per lasciarlo macerare 2 ore. Mettete in un'altra terrina 7 od 8 cucchiaiate di *purée* di marroni inzuccherati; agitateli col cucchiaio, incorporandovi 6 tuorli d'uova e 5 albumi sbattuti; quando l'apparecchio sarà ultimato, aggiungete una quindicina di mandorle verdi, due fette d'ananas confettato, tagliato in *julienne*, due manate d'uva di Smirne, e da ultimo il riso, ben scolato, e due cucchiaiate di maraschino. Ricolmate la forma con tale apparecchio, copritelo con un rotondo sottile di pasta, e di poi con carta butirrata; mettete la forma su un *plafond*, spingendola a forno moderato, per cuocere il timballo per tre quarti d'ora; al momento di servire, capovolgetela su un piatto, mascheratela con un siroppo vanigliato, circondatela, alla base con una corona di marroni semi-confettati.

1917. — Timballo di riso alla Napoletana. — *Timbale de riz à la Napolitaine.*

Con pasta frolla, riposata, preparate una quindicina di dischi, svuotati nel mezzo (e de' quali due soltanto pieni) procedendo come si disse pei *gateaux* napoletani; ritirandoli dal forno, tagliateli coll'aiuto d'uno stampo, e fateli raffreddare sotto leggiera pressione, affine di ottenerli ben dritti; mascherate i due dischi non forati, con marmellata d'albicocche; disponetevi sopra quelli svuotati, collocandoli l'uno sull'altro, alternandoli con uno strato di marmellata d'albicocche; quando il timballo sia montato, mascheratelo all'ingiro ed al disopra con marmellata d'albicocche; tenetelo nella stufa dolce per una mezz'ora. Al momento di servire, disponetelo su un piatto, mascheratelo con una salsa albicocche al maraschino e spolverizzatelo con pistacchi triti; riempite il centro con un preparato di riso, cotto al latte di mandorle, profumato alla vaniglia, ed alcune cucchiaiate di crema sbattuta.

1918. — Timballo di frutta alla Parigina. — *Timbale de fruits à la Parisienne.*

Cuocete un briozzo in uno stampo, a cupola, di forma elevata; tolto dal forno e raffreddato, incidetelo superiormente all'ingiro per svuotarlo, lasciandovi un centimetro e mezzo di spessore; tenetelo

al caldo senza levarlo dallo stampo. Versate in una bastardella un mezzo bicchiere di madera, mescolatelo con 250 grammi di uva, metà di Smirne, e metà di Corinto, già prima rammollita in acqua tiepida; aggiungete 4 o 5 cucchiaiate di confettura di ciriege, scolate dal siroppo e lavate; date una bollita al liquido, tenete questi frutti al caldo per 10 minuti. In un'altra bastardella, mettete alcune mezze pesche, ed albicocche fresche o conservate in composta. Al momento di servire, mascherate nell'interno il briozzo, con uno strato di marmellata d'albicocche ristretta; riempitelo allora con pesche e albicocche, accomodandole per strati, alternativamente coll'uva, cospargetele di madera. Chiudete l'apertura del briozzo col disco superiore riservato, rovesciatelo sul piatto, mascheratelo con salsa d'albicocche al madera, spolverizzatelo di pistacchi triti, circondatelo con una corona di *reine-claude* intiere; servite a parte il resto della salsa madera.

1919. — Timballo alla Laguipiérre. — *Timbale à la Laguipiérre.*

Spianate 5 o 600 grammi di pasta fina dello spessore di due millimetri. Tagliatela con un tagliapaste rotondo, che abbia tre centimetri di diametro. — Sciogliete 250 grammi di burro, versatelo in una terrina depurandolo; quand'abbia perduto il suo maggior calore, prendete uno degli anzidetti dischi e collocatelo nel centro d'uno stampo a cupola unto di burro; attorno ad esso, e contro le pareti dello stampo, montate gli altri dischi in corone sovrapposte, avendo cura di accavallarli e senza trascurare di immergerli mano mano nel burro tiepido. Cuocete a grand'acqua 150 grammi di riso, scolatelo, mettetelo in una terrina, mescolatelo con 150 grammi d'ananas confettato, tagliato a dadi, egual quantità di marroni conditi e divisi, altrettanta uva di Smirne, e 100 grammi di pistacchi; cospargete il riso e le frutta con due decilitri di maraschino. Un quarto d'ora dopo, amalgamate colle frutta un egual volume d'apparecchio da soffiato, versatelo tosto nello stampo, che, messo su un *plafond*, esporretc a forno moderato; non appena il preparato sulla superficie sia penetrato, copritelo con carta. Quando la pasta sia cotta, ritirate il pudingo, lasciatelo un po' riposare, indi rovesciatelo su un piatto; mediante pennello, inumidite la pasta con marmellata d'albicocche, e finalmente versate nel fondo del piatto una piccola salsa crema inglese alla vaniglia.

1920. — Timballo alla Savarin. — *Timbale à la Savarin.*

Con pasta da savarino, riempite fino a tre quarti uno stampo a cupola, unto di burro; fate levare la pasta all'incirca fino all'altezza dell'orlo; cuocetelo a forno moderato; lasciatelo raffreddare per tagliarlo dritto superiormente; incidetelo all'ingiro per svuotarlo riservando il coperchio. — Nel frattempo mettete in una piccola bastardella 250 grammi di uva Malaga mondata, bagnatela con un bicchiere di vino bianco, aggiungendovi un po' di scorza di limone; date una bollita al liquido, indi ritiratelo dal fuoco per scolarlo. Mescolate coll'uva una egual quantità di ciriege confettate, ed altrettanta di mele tagliate a pallottole mediante cucchiaio da legumi; amalgamate il tutto con alcune cucchiaiate di marmellata d'albicocche; aggiungete 2 o 3 cucchiaiate di latte di mandorle e qualche cucchiaiata di *curaçao*. Riscaldate le frutta senza farle bollire; riscaldate del pari il timballo per riempirlo con frutta; copritelo col suo coperchio onde rovesciarlo sul piatto; mascheratelo con un siroppo d'orzata legato con marmellata di albicocche.

1921. — Timballo di pere alla d'Aremberg. — *Timbale des poires à la d'Aremberg.*

Tagliate a quarti una dozzina di piccole pere dette *beurré*, pelatele e sopprimetene il torso; cuocetele in composta tenendole un po' dure; quando siano ben scolate, mettetele in un tegame, bagnatele con qualche cucchiaiata di maraschino, tenendole al caldo. — Riempite una forma da timballo con pasta da fiano, mascherandone il fondo e le pareti con uno strato di marmellata di pere alla vaniglia ben ridotta. Sgocciolate il liquido delle pere, legatele con un po' di marmellata d'albicocche; aggiungetevi una manata di pistacchi tagliati a dadi, ed altrettanta uva di Smirne mondata, riempite con questa frutta lo stampo, copritelo con uno sfoglio di pasta frolla, congiungendola con quella dei bordi, indi esponetelo a forno moderato per cuocere il timballo per tre quarti d'ora; ritiratelo, rovesciatelo su un piatto caldo, e mascheratelo con un siroppo di maraschino legato con poca marmellata d'albicocche.

1922. — Crema a bagno-maria al caffè. — *Crème au bagne-marie au café.*

Tostate in una bastardella 250 grammi di caffè; versatelo tosto in una casseruola, contenente 5 decilitri di latte bollente, copritela ermeticamente, e dopo 25 minuti d'infusione passatelo allo staccio, diluitelo con due decilitri di crema cruda. Mettete in una terrina 15 tuorli, due uova intiere, aggiungete 250 grammi di zuccaro, sbattete il composto e diluitelo, a poco a poco, con un'infusione di caffè; passatelo due o tre volte allo staccio, versatelo in uno stampo da timballo unto di burro; collocate lo stampo in una casseruola, appoggiandolo su un treppiede, con acqua calda fino a metà della sua altezza; fate cuocere il composto, per un'ora, a bagno-maria, indi ritirate la casseruola dal fuoco e tenetela così per un quarto d'ora. Quando l'apparecchio sia mezzo freddo, distaccatelo dallo stampo colla lama d'un coltello e rovesciate la crema su un piatto, per mascherarla con una salsa inglese al caffè.

1923. — Crema allo zuccaro caramellato. — *Crème au caramel.*

Mettete in infusione un bastoncino di vaniglia, con cinque decilitri di latte bollente. Cuocete 150 grammi di mandorle come per croccante, lasciatele diventar fredde, pestatele e versatele nell'infusione; coprite la casseruola, tenendola per un quarto d'ora lontana dal fuoco. Mettete 15 tuorli d'uova in una terrina, stemperateli e scioglietели coll'infusione di mandorle; passate il composto due volte allo staccio. Cuocete in una bastardella 4 cucchiaiate di zuccaro in polvere, al caramella biondo; quando abbia bel colore, versatelo nel fondo d'uno stampo da timballo, lasciatelo divenir freddo; versate allora l'apparecchio nello stampo, fatelo cuocere a bagno-maria per un'ora senza ebollizione; ritirate la casseruola senza levare lo stampo. Mezz'ora dopo rovesciate la crema su un piatto, il cui fondo cospargerete con un buon siroppo al caramella vanigliato.

1924. — Croste al madera. — *Croûtes au madère.*

Scolate 4 o 500 grammi di ciriege confettate; passatele in acqua tiepida, e mettetele in una catinella con una grossa manata di uva di Smirne, parimenti lavata in acqua tiepida, altrettante mandorle verdi confettate, altrettanto ananas fresco o confettato, e finalmente quattro cucchiaiate di pistacchi mondati; le mandorle, l'ananas ed i pistacchi devono essere tagliati a dadi. Bagnateli, fino a coprirli, con metà madera e metà siroppo vanigliato, leggermente legato con un po' di fecola; riscaldate detta frutta, tenendola a bagno-maria. — Tagliate alcune fette di mollica di pane di cucina, grosse un centimetro, e colle stesse formate una trentina di dischi, tagliandoli con uno stampo di 4 centimetri di diametro; svuotatene sei; spolverizzateli d'ambo le parti con zuccaro fino; collocateli su una gratella ben pulita, ed esponeteli a forno per glassarli; indi ritirateli e mascherateli tosto con uno strato di marmellata d'albicocche alquanto ristretta; quindi montate gli uni sugli altri in colonne, formate ciascuna con cinque rotondi, in forma di piccoli napoletani, collocando sulla sommità di ciascuna un anello vuoto; guarnite quest'ultimo con uno strato di frutti tagliati a dadi; nel mezzo di questo strato mettete una *reines-claude*; disponete le 6 colonne su un piatto, l'una accanto all'altra, e mettete nel centro del piatto la frutta predisposta. Servite in una salsiera del siroppo di frutta al madera.

1925. — Croste con frutta alla Portoghese. — *Croûtes au fruits à la Portugaise.*

Tagliate 9 fette di mollica di pane di cucina grosse un centimetro, le quali ritaglierete di forma ovale; praticate un'incisione all'ingiro a poca distanza dall'orlo, friggetele con burro in un tegame, e quando abbiano preso un legger color biondo, scolatele su un pannolino, apritele, svuotatele, riempitele con un salpicone d'ananas legato con un po' di marmellata d'albicocche; disponetele su un piatto in corona, riempite le cavità con quarti di arancio pelati, privi de' semi ed inzuccherati alla vaniglia; servite a parte una salsa d'albicocche al malaga.

1926. — Croste alla Vittoria. — *Croûtes à la Victoria.*

Incollate nel mezzo d'un piatto rotondo, una piccola piramide di pane fritto, che abbia 7 od 8 centimetri di altezza; orlate il piatto con una bordura di pane fritto, incollando i pezzi con pastina

col metodo applicato alle bordure; tenetelo al caldo. — Preparate un salpicone con scorze confetturate, mescolatele con una egual quantità d'uva di Smirne; bagnate queste frutta con madera, tenendole al caldo. Tagliate 18 croste di briozzo di mezzo centimetro di grossezza, di forma ovale e d'egual diametro; mascheratele da un lato con un sottile strato d'apparecchio di mandorle toste, spolverizzatele con zuccaro fino, fatele glassare a forno caldo; collocate 6 di tali croste in piano fra la bordura e la piramide, mascheratele col salpicone di frutta, dapprima scolato; sopra il salpicone disponete in corona le rimanenti 12 croste, alternandole con 12 fette d'ananas tagliate della stessaforma delle croste, ma più sottili, previamente macerate per qualche ora in un buon siroppo alla vaniglia. Disponete in simmetria, contro la piramide, una *macedonia* di frutta, composta di quarti di pesche e d'albicocche, di ciriege senza nocciolo, di rotondi d'ananas tagliati collo stampo, di mandorle verdi confettate, tagliate a metà; salsate questa frutta con un buon siroppo ridotto al madera; impiantate a guisa di ventaglio, contro la piramide, 5 asticciuole guarnite di bei frutti, avendo cura di impiantarne una più grossa delle altre in cima al comignolo della piramide; tali asticciuole sono composte di *reines-claudes* verdi, di fragole, di pezzi di pomi o di pere, bianchi o rossi, tagliati col coltello o collo stampo. Servite separatamente una salsa al madera mescolata con uva di Smirne rammollita.

1927. — Croste alle ciriege (Modello N. 231). — *Croûtes aux cerises.*

Preparate una piccola crostata di pane o di briozzo; se di pane, dev'essere tagliata col coltello, colorata a grande *frittura*; se, di briozzo, dev'essere cotta in una forma; in ambedue i casi dev'essere svuotata, incollata nel mezzo d'un piatto. — Tagliate 18 croste di briozzo cotto, grosse un centimetro, di forma ovale, spolverizzatele di zuccaro fino, fatele glassare al forno. Al momento di servire, riempite la tazza incollata sul piatto, con belle ciriege cotte, ben scolate, circondatela alla base con un salpicone di frutta diverse, riscaldate con un po' di madera, legate con marmellata d'albicocche. Sul salpicone disponete le croste in corona, e col pennello mascheratele con gelatina di lamponi semi-rappresa. Servite a parte una salsa albicocche con madera e pistacchi.

1928. — Croste all'Italiana. — *Croûtes à l'Italienne.*

Tagliate alcune fette di mollica di pane di cucina, di 7 od 8 centimetri di grossezza; distribuitele in croste di forma ovale e accomodatele in un piatto, le une accanto alle altre, inzuppandole nella crema doppia cruda, dolce, profumata; appena saranno imbevute, scolatele e rotolatele entro amaretti triturati per tuffarle poscia nelle uova sbattute, e passarle nella mollica di pane; uguagliatele con una lama di coltello, fatele friggere in una tegghia con burro chiarificato; quando saranno d'ambo le parti di bel colore, scolatele su un pannolino; mascheratele con un leggiero strato di marmellata, disponetele in corona su un piatto, colmando il vuoto con pallottoline di pomi e pere così foggiate col cucchiaio, cotte in composta, mescolate con alcune cucchiaiate di uva di Smirne e buccie confettate, tagliate a dischi mediante tubo a colonna; velate queste frutta con un siroppo ridotto al maraschino; servite il resto in una salsiera.

1929. — Croste alla Spagnuola. — *Croûtes à l'Espagnole.*

Tagliate una ventina di croste di briozzo ordinario, grosse 8 millimetri, di forma ovale; spolverizzatele con zuccaro fino, fatele glassare al forno; mascheratele con uno strato di marmellata d'albicocche, disponetele in corona su un piatto; ricolmate il vuoto della corona con una guarnizione di castagne semi-confettate, mescolate con qualche cucchiaiata d'uva di Smirne; salsatele con un siroppo al *curaçao*, spolverizzatele con pistacchi tagliuzzati, e servite a parte un *punch* parimenti al *curaçao*.

1930. — Croste primaverili con frutta. — *Croûtes printanières aux fruits.*

Mescolate in una terrina, alcune dozzine di ciriege crude, senza gambo, nè nocciolo, altrettante fragole e lamponi, altrettanti quarti d'arancio pelati, alcune cucchiaiate di *ribes* rosso e bianco. Tagliate una quindicina di fette di mollica di pane di forma ovale, grosse sette od otto millimetri. Incidetele all'ingiro, friggetele con burro e svuotatele. Riempite il vuoto con albicocche tagliuzzate e saltate.

lestamente con burro; disponetele a cupola, lisciando la parte superiore. Velatele con *glace* calda al kirsch, disponetele in corona su un piatto, riempiendo il vuoto colle frutta messe nella terrina, legate con qualche cucchiaiata di gelatina di lamponi; servite a parte una salsa albicocche al kirsch.

1931. — Pane di pomi alla vaniglia. — *Pain des pommes à la vanille.*

Preparate 3 bicchieri di marmellata di pomi alla vaniglia, inzuccherata, passata alla stamigna. Mettete in una terrina 200 grammi di burro manipolato; lavoratelo col cucchiaio, aggiungendovi, a poco a poco, 15 tuorli ed un uovo intiero. Quando l'apparecchio sia ben spumoso, aggiungete alcune cucchiaiate di zuccaro; incorporate la *purée* di pomi, e poscia 200 grammi di amaretti in polvere; versate il composto in uno stampo spalmato di burro ed infarinato; fatelo cuocere a bagno-maria. Al momento di servire, estraete il pane su un piatto caldo, e mascheratelo con un siroppo al latte di mandorle, legato con un po' di marmellata d'albicocche.

1932. — Pomi al riso all'arancio. — *Pommes au riz à l'orange.*

Imbianchite 300 grammi di riso, scolatelo e mettetelo in una casseruola, coprendolo con latte al doppio della sua altezza; fatelo bollire, ritirando tosto la casseruola su fuoco moderato, tenendola coperta fino a che il riso sia asciutto; cospargetelo allora con alcune cucchiaiate di buona crema cruda, e terminatene così appuntino la cottura; inzuccheratelo, copritelo e tenetelo lontano dal fuoco finchè abbia assorbita tutta l'umidità dello zuccaro; incorporatevi allora 150 grammi di burro, 3 tuorli d'uova, la scorza trita di mezzo arancio, indi versate l'apparecchio in uno stampo da bordura liscio e spalmato di burro, collocando lo stampo su un pannolino; tenetelo nella stufa. Intanto cuocete 8 o 10 bei pomi, detti *reinette*, tagliati in quattro; scolateli, metteteli in una piccola terrina, bagnateli, fino a coprirli, con un buon siroppo vanigliato; lasciateli divenir freddi, con sopra un disco di carta. Due ore dopo, scolateli e disponeteli in una tegghia; passate il siroppo, restringetelo a metà, mescolatelo con un po' di sugo di pomi e versatelo nel tegame, che esporrete tosto nel forno per glassarli; collocateli cespuglio nel centro della bordura di riso rovesciata sul piatto; decorateli con alcuni dischetti d'angelica, cospargeteli col siroppo ridotto, e servite separatamente una salsa albicocche, leggermente legata.

1933. — Pomi al riso meringati (Modello N. 238). — *Pommes au riz meringuées.*

Imbianchite e cuocete 300 grammi di riso al latte, con vaniglia; ultimatelo con un po' di crema, e con esso formate una bordura sul fondo d'un piatto; lasciatelo ben raffreddare, per accomodare nel centro della bordura de' quarti di pomi, detti *reinette*, glassati d'albicocche, montandoli in piramide; mascheratene la superficie e il riso con uno strato di composto da meringa; lisciate questo strato, circondate la base con mezzi pomi di forma ovale, collocandoli ritti, guarnendoli all'ingiro con piccole perle di meringa. Attorniate la base con perle più grosse; decorate la parte superiore parimenti con meringa, di poi spolverizzata con zuccaro fino. Esponete a forno dolce il piatto, per asciugare la meringa, colorandola leggermente; ritiratelo dal forno, guarnite i vani della decorazione con gelatina o confettura; servite contemporaneamente una salsiera di salsa albicocche.

1934. — Pomi al gratin. — *Pommes au gratin.*

Pelate e tagliate a quarti alcuni pomi detti *reinette*, sopprimetene il torso, e accomodateli in un tegame spalmato di burro; spolverizzateli con un po' di zuccaro vanigliato, e cuoceteli a mezzo. Cospargeteli con alcune cucchiaiate di marmellata d'albicocche; teneteli al caldo. Intonacate un cerchio con pasta da flano, mascherate il fondo ed il giro della pasta con carta unta di burro; riempite il vuoto con nocciuoli di ciriege secchi. Cuocete il flano a forno moderato, e non appena levato dal forno, svuotatelo, e fatelo scorrere su un piatto, senza ritirare il cerchio. Prendete allora i quarti di pomi, accomodateli, a strati, nel vuoto della crosta da flano, spolverizzando ogni strato con un pizzico di amaretti schiacciati; mascherate la piramide con marmellata ben ridotta, spolverizzatela con uno strato di mandorle toste, e queste, alla loro volta, con zuccaro in polvere, per glassarle colla pala arroventata. Ritirate il cerchio, ed asciugate bene il piatto prima di servirlo.

1935. — Pomi gratinati. — *Pommes gratinées.*

Tagliate trasversalmente, ciascuno in due parti, una quindicina di pomi, levatene il torso mediante un cucchiaio da legumi; tornite ciascuna metà, arrotondandone gli angoli, e cuoceteli in un siroppo leggiero alla vaniglia, ma tenendoli un po' duri; accomodateli ad egual distanza, gli uni accanto agli altri, in una tegghia butirrata, cospargeteli di marmellata di albicocche, spingete la tegghia al forno; quando i pomi sieno ben glassati, disponeteli a cupola sopra un piatto, col fondo circondato da una corona di croste di pane fritte, che formino bordura; spolverizzate allora i pomi con mandorle tritate, insieme a tre quarti del loro volume di zuccaro in polvere; glassateli alla salamandra. Servite a parte una salsa d'albicocche.

1936. — Pomi al burro. — *Pommes au beurre.*

Dividete in quarti una quindicina di grossi pomi detti *reinettes*, togliendo la pelle e il torso; arrotondatene gli angoli, soffregateli con limone ed accomodateli in una tegghia gli uni accanto agli altri; cospargeteli abbondantemente di burro sciolto, e spolverizzateli di zuccaro vanigliato; cuoceteli lentamente, rivoltandoli. Quando i pomi sono quasi cotti, mascherateli con un po' di siroppo di pomi ridotto; mettete la tegghia sulla bocca del forno. — Attaccate, mediante pastina, sul fondo d'un piatto, una corona di crostoni di pane fritti, che formino contorno; nel vuoto formato dai crostoni, disponete a cupola i pomi, ornandoli di foglie d'angelica tagliate in punta; circondateli con piccole *croquettes* di riso rotonde, inaffiate di salsa di albicocche; servite a parte una salsa di siroppo di pomi, con pistacchi tagliuzzati.

1937. — Pomi alla Richelieu. — *Pommes à la Richelieu.*

Scegliete una quindicina di pomi di buona qualità, che si mantengano ben intieri alla cottura; pelateli, svuotateli mediante tubo a colonna, *imbianchiteli* in acqua bollente, acidulata, leggermente inzuccherata, scolateli per immergerli in un siroppo a 25 gradi, vanigliato, tiepido; copriteli, teneteli nel siroppo finchè questo sia raffreddato. Scolate allora i pomi su uno staccio, accomodateli su un *plafond*, riempite il vuoto di ciascuno con un po' di frangipane alle mandorle e alla vaniglia, mascherateli, mediante pennello, con marmellata calda d'albicocche; a misura che i pomi diventano caldi, mascherateli di nuovo con marmellata, in maniera di bene velarli; levateli allora colla lama d'un coltello; disponeteli in piramide su una crosta da flano, il cui fondo sia mascherato con uno strato di crema frangipane; spolverizzate i pomi con angelica e mandorle tagliate a piccoli dadi; mettete nel mezzo di ciascun pomo una bella ciriegia confettata. Disponete la crosta sul piatto, servite a parte una salsiera di crema inglese alla vaniglia, cotta con un pizzico di fecola onde ottenerla un po' più legata del solito.

1938. — Pomi alla Delfina. — *Pommes à la Dauphine.*

Tagliate in mezzo 3 o 4 grossi pomi; divideteli in fette grosse, che poscia taglierete col taglia-pasta, onde ottenerle d'egual diametro; accomodatele in piano in una tegghia abbondantemente butirrata; spolverizzatele di zuccaro vanigliato, cuocetele vivamente d'ambo le parti, conservandole sode; disponetele subito in corona serrata su una bordura di riso vanigliato, ultimato con un salpicone d'angelica; glassate col pennello i pomi, con siroppo di pomi molto ristretto; disponete nel vuoto una composta di belle ciriege ammonticchiate in piramide. Servite a parte una salsiera di salsa d'albicocche al kirsch.

1939. — Pesche al riso al maraschino. — *Pêches au riz au marasquin.*

Cuocete 300 grammi di riso alla crema, e quando sia ultimato, riempite una dozzina di stampi da *dariole*, unte di burro, e sul cui fondo avrete posto un anello di pasta di albicocche; collocateli su un *plafond* e teneteli al caldo. Tagliate 8 o 10 belle pesche, ciascuna in due parti, toglietene l'osso, e gettatele in acqua bollente, per ritirarle non appena si stacchi la pelle; quando siano riordinate, dividete ogni metà in due parti e mettetele in una catinella, coprendole con siroppo denso e vanigliato, coprite il recipiente e tenetelo lontano dal fuoco. Al momento di servire, estraete i panetti di riso e

disponeteli man mano all'ingiro del fondo d'un piatto; scolate i quarti delle pesche; metteteli a guisa di cupola nel centro formato dai panetti, ornate la cupola con foglie d'angelica tagliate in punta. Mascherate le pesche col loro siroppo ridotto a 30 gradi, con entro un bastoncino di vaniglia, ultimato al momento con alcune cucchiaiate di buon maraschino. Servite il rimanente in una salsiera.

1940. — Albicocche alla Condé (Modello N. 237). — *Abricots à la Condé.*

Tagliate per metà una trentina d'albicocche non troppo mature; pelatele, gettatele in acqua bollente, per scolarle tosto e metterle in una terrina, bagnandole fino a coprirle con siroppo vanigliato ridotto a 30 gradi. Un'ora dopo, scolatele, e disponetele a cupola su uno strato di riso alla crema, messo su un piatto concavo; spolverizzatele con mandorle trite, miste con zuccaro in polvere; fatele glassare a forno vivace, ma all'ultimo istante. Ritirandole, ornate le mezze albicocche con una mezza mandorla del frutto *imbianchita*, circondate la cupola con una corona di *croquettes* di riso, modellate a foggia di pere, fritte, ben scolate, velate con marmellata d'albicocche, ornate ciascuna con un gambo imitato in angelica.

1941. — Albicocche alla Colbert. — *Abricots à la Colbert.*

Dividete per metà una quindicina d'albicocche non troppo mature; pelatele, gettatele in acqua bollente, soltanto per pochi minuti, onde rammorbidirle leggermente, scolatele tosto, mettetele in una terrina, copritele con buon siroppo vanigliato, e lasciatele diventar fredde in esso; scolatele su un pannolino, riempite ogni mezza albicocca con riso alla crema, ultimato con alcuni tuorli d'uova e profumato alla vaniglia, in guisa da imitare un'albicocca intiera; mascheratele con un leggier strato di marmellata d'albicocche; rotolatele negli amaretti in polvere; passatele nelle uova sbattute ed impanatele con mollica di pane, per friggerle di bel colore; scolatele su un pannolino, rotolatele nello zuccaro vanigliato, disponetele in cespuglio su un piatto, orlato con crostoni di pane, tagliati collo stampo, fritti ed incollati con pastina; mascherateli largamente con una salsa albicocche alla vaniglia, ultimata al momento con alcune cucchiaiate di latte di mandorle.

1942. — Ananas al riso alla Creola (Modello N. 233). — *Ananas au riz à la Créole.*

Pelate un ananas fresco, tagliatelo pel lungo in due parti, dividete ogni parte in fette uniformi, ed accomodatele in una tegghia, bagnandole fino a coprirle con siroppo tiepido da 25 gradi; coprite la tegghia e tenetela di fianco al fuoco senza riscaldare di troppo il liquido. Cuocete 400 grammi di riso alla crema (vedi N. 1932), con entro un bastoncino di vaniglia, tenendolo piuttosto consistente; ultimatelo con alcuni tuorli d'uova, e lasciatelo divenir quasi freddo. Riempite con esso una forma ad ananas unta di burro; in mancanza di stampo, formate l'ananas modellandolo a mano, ma su uno strato di riso, previamente raffreddato sul piatto. Imitato così l'ananas e reso freddo il riso, assicurate sulla sommità alcune foglie di angelica ad imitazione della corona dell'ananas; ornate la superficie con piccoli acini d'uva di Smirne o di angelica, per imitare le asperità del frutto; mascheratelo poscia mediante pennello con marmellata d'albicocche, tenetelo sulla bocca del forno per un quarto d'ora, umettandolo sovente col pennello intinto di marmellata calda; disponete all'ingiro ed in corona le fette d'ananas, collocando delle foglie d'angelica tagliate in punta fra l'ananas e il riso. Servite a parte una salsa albicocche alla vaniglia.

1943. — Marroni al riso alla Spagnuola. — *Marrons au riz à l'Espagnole.*

Ungete di burro uno stampo a cupola; decoratelo internamente con grandi ornati d'angelica confettata ma rammollita in acqua tiepida. Imbianchite 400 grammi di riso, scolatelo, rinfrescatelo e cuocetelo alla crema con un bastoncino di vaniglia; cotto a dovere, tramutatelo di casseruola, incorporatevi un pezzo di buon burro, lasciatelo quasi raffreddare, per poscia lavorarlo col cucchiaio, incorporandovi 7 od 8 tuorli d'uova; applicatelo alle pareti ed al fondo dello stampo decorato, dandogli lo spessore di un centimetro e mezzo; lisciatelo bene internamente, riempite il vuoto con una guarnizione di marroni a mezzo confettati, scolati del loro siroppo, e frammischiati con una manata d'uva di Smirne rammollita

ed alcune cucchiaiate di marmellata di albicocche; coprite questa frutta con uno strato di riso, su cui collocherete un disco di carta. Tenete lo stampo a bagno-maria per 20' minuti, rovesciatelo poscia sul piatto e mascherate il fondo del pane col siroppo dei marroni, mescolato con un po' di buon maraschino.

1944. — Soffiato alla vaniglia. — *Soufflè à la vanille.*

Per un pranzo di 12 persone, converrà servire questo *entremets* in due casseruole d'argento. Mettete in una casseruola 200 grammi di farina, una cucchiaiata di fecola, 4 tuorli d'uova; incorporate i tuorli colla farina, indi sciogliete la pasta con due bicchieri di latte cotto; aggiungete un grano di sale, 100 grammi di burro, un bastoncino di vaniglia tagliato, 150 grammi di zuccaro; collocate la casseruola su fuoco moderato, tramenate l'apparecchio con un mestolino per legarlo senza grumi; quando sia reso liscio, fatelo ridurre a buon fuoco per dargli la consistenza d'una besciamella ristretta; passate allora il preparato in un'altra casseruola, incorporate ad uno ad uno 12 o 14 tuorli d'uova, non che 100 grammi di burro; lavorate vivamente il composto per 10 o 12 minuti. Mescolatelo con 8 o 10 albumi sbattuti ben sodi, non che alcune cucchiaiate di crema sbattuta, ben scolata. Compiuto l'amalgama, versate il composto in due casseruole per riempirle per tre quarti; collocatele su un *plafond*, esponetele a forno dolce, ma ben preso. Tre minuti dopo, ritirate la casseruola, per tagliare il composto in croce, penetrando fino al fondo delle casseruole; rimettetele subito nel forno per cuocerle per venti minuti, ma avendo cura di glassarle due volte collo zuccaro, durante la cottura. Non appena ritirati i soffiati dal forno, collocate le due casseruole su un *plafond* coperto di cenere calda; copritele ciascuna con una campana calda, e fatele portare così nella sala da pranzo, collocandole colà ciascuna su un piatto, per essere tosto presentate ai commensali. I soffiati di qualsiasi genere, esigono le cure più diligenti, trattandosi di operazione delicatissima. Da ciò il motivo della raccomandazione di non servire siffatti *entremets* che nei pranzi poco numerosi.

1945. — Soffiato di riso al maraschino. — *Soufflè de riz au marasquin.*

Cuocete in molt'acqua 200 grammi di riso, scolatelo, mettetelo in una terrina, cospargetelo con un po' di maraschino. Approntate un composto da soffiato, operando giusta l'istruzione precedente. Quando gli albumi siano incorporati, disponetelo a strati entro due casseruole da soffiato, alternando ogni strato con una piccola porzione di riso ben scolato. Riempite che sieno le casseruole a tre quarti, collocatele su un *plafond*, ch'esporrete a fondo moderato; dopo alcuni minuti, ritiratele, per tagliarli in croce, rimettendole tosto nel forno per cuocerle per 25 minuti, glassandole due volte con zuccaro fino. Ritirati che siano i soffiati dal forno, serviteli colle cautele indicate nel precedente articolo.

1946. — Soffiato alla Palphy. — *Soufflè à la Palphy.*

Preparate un composto da soffiato alla vaniglia come al N. 1944. — Intanto cuocete una lastra di biscotto in foglio, tagliatelo in mezzo onde diminuirne lo spessore, mascherando poscia i due fogli, da una parte, con marmellata d'albicocche; divideteli in rotondi un po' più piccoli della casseruola, avvertendo che per ogni soffiato ne occorrono cinque o sei. Mezz'ora prima di servire, disponete in ogni casseruola uno strato di composto alto 2 centimetri, collocatevi sopra un rotondo di biscotto, mascheratelo con un altro strato di composto, e ripetete così l'operazione, alternando il preparato ed il biscotto fino a che le casseruole siano quasi ricolme; collocatele su una lastra di rame, copritele con carta per esporle a forno dolce. Quando i soffiati siano ben rigonfi, ritirate la carta, per spolverizzarli con zuccaro e glassare la superficie di bel colore; ritirateli tosto e serviteli colle precauzioni indicate all'articolo 1944.

1947. — Soffiato alle mandorle. — *Soufflée aux amandes.*

Mondate 250 grammi di mandorle dolci mescolate con alcune amare; strofinatele in un pannolino, tritatele senza pelarle finchè siano polverizzate. Mescolate in una terrina 300 grammi di zuccaro in polvere vanigliato e 10 tuorli, lavorate il composto col cucchiaio come per biscotto, e quando sia ben spumoso, incorporate a poco a poco le mandorle tritate, non che 8 albumi sbattuti, ben sodi, e 4 cucchiaiate di crema sbattuta; mescolate bene l'apparecchio, versatelo in due casseruole da soffiato,

butirrate; posate le casseruole su un *plafond*, coprite con carta il soffiato, spingetelo a forno moderato per cuocerlo senza colorarlo troppo. All'ultimo istante spolverizzate i soffiati con zuccaro fino alla vaniglia, fateli glassare, serviteli subito.

1948 — Soffiato al cioccolato in cassettine. — *Soufflé au chocolat en petites caisses.*

Mettete in una piccola tegghia 4 tavolette di buon cioccolato alla vaniglia; tenetela sulla bocca del forno, fino a quando il cioccolato sia ben rammollito; stemperatelo col mestolino; aggiungete 100 grammi di zuccaro, 5 o 6 tuorli d'uova; dopo due minuti sciogliete il tutto con due albumi sbattuti, indi versatelo su 6 albumi sbattuti mescolati con due cucchiaiate di zuccaro vanigliato. Riempite col composto delle cassettine di carta. Disponetele su un *plafond* sottile, mettetele nel forno per cuocere i soffiati per 20 minuti; disponeteli tosto su un piatto per servirli senza indugio.

1949. — Soffiato di pomi alla Russa. — *Soufflé de pommes à la Russe.*

Tenete al caldo in una casseruola il volume d'un mezzo litro di marmellata di pomi alla vaniglia, poco zuccherata ma molto ristretta; 25 o 30 minuti prima di servire, riscaldatela bene rimestandola, ritiratela dal fuoco, incorporatela vivamente con 10 albumi d'uova sbattuti, ben sodi e inzuccherati, versate tosto l'apparecchio in due casseruole da soffiato, lisciatelo, ordinandolo a cupola, spolverizzatelo leggermente con zuccaro fino, spingete a forno molto dolce le due casseruole; 20 minuti dopo ritiratele, per disporle su un piatto, coprirle con una campana e servirle. Questo soffiato non ricasca.

1950. — Soffiato d'albicocche a freddo. — *Soufflé d'abricots a froid.*

Mettete in una catinella stagnata 4 decilitri di *purée* d'albicocche senza zuccaro; le frutta possono essere cotte o crude; mescolatele col doppio del suo volume di zuccaro, di cui una parte profumata d'arancio; mettete la catinella sul ghiaccio, e lavorate il composto fino a che sia ben legato; aggiungete un albume non sbattuto, continuate a lavorare vivamente il composto, e non appena l'albume si sia incorporato, aggiungetene un altro, e così di seguito fino a dieci; affinchè l'apparecchio diventi leggiero, bisognerà lavorarlo almeno per tre quarti d'ora. Versatelo in una casseruola da soffiato, e cuocetelo a forno dolce per 20 minuti.

1951. — Soffiato di lamponi. — *Soufflé des framboises.*

Collocate sul ghiaccio una piccola catinella sottile; mettetevi entro 500 grammi di gelatina di lamponi; stemperatela bene col cucchiaio, aggiungetevi a poco a poco un'abbondante manata di zuccaro in polvere, di cui una parte profumato all'arancio. Lavorate il composto per 12 o 15 minuti, indi mescolatelo con 8 albumi sbattuti, ben sodi, aggiungete alcune goccie di colore rosso di credenza, versatelo in due casseruole da soffiati, cuocetelo 20 minuti a forno dolce. Non appena tolti dal forno, spolverizzateli con zuccaro in polvere. Serviteli subito.

1952. — Soffiatini all'arancio in cassettine. — *Petits soufflé à l'orange en petites caisses.*

Preparate un composto da soffiato come al N. 1944, sostituendo alla vaniglia due cucchiaiate di zuccaro all'arancio, ponendo mente di non aggiungerlo che quando il composto sia cotto e freddo; incorporati che siano i tuorli, il burro e gli albumi sbattuti, prendete il composto col cucchiaio e riempite 24 cassettine di carta di forma rotonda ed ovale, ma increspate e leggermente butirrate nell'interno; accomodate queste cassettine su una lastra rivestita di carta, spingetele a forno dolce. Dopo 10 o 12 minuti, spolverizzatele con zuccaro fino; quando l'apparecchio è cotto, disponete le cassettine in due piatti; servite subito.

1953. — Poupelin. — *Poupelin.*

Fate bollire due bicchieri d'acqua, aggiungete un grano di sale, due cucchiaiate di zuccaro, 175 grammi di burro, un pezzo di buccia. Ritirate il liquido dal fuoco, mettetevi dentro tanta farina

quanta ne può assorbire operando come per la pasta reale. Quando la pasta sia asciutta, lasciatela raffreddare a metà, per incorporarvi otto uova intiere, come pure 600 grammi di burro. Con questa pasta riempite a metà, una forma da *charlotte* butirrata; cuocete la focaccia a forno moderato, ben chiuso. Ritiratela dal forno, e quando sia mezzo raffreddata, svuotatela intieramente, non lasciando che la crosta del fondo e delle pareti; colmate il vuoto con frangipane mescolato con salpicone di frutta, collocando la crema a strati, e alternando ciascun strato con marmellata d'albicocche; rimettetela nel forno per 20 o 25 minuti, rovesciatela sur un piatto e spolverizzatela con zuccaro fino.

1954. — Frittata del Re. — *Omelette du Roi.*

Approntate un piccolo apparecchio da pudingo sassone alla vaniglia, operando come al N. 1901. Riscaldate tre padelle di differente grandezza, delle quali la più piccola sia una padella da *pannequet*, soffregatele dapprima con un pezzo di lardo crudo, indi asciugatelo bene; pennellatele con burro chiarificato; stendete allora sul fondo delle padelle uno strato di composto alto un centimetro, cuocetelo a fuoco moderato rivoltandolo; rovesciatelo subito su una lastra; per preparare l'*entremets*, ne abbisognano una quindicina di queste frittate. Appena cotte, inzuppatele con un po' di maraschino, mascheratele da una parte con uno strato di marmellata; disponetele in ordine le une sulle altre su di un piatto, le più larghe al basso, in guisa di formare una cupola; mascherate anche la cupola con uno strato di marmellata, poscia con uno o due larghi sfogli, riservati a tal uopo, coprite interamente la cupola affine di darle forma regolare; spolverizzatela con zuccaro fino alla vaniglia; tenete il piatto per un quarto d'ora sulla bocca del forno moderato, e al momento di servire, fate glassare il soffiato a forno caldo o colla pala arroventata; servitelo tosto, accompagnandolo con una salsiera di crema inglese.

1955. — Frittata alla confettura. — *Omelette au confitures.*

Rompete una quindicina d'uova in una terrina, aggiungete un grano di sale, quattro cucchiaiate di zuccaro, di cui una parte profumata al limone, 50 grammi di burro diviso in particelle; sbattete bene le uova, fate sciogliere 200 grammi di burro in una padella, collocandola su fuoco vivace; non appena il burro sia ben caldo, versatevi entro le uova sbattute, cuocete la frittata, legandola con cura coll'aiuto d'un mestolino; agitate in pari tempo la padella sopra sè stessa, onde riunire tutte le parti; rotolate la frittata a metà, per deporre sul suo centro della gelatina di ribes, di lamponi o di pomi leggermente stemperate. Finite di rotolare la frittata in guisa di *porte-manteau*, ripiegate gli angoli, e rovesciatela tosto su un piatto; uguagliatela, spolverizzatela con zuccaro, per glassarla mediante una verga di ferro arroventata, formando un disegno semplice a piacimento.

1956. — Frittate alla Celestina. — *Omelettes à la Célestine.*

Preparate una crema frangipane alla vaniglia, procedendo conformemente alle prescrizioni offerte al capitolo della pasticceria. Non appena ritirata la crema dal fuoco, legatela con quattro o cinque tuorli crudi. — Approntate un piccolo composto da *pannequet*, con albumi sbattuti. Chiarificate 200 grammi di burro, indi, mediante pennello, spalmate generosamente di burro il fondo di una piccola padella ben pulita; riscaldatela, per coprirne il fondo con una piccola parte del predisposto apparecchio, stendendolo su tutta la larghezza della padella, in modo da ottenere una frittata più grossa e più larga de' comuni *pannequets*. Cotta che sia d'ambe le parti, rovesciatela su un foglio di carta, ma in tutta la sua larghezza. Cuocete così tre frittate, distendendole; distribuite poscia su ciascuna una porzione del preparato; ripiegatele tosto, dandole la forma solita, in punta cioè alle due estremità; disponetele tosto su un piatto, due a fianco l'una dell'altra, la terza nel centro. Esponete allora il piatto, per 12 o 15 minuti, a forno moderato, in modo da rassodare il preparato interno, ma senza disseccare la superficie esterna. Spolverizzate le frittate con zuccaro fino vanigliato, glassatele mediante verga arroventata; cospargete il fondo del piatto con un po' di salsa albicocche al maraschino.

1957. — Frittata soffiata alla vaniglia. — *Omelette soufflée à la vanille.*

Per un pranzo di 12 coperti, questo *entremets* dev'essere servito doppio. — Chiarificate 250 grammi di burro. Mettete in una terrina 14 tuorli, aggiungete 300 grammi di zuccaro fino, di cui una parte vanigliato; stemperate le uova con un mestolino; lavorate il composto come per biscotto, cioè fino a

che sia spumoso e leggero; aggiungete un grano di sale, 7 od 8 amaretti in polvere, e finalmente 14 albumi sbattuti, ben sodi. Versate il burro chiarificato in due padelle da frittata ben pulite, riscaldatelo, versate in ogni padella la metà del composto, agitatelo dolcemente per riscaldarlo nel suo insieme e fargli assorbire il burro, arrotondandolo; versatelo tosto in due piatti concavi, butirrati; esponeteli a forno moderato ma ben preso; 12 o 14 minuti bastano alla cottura; quando siano ben penetrate e leggiere, spolverizzatele largamente con zuccaro fino alla vaniglia; dopo alcuni minuti, ritiratele dal forno per servirle senza indugio, giacchè per essere mangiate nella condizione voluta, bisogna che tali frittate sieno aspettate dai commensali.

1958. — Uova alla neve. — *Œufs à la neige.*

Rompete 12 uova, mettendo gli albumi in una catinella ed i tuorli in una casseruola; stemperate questi ultimi, per scioglierli con un bicchier di latte e qualche cucchiaiata di crema fresca; aggiungete un grano di sale, 200 grammi di zuccaro in polvere, e con tale apparecchio approntate una crema inglese. Quando sia ben legata, passatela allo staccio fino in una terrina, e ventolatela fino a che sia quasi fredda. Sbattete onde ridurre in neve gli albumi anzidetti, e quando siano ben sodi, inzuccherateli con zucchero vanigliato e con essi preparate un composto da meringa; pigliate quest'apparecchio con un mestolino da intingolo, lasciatelo cadere semplicemente in acqua o latte zuccherato in ebollizione (l'acqua è preferibile), per farle rassodare in forma di grosse *quenelles*, rivoltandole con una schiumaruola e deponendole poscia su uno staccio onde farle scolare; riordinatele, disponetele in corona su di un piatto quasi ritte in piedi; versate in fondo al piatto parte della crema preparata; servite il dippiù in una salsiera.

1959. — Bordura di marroni alla Framboisy. — *Bordure de marrons alla Framboisy.*

Preparate una piccola *purée* di marroni, inzuccherata alla vaniglia; deponetela in una terrina, legandola con 3 o 4 cucchiaiate di frangipane; finitela, incorporandovi, a poco a poco, 7 od 8 tuorli, e un uovo intiero; versate l'apparecchio in uno stampo da bordura liscio, butirrato ed infarinato, facendolo rassodare a bagno-maria. — Cuocete in molt'acqua 200 grammi di bel riso, conservandone i grani ben intieri; quando sia scolato, ponetelo in una casseruola, insieme a un pezzo di burro, spolverizzandolo con una manata di zuccaro; coprite la casseruola, tenetela sulla bocca del forno. Dopo dieci minuti, legate il riso con qualche cucchiaiata di marmellata d'albicocche. Al momento di servire, rovesciate la bordura su un piatto caldo, riempitene il vuoto col riso. Mascherate il fondo del piatto con un buon siroppo vanigliato.

1960. — Bordura di riso alle prugne. — *Bordure de riz au reines-claude.*

Cuocete 250 grammi di riso alla crema, operando giusta l'istruzione al N. 1932; ultimatelo con alcuni amaretti in polvere, un pezzo di burro, ed alcune cucchiaiate di crema sbattuta; versatelo in uno stampo da bordura unto di burro; lasciatelo per alcuni minuti rassodare nell'acqua, estraendolo tosto su un piatto; riempite il centro della bordura con una composta di prugne (*reines-claudes*), glassatele mediante pennello con un po' del loro siroppo ridotto alla *nappe;* mescolate col rimanente siroppo qualche cucchiaiata di liquore di nocciuole, e servitelo in una salsiera.

1961. — Bordura di semolino alle albicocche. — *Bordure de semoule aux abricots.*

Preparate un piccolo composto da pudingo di semolino, operando come al N. 1893; quando gli albumi sono incorporati, aggiungete qualche cucchiaiata di crema sbattuta; con questo apparecchio, riempite uno stampo da bordura liscio, unto di burro; collocatelo in una tegghia con acqua fino a metà altezza, mettetelo nel forno per 25 o 30 minuti, e quando il composto sia consolidato, estraete la bordura su un piatto e disponetevi nel centro una composta di mezze albicocche, frammischiate con alcune mandorle d'albicocche e pistacchi; cospargete le frutta con un po' del loro siroppo ridotto alla *nappe;* mascherate poscia la bordura, e servite la rimanente salsa in salsiera.

1962. — Bordura di maddalena al riso. — *Bordure de madeleine au riz.*

Approntate un apparecchio di pasta maddalena, procedendo di conformità alle istruzioni offerte al capitolo della pasticceria; versatelo in uno stampo da bordura rabescato, unto di burro e glassato con

zuccaro; collocate lo stampo su un piccolo *plafond*, cuocete il composto a forno moderato, per poscia rovesciare subito la bordura su un piatto, riempiendo il centro con un preparato di riso alla vaniglia cotto nel modo indicato al N. 1932, ultimato con alcune cucchiaiate di Chantilly; mascherate leggermente la bordura con un po' di salsa albicocche al maraschino; servite a parte la rimanente.

1963. — Baba caldo al madera. — *Baba chaud au madère.*

Untate di burro uno stampo a cilindro scanalato, riempitelo fino a due terzi d'altezza con pasta da baba levata e *rotta* (vedi cap. della pasticceria); tenete lo stampo a temperatura dolce, per far montare ancora la pasta fino a che lo stampo sia ricolmo. Collocatelo allora su un *plafond*, per esporlo a forno moderato e cuocerlo per 40 minuti; nel frattempo lavate in acqua tiepida 300 grammi d'uva di Smirne. Mettetela in una bastardella, mescolandola con metà del suo volume di buccie di limone, arancio e cedro confettate, non che qualche cucchiaiata di mandorle verdi, del pari confettate, altrettanto ananas crudo tagliato a dadolini. Bagnate questa frutta con tre decilitri di siroppo a 30 gradi, 2 decilitri di vino madera; date un solo sobboglio al liquido, e tenete il composto a bagno-maria. Cotto che sia il baba, ritiratelo dal forno, regolatelo dritto superiormente, per estrarlo su un graticcio da pasticceria, ed inzupparlo con un siroppo bollente, mescolato con alcune cucchiaiate di madera e alcuni bicchierini di rhum in cui siavi stata infusa buccia di limone o d'arancio. Lasciatelo ben scolare, mascheratelo con una ghiaccia cotta all'arancio, disponetelo tosto sul piatto, riempite il centro con una parte della predisposta frutta; cospargete leggermente il fondo del piatto col siroppo, e servite il rimanente in una salsiera.

1964. — Baba caldo al cioccolato. — *Baba chaud au chocolat.*

Cuocete un piccolo apparecchio da baba in uno stampo scanalato, operando come si disse più sopra, togliendolo dal forno, riordinatelo su un graticcio, inzuppatelo con siroppo a 25 gradi, bollente, profumato di vaniglia; quando sia scolato, mascheratelo con una ghiaccia (*glace*) di cioccolata cotta, ma leggera; collocatelo subito su un piatto, mascherandone il fondo con una salsa cioccolata alla crema; servite a parte la rimanente salsa.

1965. — Mazarino al kirsch. — *Mazarin au kirsch.*

Stacciate in una terrina tiepida 500 grammi di farina bene asciutta; stemperate 35 o 40 grammi di lievito di birra con due decilitri di latte tiepido, passatelo allo staccio; fate una cavità nel centro della farina, e in essa versate il liquido, per formare con un terzo della farina un lievito di eguale consistenza di quello per briozzo; circondatelo col resto della farina, coprendo la terrina con un pannolino e tenendola a temperatura dolce; quando il lievito sia cresciuto del doppio del suo volume, rimestatelo colle mani, mescolandovi, a poco a poco, 5 uova intiere, 3 tuorli, ed incorporandovi, a poco a poco, la farina per formarne una pasta che abbia la consistenza di quella da briozzo; da ultimo aggiungetevi qualche cucchiaiata di crema doppia. Quando la pasta abbia preso molta consistenza, lavoratela, incorporandovi, a poco a poco, 200 grammi di burro diviso in particelle, non che 150 grammi di zuccaro; lavorate la pasta per alcuni minuti, copritela, tenetela a temperatura dolce finchè sia levata del doppio della sua altezza; allora *rompetela* e fatela ancora levare, per poscia prenderla a particelle colla mano e riempire a tre quarti di altezza uno stampo da timballo, un po' alto, spalmato di burro; collocatelo su un *plafond*, copritelo con carta, tenetelo a temperatura dolce per far levare la pasta fino a che sia arrivata quasi all'altezza dell'orlo dello stampo; fasciatelo con una lista di carta unta di burro, esponetelo a forno caldo, per cuocere il *gâteau* di bel colore.

Nel frattempo tagliate a filetti lunghi due centimetri, 4 o 500 grammi d'angelica e di cedrato candito, previamente lavato in acqua tiepida. Metteteli in una bastardella con tre quarti di litro di siroppo a 28 gradi, infuso con buccia d'arancio o di limone; riscaldate bene il composto, ritiratelo sull'angolo del fornello, per incorporare, a poco a poco, 400 grammi di burro, diviso in pezzetti, ma ventolandolo continuamente affine di ben amalgamare il liquido col burro. Mescolatevi poscia assieme due decilitri di buon kirsch, badando però che questa operazione dovrà essere terminata proprio nel momento di servire. Prendete il *gâteau*, regolatelo dritto, estraetelo dallo stampo, e tagliatelo in fette trasversali grosse un centimetro; riformate il *gâteau*, in uno stampo ben asciugato, alternando ogni fetta

con una parte della frutta tagliuzzata e con siroppo butirrato. Tali fette posson essere divise in due o tre parti posandole nello stampo. Quando il *gâteau* sarà rimesso in forma, capovolgetelo su un piatto, mascherandolo ancora con un po' dell'apparecchio; servite l'esuberante in salsiera. — Questo *entremets* deve servirsi ben caldo, a motivo della quantità di burro che assorbe. Le indicate dosi possono bastare per 2 grossi *entremets*.

1966. — Savarino alla Montmorency. — *Savarin à la Montmorency.*

Preparate una pasta da savarino, con 300 grammi di farina, operando come è detto al capitolo della pasticceria; quando la pasta sarà levata, pigliatela a pezzetti, per empirne a tre quarti una forma da savarino unta di burro; mettetela su un *plafond* a temperatura dolce, per far rinvenire la pasta, e non appena raggiunga l'altezza dell'orlo dello stampo, esponetela a forno caldo ma ben ridotto. Quando il savarino sia cotto, di bel colore, rovesciatelo su un graticcio da credenza, per inzupparlo a parecchie riprese con un siroppo ben caldo, profumato con kirsch; lasciatelo ben scolare, collocatelo sul piatto, riempite il vuoto con una composta di ciriege *Montmorency* ben rosse; fate ridurre il siroppo a dovere, ultimatelo con alcune cucchiaiate di kirsch, e mascherate con esso tanto il *gâteau* che la frutta, servendo il rimanente in una salsiera.

1967. — Savarino all'Inglese. — *Savarin à l'Anglaise.*

Cuocete un composto da savarino in uno stampo a cupola od a timballo, estraendolo non appena cotto, per tagliarlo in fette trasversali, grosse un centimetro; riformatelo, montandolo nello stesso stampo, ma mascherando ogni fetta con uno strato di frangipane vanigliata, ultimata con burro alla nocciuola e con un salpicone d'ananas tagliato fino; rovesciate il *gâteau* su un piatto, mascheratene il fondo con una crema inglese, e servite l'esuberante in una salsiera.

1968. — Savarino all'ananas (Modello N. 236). — *Savarin à l'ananas.*

Pelate un ananas mezzano, dividetelo per il lungo in due parti, e ciascuna di queste tagliatela per traverso in fette non troppo sottili. Accomodatele in un tegame, bagnandole fino a tutta altezza con siroppo vanigliato a 28 gradi. Pestate i ritagli dell'ananas, metteteli in infusione, senza bollirli, in due o tre decilitri di siroppo a 28 gradi. Riempite a tre quarti una forma a cupola, butirrata con pasta da savarino ultimata; fate levare la pasta a dolce temperatura, e quando sarà all'altezza degli orli, cuocete il savarino a forno moderato. — Fate bollire 3 decilitri di siroppo vanigliato, scioglietelo con un decilitro e mezzo di liquori, cioè, kirsch, maraschino, curaçao, rhum; aggiungetevi qualche bricciolo di buccia; passate l'infusione. Nel ritirare dal forno il savarino, tenetelo dritto, rovesciatelo su un graticcio da credenza; disponetelo sul piatto, circondatelo di fette d'ananas intiepidite, cospargetelo colla rimanente infusione, e servite il siroppo d'ananas in una salsiera.

1969. — Piccoli savarini alle pesche. — *Petits savarins aux pêches.*

Dimezzate 10 pesche non troppo mature; toglietene l'osso, immergetele solamente per due secondi nell'acqua bollente; scolatele subito, per pelarle e accomodarle, mano mano, in una tegghia; cospargetele con un siroppo vanigliato. — In altro luogo cuocete una quindicina di savarini entro forme da *dariole;* ritirandoli dal forno, teneteli diritti, inzuppateli in siroppo alla vaniglia, mescolato con alcune cucchiaiate di maraschino e di latte di mandorle; mascherateli dopo con una ghiaccia calda al maraschino; disponeteli all'ingiro del piatto, riempite il vuoto colle pesche, ammonticchiandole a cupola; spolverizzateli con pistacchi e mandorle tagliate a filetti. Servite il loro siroppo in una salsiera.

1970. — Piccoli savarini, salsa fragole. — *Petits savarins, sauce aux fraises.*

Cuocete entro stampi da *dariole*, una ventina di piccoli savarini; ritirandoli dal forno, immergeteli in un siroppo profumato alla buccia d'arancio e di limone; scolateli su un graticcio da credenza, mascherateli con ghiaccia di zuccaro in polvere, disciolto con sugo di fragole fresche; disponeteli in piramide su un piatto; servite a parte una *purée* fredda di fragole, disciolta con siroppo vanigliato.

1971. — Gâteau di Compiègne al sabaglione. — *Gâteau de Compiègne au sabayon.*

Untate di burro uno stampo a cilindro, riempitelo per tre quarti con una pasta da *compiègne*, previamente levata e *rotta*, preparata giusta le istruzioni di cui al capitolo della pasticceria. Tenete lo stampo a temperatura dolce. Fate levare la pasta fino all'altezza dell'orlo, indi collocatelo su un *plafond*, ed esponetelo a forno un po' caldo. Quando sia cotto e di bel colore, estraetelo dallo stampo, inzuppatelo con un siroppo al rhum, e disponetelo tosto su un piatto, riempiendo il centro con sabaglione al rhum; cospargete parimenti il fondo del piatto e servite a parte il dippiù della salsa.

1972. — Piccoli Compiègnes al caffè. — *Petites Compiègnes au café.*

Con pasta da *compiègne* levata ed infranta, riempite a metà una ventina di stampi da *dariole*, spalmati di burro; accomodateli su un *plafond*, teneteli a temperatura dolce per far levare la pasta finchè gli stampi siano ricolmi; esponeteli a forno caldo, cuoceteli di bel colore, e ritirandoli, regolateli dritti, inzuppateli con un siroppo all'essenza di caffè, e non appena scolati, mascherateli con una ghiaccia calda al caffè; disponeteli in piramide su un piatto, e servite a parte una salsiera di crema inglese al caffè.

1973. — Gateau del Congresso al ribes. — *Gâteau du Congrès au ribes.*

Manipolate 250 grammi di burro in un pannolino per spremerlo e rammollirlo; mettetelo in una terrina, lavoratelo vivamente col cucchiaio, aggiungendovi 175 grammi di zuccaro e 6 tuorli ad uno ad uno; quando il preparato sia ben rigonfio, aggiungetevi ancora 175 grammi di zuccaro, un grano di sale; qualche minuto dopo, aggiungete 250 grammi di fecola a poco a poco, non che un bricciolo di buccia tritata. Prendete l'apparecchio col cucchiaio, riempite uno stampo da *tre fratelli*, spalmato di burro chiarificato, indi glassato con fecola; collocatelo su un *plafond*, ed esponetelo a forno moderato onde cuocere il *gâteau* per 20 minuti. Quando sia di bel colore, rovesciatelo direttamente sur un piatto, riempite semplicemente il vano del *gâteau* con gelatina fresca di ribes, trasparente, ma non troppo densa.

1974. — Gâteau del Congresso al riso. — *Gâteau du Congrès au riz.*

Preparate un *gâteau* operando come all'articolo precedente; non appena cotto, rovesciatelo su un piatto, glassatelo leggermente col pennello con un po' di marmellata di albicocche; riempite il centro con un preparato di riso all'arancio ultimato con crema, mescolato con un salpicone d'ananas ed alcune cucchiaiate di pistacchi tagliati a dadolini. Servite a parte una salsa d'albicocche all'arancio.

1975. — Pannekets alle confetture. — *Pannequets aux confitures.*

Mettete in una terrina 50 grammi di farina, 175 grammi di zuccaro, 60 grammi di burro sciolto, 3 uova intere, tre tuorli, un grano di sale, un po' di buccia tritata finissima; stemperate il composto con un mezzo litro di latte circa, senza far grumi, e tenendolo leggiero. Chiarificate 150 grammi di burro, serbandolo al caldo in una casseruolina; riscaldate due piccole padelle da *pannequets*, asciugatele ben bene, untatele di burro depurato, mediante pennello, e versate in ciascuna di esse due cucchiaiate di composto, stendendolo in sottile strato su tutta la superficie della padella; collocatela su fuoco dolce, e non appena il composto incomincia a seccare, rivolgete vivamente il *pannequets*, coll'aiuto d'una forchetta; dopo qualche secondo, rovesciatelo su un *plafond*, lasciandolo in tutta la sua larghezza; cuocete così tutti i *pannequets*, riordinateli, mascherateli soltanto da una parte con uno strato di marmellata d'albicocche e ripiegateli in quadrilunghi in modo da ben rinchiudere la marmellata. Collocateli mano mano su un *plafond*, spolverizzateli con zuccaro fino, glassateli colla pala arroventata, e disponeteli in corona su un piatto quasi ritti; riempite il centro con una composta di mezze albicocche; mascherate leggermente i *pannequets*, mediante pennello, con un po' di salsa d'albicocche, disciolta con siroppo; servite la rimanente salsa in una salsiera.

1976. — Pannekets al cioccolato. — *Pannequets au chocolat.*

Apparecchiate un composto da *pannekets*, operando giusta le istruzioni al capitolo della pasticceria; ultimatelo con qualche cucchiaiata di zuccaro vanigliato. Con tale composto, cuocete 3 dozzine di *pannekets*, stendeteli su un foglio di carta, per regolarli e mascherarli con uno strato di frangipane alla vaniglia e piegarli in quadrilunghi; disponeteli in cespuglio su un piatto caldo. Preparate una salsa cioccolato alla vaniglia, ridotta sul fuoco fino a che veli il cucchiaio, ultimatela con qualche cucchiaiata di crema cruda. Riscaldate i *pannekets* e mascherateli colla salsa.

1977. — Pannekets all' Imperiale. — *Pannequets à l' Impériale.*

Cuocete una ventina di *pannekets* un po' più larghi dell'ordinario, regolateli e stratificateli con marmellata di pomi, ridotta con un po' di marmellata d'albicocche, mescolata poscia con un salpicone d'ananas tagliato fino; piegate i *pannekets* in tre, in modo da formare una lista larga 7 od 8 centimetri, mascherate ancora questa superficie con marmellata, piegateli in traverso dandogli la forma di quadrilunghi; disponeteli in corona e quasi ritti su un piatto, che terrete sulla bocca del forno per qualche minuto; riempite il centro con un salpicone d'ananas, mescolato con alcune cucchiaiate d'uva di Smirne e pistacchi tagliati a dadolini; cospargete i *pannekets* ed il salpicone con una salsa albicocche al maraschino. Servite la rimanente in una salsiera.

1978. — Pannekets meringati (Modello N. 235). — *Pannequets meringués.*

Apparecchiate un composto da *pannekets* (vedi N. 1975), con un po' meno zuccaro della dose ordinaria; cuoceteli come di pratica, stendendoli su una lastra mano mano che sono cotti per stratificarli con crema frangipane alla vaniglia; piegateli in quattro, regolate le estremità, tagliateli in due formando de' quadrilunghi; disponeteli in corona su un piatto, mascherateli con un apparecchio da meringa vanigliato; lisciate la superficie col coltello, decoratela parimenti con meringa nel genere del modello; spolverizzate l'*entremets* con zuccaro, esponetelo a forno mitissimo affine di colorare la meringa di una bella tinta bionda; ritirando il piatto dal forno asciugatelo bene; riempite il centro con un sabaglione al madera densissimo. Servite con una salsiera dello stesso sabaglione.

1979. — Pannekets alla Reale. — *Pannequets à la Royale.*

Cuocete due dozzine di *pannekets* come al N. 1975; ritirandoli dalla padella, stendeteli su un *plafond*, mascheratene la metà con frangipane alla vaniglia, l'altra metà con marmellata d'albicocche. Incollate sul centro di un piatto un crostone di pane, tagliato di forma incurvata, fritto, asciugato e mascherato con crema frangipane, su cui accomoderete i *pannekets*, stendendoli su tutta la larghezza, ma avendo cura di alternare quelli mascherati colla frangipane con quelli stratificati di marmellata. I *pannekets* devono formare una cupola regolare; meringateli con meringa italiana alla vaniglia, decorateli col *cornetto*, tenete il piatto sulla bocca del forno per disseccare la meringa senza colorarla. Prima di servire l'*entremets*, ornate la cupola con gelatina ribes tagliata o spinta al *cornetto*.

1980. — Pannekets glassati alla purée di castagne.
Pannequets glacés à la purée de marrons.

Cuocete una trentina di *pannekets*, operando come al N. 1975, stendeteli su una lastra per regolarli e stratificarli con una *purée* di marroni al maraschino, piegateli in quadrilunghi, disponeteli su una lastra gli uni accanto agli altri; spolverizzateli con zuccaro in polvere, glassateli alla salamandra e disponeteli in cespuglio su un piatto. Servite a parte un sabaglione al maraschino.

1981. — Dampfnouilles all'Allemanna. — *Dampfnouilles (dampfnudeln) all'Allemande.*

Dosi: 500 grammi di farina, 100 grammi di burro sciolto, 3 cucchiaiate di zuccaro vanigliato, 3 uova intere, 2 tuorli, tre quarti di bicchiere di latte, 3 cucchiaiate di crema, un grano di sale, 30 grammi di lievito di birra.

Stemperate il lievito di birra nel latte tiepido, passatelo allo staccio; colla metà farina formate in una terrina un lievito leggero; tenetelo a temperatura dolce; quando si sarà raddoppiato di volume incorporatevi assieme la rimanente farina, le uova, lo zuccaro, il burro sciolto e qualche cucchiaiata di crema; tenete la pasta un po' consistente, coprite la terrina e serbatela in sito caldo; lasciate rinvenire la pasta del doppio del suo volume, rovesciatela sulla tavola infarinata, per dividerla in liste grosse due centimetri, le quali taglierete trasversalmente in modo da ottenere de' quadratelli, che rotolerete, formando delle pallottoline, che collocherete su una lastra da *dampfnouille* o sul fondo d'una larga tegghia butirrata, ma a poca distanza l'una dall'altra. Fatele levare a temperatura dolce. Quando la pasta sia accresciuta di volume, ed elastica al tatto, cospargete le *dampfnouilles* con un po' di latte tiepido zuccherato alla vaniglia; collocatele sul fuoco, fate bollire, coprite ermeticamente la tegghia per esporla a forno caldo; bisogna osservare di non coprirla fino a che le *dampfnouilles* non siano asciutte, per il che occorreranno almeno 15 minuti. Quando la pasta sia consolidata, morbida ed evaporato il liquido, distaccate le *dampfnouilles* dalla tegghia con una paletta, per disporle in cespuglio su un piatto; spolverizzatele con zuccaro vanigliato, tenetele per alcuni minuti sulla bocca del forno; cospargete il fondo del piatto con una crema inglese alla vaniglia. Servite la rimanente salsa in una salsiera.

1982. — Profiteroles al cioccolato. — *Profiteroles au chocolat.*

Foggiate, mediante *tasca*, su una lastra di rame, 2 dozzine di piccoli *choux* rotondi, grossi come una mezza noce, dorateli con uova, cuoceteli tenendoli un po' secchi; lasciateli raffreddare a metà, riempiteli col *cornetto* con una crema frangipane alla vaniglia, disponeteli in cespuglio su un piatto, il cui fondo avrete cosparso di crema frangipane; esponetelo sulla bocca del forno, e quando le *profiteroles* siano ben calde, mascheratele con salsa al cioccolato vanigliato, abbastanza ristretta da poterla velare d'uno strato brillante. Servite a parte una salsa al cioccolato semplice od alla crema.

1983. — Mispaïs all'Inglese (Mince-pies). — *Mispaïs à l'Anglaise.*

Dosi: 500 grammi di uva di Corinto, altrettanta di Smirne, 5 o 6 pomi, 400 grammi di grassa d'arnione di manzo, 400 grammi di filetto di manzo arrosto, 300 grammi di lingua scarlatta, mezza bottiglia di cognac ed altrettanto di madera; 200 grammi di zuccaro grasso, la buccia d'un arancio e di un limone, una noce moscada, una cucchiaiata di zenzevero in polvere. — Tagliate a dadolini la carne ed i pomi, tritate finissima la grassa, e mettetela insieme in una terrina, cospargendola col cognac ed il madera; aggiungete il limone, l'uva, lo zuccaro, le buccie tritate, il zenzevero, la noce moscada in polvere. Mescolate bene gli ingredienti, rinchiudeteli in un vaso di terra, che serberete in sito fresco per otto o dieci giorni.

Ecco il metodo per preparare i *mispaïs:* intonacate con pasta spezzata fina due dozzine di stampi grandi da tartoline; riempiteli col preparato fino al livello dell'orlo; copriteli con uno sfoglio di pasta sfogliata, svuotata nel mezzo con un taglia-pasta di un centimetro e mezzo di diametro; congiungetelo coll'orlo della tartolina, doratelo disopra con uova; disponetele accanto le une alle altre su una lastra, per esporle a forno caldo e cuocerle per 20 minuti; un istante prima di ritirarle, spolverizzatele con zuccaro in polvere, fatele glassare di bel colore, indi ritiratele per estrarle su un piatto, tenendole al caldo.

Cuocete 24 piccoli dischi, parimenti di sfogliata, di 3 o 4 centimetri di diametro, ma tagliati con un taglia-pasta scanalato; glassateli egualmente con zuccaro. — Preparate un siroppo al punch, con cognac, rhum e zuccaro in pane, previamente inzuppato, non che un po' di scorza; collocatelo in una bastardella per riscardarlo. Servitelo in un alle tartoline ed alle piccole stiacciate. — Al momento di servire i *mispaïs*, i camerieri dovranno distribuirli su piatti, ciascuno con un coperchio allato, indi versare in ogni *mispaïs* un po' di siroppo infiammato al momento. Si presentano così ai commensali, che possono spegnere la fiamma col disco di pasta, che serve di coperchio. È in cotal modo che si servono alle Corti di Londra e di Prussia.

1984. — Mispaïs alla Francese. — *Mispaïs à la Française.*

Mettete in una terrina 600 grammi d'uva di Smirne e di Corinto in giusta metà, mondatela e lavatela in acqua tiepida, assieme ad un po' d'uva malaga sgranata e tritata; aggiungete 400 grammi

di buccia confettata di limone e di cedro, 4 pomi crudi tagliati a dadolini, 500 grammi di midolla di manzo, passata allo staccio, una buccia di limone ed una d'arancio tritata, un pizzico di zenzevero in polvere, un po' di moscada raschiata, 4 cucchiaiate di zuccaro vanigliato e finalmente un bicchiere grande di cognac ed un bicchierino di rhum; lasciate in infusione il tutto per alcune ore, legatelo con qualche cucchiaiata di marmellata d'albicocche. Col composto, preparate un *gâteau* a guisa di *Pithiviers*, praticando un foro nel centro. Inverniciate d'uovo la superficie della pasta; rigatelo e cuocetelo a forno moderato. All'ultimo istante introducetevi, pel foro, alcune cucchiaiate di punch caldissimo; mettetelo su un piatto caldo e servitelo subito.

1985. — Crostata alle pesche. — *Croustade aux pêches.*

Intonacate con pasta da flano uno stampo da pasticcio caldo, di forma bassa, tenendola un po' grossa, mascheratela internamente con carta butirrata, riempite il vuoto con farina ordinaria per cuocerla in bianco. A tempo debito, ritirate la crostata per svuotarla, mascheratela allora, sul fondo ed all'ingiro, con un denso strato di marmellata di pomi ridotta, ultimata con un po' di latte di mandorle. Incollate la crostata su un piatto, riempitela con 2 dozzine di belle mezze pesche cotte in composta; cospargetele con siroppo vanigliato ridotto alla *nappe*. Servite a parte una piccola *purée* di pesche, disciolta con siroppo vanigliato ed ultimata con qualche cucchiaiata di latte di mandorle.

1986. — Crostata alla crema. — *Croustade à la crème.*

Untate di burro uno stampo da pasticcio caldo, di forma bassa, mettetelo su una tegghia, intonacatelo con pasta fina piuttosto dura; chiudete bene le cerniere, mascherate internamente la pasta con uno strato di marmellata di albicocche; riempite il vuoto fino ad un centimetro dall'orlo con un composto crudo, preparato nelle stesse proporzioni d'una crema al bagno-maria (vedi N. 1922), ma soltanto con una cucchiaiata di fecola. Passate il composto allo staccio fino, versatelo nella crostata, esponetela a forno dolcissimo per farla cuocere per un'ora e un quarto; ritiratela dal forno, lasciatela quasi divenir fredda nello stampo; collocatela su un piatto, e mascheratela superiormente con uno strato di composto di meringa, montandolo a cupola; decoratelo subito col *cornetto*. Spolverizzate la meringa con zuccaro vanigliato, fatela colorare d'un bel biondo. Ritirate la crostata dal forno, levate lo stampo, ornate la decorazione in meringa con marmellata d'albicocche spinta al *cornetto*, non che con qualche frutto confettato di variato colore.

1987. — Crostatine di tagliatelle all'ananas. — *Petites croustades de nouilles à l'ananas.*

Preparate 8 uova di pasta da tagliatelle, tagliatele, *imbianchitele* nel latte, indi scolatele e mettetele in una casseruola, ultimandole con burro e zuccaro, porzione del quale all'arancio; versate il composto in una tegghia spalmata di burro, stendetelo in uno strato alto 4 o 5 centimetri; lisciatelo superiormente, copritelo con carta unta di burro, e fatelo raffreddare sotto leggiera pressione; quando si sia ben consolidato, tagliatelo in piccoli pani, mediante taglia-pasta di 3 a 4 centimetri di diametro, tuffandoli in acqua calda; ne occorrono una quindicina; rotolateli entro amararetti in polvere, immergeteli nelle uova sbattute, passateli nella mollica di pane bianca e fresca; eguagliateli colla lama di un coltello, incideteli con un taglia-pasta più piccolo del diametro delle crostate. Dieci o dodici minuti prima di servire, immergete le crostate in grande *frittura* nuova per farle prendere un bel colore; scolatele per aprirle, svuotarle, rotolarle nello zuccaro vanigliato, riempirle con un salpicone composto di frutta confettata o d'ananas fresco legato con un po' di marmellata di albicocche. Mascherate l'apertura delle crostatine con un rotondo d'ananas, disponetele in bell'ordine su un tovagliolo ripiegato. Servite a parte una salsa albicocche al curaçao.

1988. — Bignoli di pesche. — *Beignets da pêches.*

Levate la pelle e l'osso a 7 od 8 pesche ben mature, tagliatele a quarti, mettetele in una terrina, spolverizzatele con 4 cucchiatate di zuccaro vanigliato, cospargetele con un po' di maraschino; mettetele in infusione per dieci minuti, asciugatele su un pannolino, rotolatele entro amaretti in polvere, immergetele tosto, ad una ad una, in una pastina da friggere, onde gettarle nella *frittura* calda, ma in poca quantità per volta; quando la pasta sia di bel colore, scolateli su un pannolino, spolverizzateli con zuccaro vanigliato, e serviteli disposti su un tovagliolo ripiegato.

1989. — Bignoli di pomi glassati. — *Beignets de pommes glacés.*

Pelate 5 o 6 pomi detti *reinettes*, tagliateli per traverso in fette grosse 6 od 8 millimetri, svuotatele nel mezzo con un taglia-pasta affine di ritirare il torso; tagliate ogni fetta con altro taglia-pasta per ottenerle uniformi; mettetele in una terrina, spolverizzatele con qualche cucchiaiata di zuccaro fino profumato all'arancio; cospargetele con due cucchiaiate di cognac e lasciatele in infusione per dieci minuti; velateli, asciugateli su un pannolino, indi immergeteli, ad uno ad uno, in una pastina da friggere, in modo da intonacarle; gettatele, mano mano, nella *frittura* calda; agitate la padella affinchè i bignoli riescano egualmente cotti da ogni parte, e non si attacchino insieme; converrà pertanto di metterne pochi per volta. — Quando la pasta sia di bel colore, ritirateli colla schiumaruola; scolateli su un pannolino, rotolateli nello zuccaro in polvere, glassateli alla salamandra, e disponeteli tosto in cespuglio su tovagliolo ripiegato.

1990. — Bignoli di pomi alla Duchessa. — *Beignets de pommes à la Duchesse.*

Pelate 8 o 10 pomi *reinettes*, ossia di qualità che non si rompano nel cuocere, tagliateli per traverso in tre parti eguali, sopprimendo il torso mediante tubo a colonna, fateli cuocere a metà in un siroppo leggiero; scolateli su uno staccio. Mescolate in una tegghia qualche cucchiaiata di marmellata d'albicocche vanigliata con pari volume di gelatina di pomi; rimestate il composto sul fuoco fino a che la gelatina sia interamente disciolta e l'apparecchio ristretto; immergetevi entro i pomi, per mascherarli con un sottile strato, accomodarli su un *plafond* e lasciarli divenir freddi. Quando la marmellata si sia consolidata, distaccate i pomi dalla lastra, rotolateli entro amaretti in polvere ed immergeteli ad uno ad uno nella pastina da friggere; gettateli in poca quantità per volta nella *frittura* caldissima. Quando la pasta sia asciutta e di bel colore, scolate i bignoli su un pannolino, velateli col pennello soltanto da una parte con ghiaccia al rhum; disponeteli in cespuglio su tovagliolo ripiegato.

1991. — Bignoli di pere alla Saint-Amand. — *Beignets de poires à la Saint-Amand.*

Tornite una trentina di piccole pere di primavera, tornitele lasciandovi attaccato parte del gambo; svuotatele dalla parte opposta con un cucchiaio da legumi, ritirando il torso; cuocetele subito in un siroppo leggiero, ritiratele, per farle ben scolare; asciugatele internamente, riempitele con marmellata d'albicocche ben ridotta; immergetele ad una ad una nella solita pastina e cuocetele a grande *frittura* caldissima. Asciutti che sieno e di bel colore, scolateli su un pannolino, rotolateli nello zuccaro in polvere vanigliato e disponeteli in cespuglio su tovagliolo ripiegato.

1992. — Bignoli di ciliegie. — *Beignets de cerises.*

Levate l'osso a 250 belle ciliegie, ben mature; infilzatele ad 8 o 10 su stecchi, serrando le une presso le altre; immergetele in una pastina da friggere, cuocetele a *frittura* calda, ma poche per volta; quando la pasta sia di bel colore, asciugatele su un pannolino, rotolatele nello zuccaro in polvere vanigliato; ritirate gli stecchi e disponete i bignoli in bell'ordine su un tovagliolo ripiegato.

1993. — Bignoli di prugne. — *Beignets de reines-Claude.*

Tagliate per metà 24 prugne *reines-Claude*, sopprimendo l'osso; collocate nel vuoto d'ogni metà, una pallottolina di pasta di mandorle un po' molle; mascheratele tosto con un leggier strato di marmellata di *reines-Claude* o d'albicocche ristretta e tiepida; ravvolgetele entro ostie rammollite fra due pannolini; rotolateli entro amaretti in polvere e di poi nella pastina da friggere, per immergerli in una *frittura* calda e nuova; quando la pasta si presenterà asciutta e di bel colore, scolate i bignoli su un pannolino, spolverizzateli con zuccaro vanigliato, disponeteli in cespuglio su una salvietta e serviteli tosto. Si può procedere istessamente colle prugne confettate, ma previamente rammollite nell'acqua tiepida.

1994. — Bignoli d'albicocche confettate. — *Beignets d'abricots confits.*

Lavate in acqua tiepida 30 mezze albicocche confettate, asciugatele, collocatele in una terrina, cospargetele con alcune cucchiaiate di kirsch, facendole macerare per alcuni minuti; scolatele su una

salvietta, immergetele ad una ad una in una pastina da friggere, gettatele mano mano nella *frittura* calda; quando la pasta sarà asciutta e di bel colore, scolatele, spolverizzatele con zuccaro vanigliato e disponetele in cespuglio su un tovagliolo ripiegato.

1995. — Bignoli d'ananas all'Imperatrice. — *Beignets d'ananas à l'Impératrice.*

Pelate un mezzano ananas crudo, tagliando la polpa in fette trasversali, le quali svuoterete nel centro con un taglia-pasta, mettetele in una terrina, spolverizzatele con alcune cucchiaiate di zuccaro per farle macerare durante un quarto d'ora; alcuni minuti prima di servire, scolatele su un pannolino per dividere ogni fetta in due parti, mascherandone una con uno strato di pasta di pistacchi o di mandorle, un po' molle, e coprendo questa coll'altra metà affine di rinchiudere la pasta fra due fette; immergetele allora in una pastina da friggere, indi gettatele mano mano nella *frittura* calda e nuova; quando siano di bel colore, scolate i bignoli, rotolateli nello zuccaro vanigliato e disponeteli in cespuglio su un tovagliolo ripiegato.

1996. — Bignoli di marroni. — *Beignets de marrons.*

Preparate 5 o 600 grammi di pasta di marroni alla vaniglia, operando di conformità all'istruzione N. 1914; stendetela su una lastra in uno strato alto un centimetro; mascheratela tosto con uno strato di frangipane alla vaniglia; lasciate ben raffreddare il composto e tagliatelo, mediante taglia-pasta caldo, di forma rotonda. Comprimete mano mano questi rotondi sopra amaretti in polvere; tuffateli ad uno ad uno nella pasta da friggere leggiera, per cuocerli di bel colore a *grande frittura*, scolateli, rotolateli nello zuccaro vanigliato e disponeteli in cespuglio su un tovagliolo ripiegato.

1997. — Bignoli di cotognata. — *Beignets de pâte de coings.*

Preparate 7 od 800 grammi di cotognata, giusta l'istruzione di cui al capitolo della Credenza; stendetela su un *plafond* alta un centimetro; lasciatela raffreddare, osservando ch'abbia ad essere malleabile. Tagliatela a dischi, mediante stampo di 4 centimetri di diametro, e svuotateli nel mezzo con un piccolo tubo a colonna, indi immergeteli in una pasta da friggere per cuocerli di bel colore a *frittura* calda; scolateli su un pannolino, velateli con ghiaccia al rhum; disponeteli in cespuglio su un tovagliolo ripiegato.

1998. — Bignoli di fragole. — *Beignets de fraises.*

Mondate 5 o 6 dozzine di grosse fragole ananas, mascheratele con un leggier strato di marmellata di albicocche, rotolatele entro amaretti in polvere, ed immergetele ad una ad una nella pastina, per cuocerle mano mano di bel colore, in *grande frittura* calda. Scolate i bignoli, rotolateli nello zuccaro vanigliato e disponeteli in cespuglio su tovagliolo ripiegato.

1999. — Bignoli d'arancio. — *Beignets d'oranges.*

Tagliate 8 o 10 aranci, ciascuno in sei parti, lasciandovi aderente la buccia; *parate* la polpa, passando il coltello fra la polpa ed il bianco della buccia, e sopprimendo i semi; metteteli in una terrina, spolverizzateli con una manata di zuccaro in polvere, e lasciateli macerare per dieci minuti; alcuni minuti prima di servire, asciugateli su un pannolino, immergeteli in una pastina per *frittura*, e cuoceteli, di bel colore, a *frittura* ben calda. Scolate i bignoli, spolverizzateli con zuccaro all'arancio, e disponeteli in cespuglio su un tovagliolo ripiegato.

2000. — Bignoli di crema alla vaniglia. — *Beignets de crême à la vanille.*

Apparecchiate una crema pasticciera alla vaniglia, piuttosto densa (Vedi cap. Pasticceria); stendetela su un *plafond* alta un centimetro, copritela con carta unta di burro, lasciatela ben raffreddare; riscaldate leggermente il *plafond*, per rovesciare l'apparecchio sulla tavola spolverizzata di pane o di farina; tagliatelo tosto in dischi di 4 o 5 centimetri, mediante taglia-pasta, tuffato dapprima in acqua calda, infarinate legger-

mente i bignoli, passateli nell'uova sbattute e di poi nella mollica di pane bianco; comprimeteli leggermente colla lama di un coltello, e collocateli gli uni accanto agli altri su una lastra coperta di carta. Dieci minuti prima di servire, friggeteli, pochi per volta, a grande *frittura*, di bel colore; scolateli subito su un pannolino, e rotolateli nello zuccaro vanigliato, per disporli tosto in cespuglio su un tovagliolo ripiegato.

2001. — Bignoli di crema foderati. — *Beignets de crême, fourrés.*

Approntate un piccolo apparecchio di pasta di pomi (vedi al cap. della Credenza); ridotta che sia a dovere, stendetela su una lastra in uno strato dello spessore di mezzo centimetro; lasciatela raffreddare, osservando che dovrà conservarsi ben morbida. — Stendete su un'altra lastra un composto di crema pasticciera d'eguale altezza, e su questo comprimete leggermente la pasta di pomi, in modo da incollare le due parti; lorchè il preparato sarà affatto freddo, dividetelo in rettangoli di sei centimetri di lunghezza per 3 di larghezza; coprite le superficie esterne della pasta di pomi con un leggiero strato di crema; rotolate i bignoli nel pane grattugiato, passateli nelle uova e di nuovo nel pane; eguagliateli colla lama di un coltello, friggeteli di bel colore, come di pratica, per tosto scolarli, rotolarli nello zuccaro vanigliato e servirli su tovagliolo ripiegato.

2002. — Bignoli rigonfi all'arancio. — *Beignets soufflés à l'orange.*

Versate 2 decilitri d'acqua in una casseruola, aggiungete 100 grammi di burro, una cucchiaiata di zuccaro in polvere, un grano di sale; collocate la casseruola sul fuoco, ritirandola lorchè si sviluppi l'ebollizione; amalgamate allora il liquido colla farina occorrente ad ottenere una pasta liscia consistente, ben legata, operando come per la pasta reale; a tempo debito ritiratela dal fuoco, tramutatela di casseruola, aggiungetevi 2 tuorli e 5 uova intere, ma a poco a poco, lavorando fortemente la pasta, che non dovrà essere troppo molle; aggiungete un pezzo di burro e la metà buccia d'un arancio trita. Prendete la pasta con un cucchiaio, e fatela cadere nella *frittura*, spingendola col dito, ma in modo che abbia a riescire rotonda; agitate la padella, affinchè i bignoli non si attacchino ed acquistino uniforme colore; scolateli su un pannolino, rotolateli nello zuccaro profumato all'arancio, e disponeteli in cespuglio su tovagliolo ripiegato.

2003. — Bignoli rigonfi all'Italiana. — *Beignets soufflés à l'Italienne.*

Preparate un composto per bignoli, operando come all'istruzione precedente, tenendolo però un po' più denso; distribuite la pasta in parti eguali della grossezza d'una noce, che metterete, mano mano, sulla tavola infarinata; rotolatele di forma rotonda; spianatele, colla lama d'un coltello, dello spessore di un centimetro; gettatele nella *frittura* calda, non lasciandovele che il tempo necessario per consolidarsi superficialmente, scolatele tosto su un pannolino, e lasciatele divenir fredde. Un quarto d'ora prima di servire, praticate una leggiera incisione nel mezzo del loro spessore, e tutt'all'ingiro colla lama di un coltellino; gettateli pochi per volta in abbondante *frittura*, moderatamente calda; a capo di alcuni istanti, i bignoli montano diritti come pasticcini; agitate il grasso affine di cuocerli d'egual colore; scolateli su un pannolino, e rotolateli nello zuccaro vanigliato; collocate su ciascun d'essi una fetta di gelatina di pomi, tagliata rotonda, della dimensione de' bignoli; disponeteli in cespuglio su un tovagliolo ripiegato.

2004. — Bignoli di briozzo alla crema. — *Beignets de brioche à la crême.*

Prendete un briozzo, cotto in uno stampo da timballo, ma raffermo; tagliatelo in fette grosse un centimetro e mezzo, che poscia, mediante taglia-pasta di 4 o 5 centimetri di diametro, dividerete a dischi. Ne occorrono 24. Collocateli in un piatto concavo, inzuppateli con crema inglese alla vaniglia, scolateli su uno staccio; immergeteli poscia, ad uno ad uno, nella solita pastina, e gettateli nel grasso bollente per cuocerli di bel colore; scolateli su un pannolino, rotolateli nello zuccaro vanigliato, e serviteli come si disse nelle istruzioni precedenti.

2005. — Bignoli alla Delfina, alle mandorle. — *Beignets à la Dauphine, aux amandes.*

Prendete 800 grammi di pasta da briozzo, scarsa di burro, levata e rotta; stendetela col matterello sulla tavola infarinata, della grossezza di 3 o 4 millimetri; dividetela in dischi, mediante taglia-pasta,

di 5 centimetri di diametro; nè occorrono 40. — Prendetene la metà, doratene con uova gli orli con un pennello, e guarnite il centro con una piccola porzione di frangipane alle mandorle con vaniglia, coprendoli, di mano mano, con uno de' dischi riservati, e comprimendoli leggermente sull' orlo per congiungerli assieme; tagliateli allora collo stesso taglia-pasta, affine d'eguagliarli, riunendo perfettamente i due rotondi; collocateli a distanza di 2 centimetri su un pannolino infarinato; teneteli a temperatura dolce, affine di far levare la pasta, per una mezz'ora. Quando sia molle al tatto, prendete i bignoli con cautela, per gettarli nella *frittura* al burro, ma moderatamente calda; agitate continuamente la padella. Quando siano cotti e di bel colore, scolateli su un pannolino, mascherateli con ghiaccia cotta al latte di mandorle, ma leggiera, lasciateli scolare per qualche secondo su un graticcio; disponeteli in cespuglio su tovagliolo ripiegato.

2006. — Bignoli di carnevale alla Polacca (ponszki). — *Beignets de carnaval à la Polonaise.*

Dosi: 500 grammi di farina, 100 grammi di zuccaro, 200 grammi di mandorle peste, 8 tuorli d'uova, un bicchiere di latte, 35 grammi di lievito di birra, 150 grammi di burro, buccia di limone trita, fiori di moscada, un grano di sale. — Stacciate la farina in una terrina, tenetela nella stufa per 20 minuti, fate intiepidire il latte, e con esso sciogliete il lievito, passando la soluzione allo staccio; fate un vuoto nel centro della farina, entro cui collocherete il sale, i tuorli, lo zuccaro; incorporate le uova colla farina, mescolando, a poco a poco, il lievito disciolto; fate prendere, per quanto possibile, corpo alla pasta, sicchè abbia la consistenza di una pasta da briozzo. Da ultimo, aggiungete il burro, le mandorle pestate, la buccia trita ed i fiori di moscada. Coprite la terrina con un pannolino, collocatela a temperatura dolce per far rinvenire la pasta, e quando sia raddoppiata di volume, *rompetela* sulla tavola infarinata, fatela levare di nuovo, dividetela in due parti, che spianerete all'altezza di 2 millimetri; collocate allora, mediante cucchiaino, a 4 centimetri di distanza, e su tutta la superficie d'uno degli sfogli, de' mucchietti di marmellata d'albicocche ridotta, molto consistente; bagnate gl'intervalli col pennello; mettete il secondo sfoglio sul primo, in modo da coprirlo completamente. Comprimete, col taglia-pasta rovesciato, la parte superiore, affine di serrare la marmellata nel mezzo; tagliatela allora col taglia-pasta di 5 centimetri di diametro; accomodate, mano mano, i bignoli su un pannolino infarinato, rovesciandoli su una tavola; copriteli con un pannolino leggiero, o con carta; teneteli a temperatura dolce, fino a che la pasta sia divenuta molle e flessibile al tatto. Prendeteli allora con precauzione, e gettateli in grande *frittura*, non troppo calda; cuoceteli, agitandoli, fino a che sieno penetrati nell'interno e di bel colore; scolateli tosto, tuffateli in una ghiaccia al punch, cotta o preparata a crudo con zuccaro in polvere, ma leggiera; accomodateli, mano mano, su un graticcio da credenza, per lasciare scolare la ghiaccia, passateli un istante sulla bocca del forno, e disponeteli in cespuglio su un tovagliolo ripiegato; servite a parte una salsa albicocche.

2007. — Bignoli alla Varsaviese (Naleniski). — *Beignets à la Varsovienne.*

Cuocete una trentina di piccoli *pannekets* allo zuccaro; stendeteli su un *plafond*, per riordinarli e mascherarli con uno strato di marmellata di pere, mescolata con un piccolo salpicone d'ananas; piegateli in rettangoli, comprimetene le estremità, affine di ben rinchiudere la marmellata; passateli nell'uovo sbattuto e nel pane, friggeteli di bel colore, rotolateli nello zuccaro vanigliato e disponeteli come si disse più sopra.

2008. — Bignoli di riso alla crema. — *Beignets de riz à la crême.*

Fate cuocere 5 o 600 grammi di riso, con latte ed un bastoncino di vaniglia; da ultimo inzuccheratelo; quando sia asciutto, mescolatelo con un pezzo di burro, indi passatelo allo staccio, poco alla volta, ma lestamente, senza lasciarlo raffreddare. Mettete la *purée* in una casseruola, riscaldatela, lavorandola col cucchiaio; aggiungete due cucchiaiate di zuccaro vanigliato, legatela con qualche tuorlo d'uova; stendete l' apparecchio su due fogli di carta unta di burro, in sottili strati di forma quadrata. Mascherate l'uno, tostamente, con una crema frangipane alle mandorle ed alla vaniglia, assai ristretta, che ricoprirete coll' altro, rovesciandolo in modo da incollarli assieme. Quando sia ben freddo, dividete il composto in dischi od in rettangoli, rotolateli entro polvere d'amaretti, passateli nell'uovo e di poi nel pane, e friggeteli di bel colore; disponeteli in corona od in cespuglio su un tovagliolo ripiegato.

2009. — Bignoli di pesche alle mandorle. — *Beignets de pêches aux amandes.*

Tagliate in due, 8 o 10 pesche, sopprimendo la pelle e l'osso; riempite il vuoto lasciato dall'osso con un pezzo di pasta di mandorle alla vaniglia, molle; mediante pennello, velate le pesche con un sottile strato di marmellata tiepida, ma ristretta; rotolatele, di mano in mano, entro amaretti in polvere; tuffatele tosto in una pastina da friggere, e di poi in grande *frittura*, ma in poco quantità per volta. In generale pei fritti di frutta, converrà impiegare due padelle. Scolate i bignoli, velateli, mediante pennello, con un po' di ghiaccia cotta o cruda, al latte di mandorle ed al maraschino; disponeteli come di solito su tovagliolo ripiegato.

2010. — Bignoli alla d'Orléans. — *Beignets à la d'Orléans.*

Con un bicchiere e mezzo di buona crema, 10 tuorli, 2 uova intere, alcune cucchiaiate di zuccaro vanigliato, preparate un composto di crema a bagno-maria. Passatelo, indi fatelo cuocere entro stampi da *dariole*, non interamente ricolmi. Quando il composto sia freddo, svuotate i panetti con un piccolo tubo a colonna; riempite il vuoto con marmellata ristretta e tiepida; poscia estraeteli, per rotolarli nella polvere di biscotto o di amaretti; passateli nell'uovo sbattuto e nel pane; friggeteli a grande *frittura*, scolateli, spolverizzateli di zuccaro fino, e disponeteli in piramide su tovagliolo ripiegato.

2011. — Rizzole alla confettura. — *Rissoles à la confiture.*

Stiacciate 5 o 600 grammi di pasta spezzata fina, o di ritagli di sfogliata, in un rettangolo sottile ma regolare, ritagliatelo diritto, e disponete sulla sua superficie, ad uniforme distanza, delle piccole pallottole di marmellata d'albicocche, densa; inumidite la pasta per formare le rizzole, procedendo come per quelle di grasso; quando siano tagliate, comprimete gli orli della pasta colle dita affine di diminuirne lo spessore; tagliate di nuovo le rizzole collo stesso taglia-pasta, per uguagliarle e ben congiungere la pasta; passatele nelle uova sbattute, indi nel pane, e friggetele, a *grande frittura*, di bel colore; rotolatele nello zuccaro vanigliato e disponetele in cespuglio su tovagliolo ripiegato.

2012. — Rizzole all'Inglese. — *Rissoles à l'Anglaise.*

Stiacciate in forma di quadrato sottile 7 od 8 ettogrammi di pasta fina o mezza sfogliata; foggiate con essa una quarantina di dischi, mediante stampo di 5 centimetri di diametro; prendetene una metà, inumiditene gli orli con un pennello; guarnite il centro con un piccolo strato d'apparecchio da *mispaïs*, ma senza carne; copriteli coi dischi riservati, comprimendoli all'ingiro, in modo da congiungere perfettamente i due rotondi; comprimete gli orli onde diminuire lo spessore della pasta; tagliate nuovamente le rizzole collo stesso taglia-pasta, per eguagliarle; collocatele su un tovagliolo infarinato, indi friggetele di bel colore a grande *frittura*; asciugatele, rotolatele nello zuccaro vanigliato e disponetele in cespuglio su tovagliolo ripiegato. Servitele con una salsiera di salsa albicocche al madera.

2013. — Croquettes di riso all'arancio. — *Croquettes de riz à l'orange.*

Fate imbianchire in molt'acqua 400 grammi di riso; fatelo cuocere nel latte, tenendolo consistente; cotto ed asciutto, mescolatelo con un pezzo di burro, 2 cucchiaiate di zuccaro all'arancio, 8 o 10 tuorli d'uova; tenete il composto un po' solido, ultimatelo incorporandovi 100 grammi di buccia d'arancio confettata, tritata, ed un po' di crema sbattuta; stendetelo, a strati alti mezzo centimetro, su un *plafond* spalmato di burro; copritelo con carta butirrata, e lasciatelo raffreddare interamente. — Alcune ore dopo, dividetelo in rotondini, mediante taglia-pasta; passateli nelle uova sbattute e nel pane, uguagliateli tosto colla lama d'un coltello. Alcuni istanti prima di servire, friggeteli di bel colore in abbondante *frittura* calda; scolateli, rotolateli nello zuccaro profumato all'arancio, disponeteli in cespuglio su una salvietta ripiegata; serviteli con una salsiera di salsa albicocche alla vaniglia.

2014. — Croquettes di marroni alla vaniglia. — *Croquettes de marrons à la vanille.*

Prendete 5 o 600 grammi di *purée* di marroni inzuccherata, vanigliata, un po' consistente; ultimatela con un pezzo di burro fresco, 8 o 10 tuorli; lasciate raffreddare il composto. Mezz'ora prima

di servire, dividetelo in porzioni d'eguale grossezza; collocatele sulla tavola infarinata, e rotolatele a guisa di turaccioli; comprimetele colla lama di un coltello per darle forma piatta; passatele nell'uovo; impanatele, friggetele di bel colore come le sopra descritte; asciugatele su un pannolino, mascheratele con ghiaccia cotta alla vaniglia; tenetele per alcuni minuti sulla bocca del forno, indi disponetele in cespuglio su tovagliolo ripiegato.

2015. — Croquettes di patate alla vaniglia. — *Croquettes de pommes de terre à la vanille.*

Cuocete, nel forno o sotto cenere calda, una quindicina di grosse patate farinacee; ritiratene le parti fecolenti, per passarle allo staccio. Mettete in una casseruola 500 grammi di detta *purée*, incorporate, mediante cucchiaio, 200 grammi di burro, 150 grammi di zuccaro in parte vanigliato, un grano di sale, 8 o 10 tuorli d'uova. Dividete l'apparecchio in parti eguali della grossezza d'una noce, rotolatele a guisa di turaccioli sulla tavola infarinata, passatele nelle uova sbattute per impanarle e friggerle come le sopra descritte; scolatele, rotolatele nello zuccaro, disponetele in cespuglio su un tovagliolo ripiegato, e servitele accompagnandole con una compostiera di crema sbattuta, profumata alla vaniglia.

ENTREMETS FREDDI.

2016. — Salse per entremets freddi. — Le salse per *entremets* freddi si compongono ordinariamente di creme cotte, di creme vergate, di *purée* di frutta e di siroppi freddi. — Le *purée* di frutta fresche, mescolate con zuccaro fino e raffreddate sul ghiaccio, sono assai stimate. — Essendo tali preparazioni già descritte, noi ci limiteremo ad indicarle.

2017. — Guarnizioni per entremets freddi. — Le guarnizioni per *entremets* freddi si compongono ordinariamente di piccoli *gâteaux*, di frutti confettati od in composta, qualche volta crudi, semplici o glassati, e finalmente, d'apparecchi freddi di gelatine, bavaresi o *blanc-manger* in piccoli stampi o tagliati a pezzi; tali guarnizioni esigono forme graziose, quelle pesanti sono di cattivo gusto.

2018. — Crostoni listati per guarnizioni d'entremets. — Preparate mezzo litro di gelatina rosa, lo stesso volume di *blanc-manger* un po' denso. Incrostate sul ghiaccio uno stampo quadrato o da timballo, fate congelare gli apparecchi, strato per strato, d'uniforme spessore, alternando i colori; ricolmo che sia lo stampo ed il composto ben consolidato, rovesciatelo su una salvietta, per tagliarlo, dall'alto in basso, in fette grosse un centimetro, che poscia dividerete in crostoni triangolari o quadrati. — Si ottengono parimenti graziosi crostoni di forma rotonda e di due colori, così operando: fate consolidare entro piccoli stampi da *dariole* un apparecchio di *blanc-manger*; incavatelo, mediante tubo a colonna, della metà meno larga del diametro degli stampini; riempite il vuoto con un composto di cioccolato incollato; lasciatelo consolidare sul ghiaccio, indi estraete i panetti per tagliarli trasversalmente in fette. Con questo metodo si ponno preparare crostoni di gelatina di due colori; basterà osservare che gli aromi delle gelatine non si neutralizzino e che i colori siano ben spiccati. — Come varietà, si riempiono anche gli stampini da *dariole* con gelatina rosa e *blanc-manger*, consolidati a parte sul ghiaccio e di poi tagliati a dadi; si fa colare allora della gelatina liquida e fredda negli stampi e si lascia indurire il composto sul ghiaccio.

2019. — Asticciuole per entremets freddi. — Le spadicine per asticciuole d'*entremets*, consistono in una semplice lama di metallo acuminata alle due estremità, cui si adattano da una parte, ornati in pastigliaggio. Le asticciuole d'*entremets* vengono comunemente guarnite con frutta confettata di colore e qualità diverse. Si compongono altresì con gelatina dolce, congelata entro cassettine da asticciuole, come per gli *entrées* freddi, ma meno grandi; anche in questo caso, converrà guarnirle con frutta, affine di meglio farne spiccare la natura.

2020. — Ornamenti d'entremets freddi. — I pennacchi, pomponi, palmette, fiori o sultane in zuccaro filato sono al postutto gli ornati più distinti degli *entremets* freddi. I piccoli soggetti in pastigliaggio, quali tazze e vasi, vi si adattano benissimo.

2021. — Zoccoli e fondi di piatto per entremets freddi. — Gli *entremets* non si servono sopra zoccolo che allorquando sono destinati per essere collocati sulla tavola, ma anche in questo caso devono essere disposti su fondi di piatto od addirittura sul piatto, il quale verrà collocato sullo zoccolo, onde poterlo togliere facilmente e passare l'*entremets* ai convitati senza guastare la simmetria della tavola. Trattandosi di *buffets*, gli *entremets* si ponno montare direttamente su uno zoccolo, ma si dispongono anche su tamburri o fondi di legno di forma bassa, mascherati in pastigliaggio di color chiaro, filettati in bianco nel genere che rappresenta il modello N. 250; per maggior facilità di servizio si dispongono talora su fondi in zuccaro scolpito o fondi in legno orlati; ciò che importa si è di conciliare l'eleganza colla leggerezza, dando a tali ornamenti un'impronta che li distingua da quelli degli *entrées*.

2022. — Zoccoli in ghiaccio naturale per entremets freddi. — Il modello N. 253 rappresenta uno zoccolo in ghiaccio naturale; per confezionarli, occorrono stampi da zoccoli di stagno, formati di due o più pezzi ma ben chiusi; si riempiono d'acqua naturale o colorata, nella quale si farà disciogliere un poco d'albume; si mettono allora gli stampi nel ghiaccio salato e abbondantemente salnitrato per lasciarli fino a che il liquido si sia congelato. Si estraggono poscia i pezzi per riunirli, incollandoli mediante sale polverizzato.

2023. — Sostegni o montanti per entremets modellati. — Questi montanti si compongono d'un piano rotondo, in legno, avente una colonna fissa o mobile nel centro; l'uno e l'altra vengono rivestite in pastigliaggio, il piano può essere orlato con una bordura piena o traforata, ma in pastigliaggio. Tali montanti si adattano agli *entremets* modellati entro stampi a cilindro; bisogna soltanto osservare che la colonna non sia più larga del cilindro dello stampo, nè più alta dello stampo stesso; quando l'*entremets* è tolto dallo stampo, si applica sulla cima della colonna un soggetto in pastigliaggio, una palmetta in zuccaro filato od in ghiaccia reale, una cestellina di frutta glassata od un'elegante asticciuola, secondo la natura dell'*entremets*.

2024. — Stampi incamiciati. — Velare od incamiciare uno stampo significa fargli prendere all'ingiro e sul fondo un intonaco di gelatina più o meno sottile ma di eguale spessore sull'intera superficie. Per tale operazione si seguono differenti metodi, de' quali ne offriamo la descrizione. Tagliate un rotondo di carta bianca e forte che sia di due o tre centimetri più grande del diametro dello stampo; praticatevi lievi tagli all'ingiro, bagnate gli orli della carta con un leggier strato di pastina, collocate il rotondo sull'apertura dello stampo, appoggiando gli orli tagliati contro le pareti esterne affine di incollarli; tenete lo stampo nella stufa per 10 minuti, affine di far asciugare la pastina; incrostate poscia lo stampo entro ghiaccio pesto, sicchè arrivi sino all'altezza dell'orlo. Colla lama d'un coltellino tagliate all'ingiro la carta che chiude l'imboccatura per levare un rotondo che giunga fino ad un centimetro dell'orlo, in modo che non rimanga più all'ingiro interno dello stampo che una semplice lista di carta; quando sia ben penetrato dal gelo, versate nel vuoto un grande bicchiere di gelatina liquida ma fredda; sollevate tosto lo stampo con un pannolino, appoggiatelo su un lato contro uno strato di ghiaccio pesto, girandolo fino a che un sufficiente strato di gelatina si sia attaccata alle pareti. Ciò fatto, mettete di nuovo lo stampo sul ghiaccio per decorarlo o riempirlo col composto destinatogli. — Si possono incamiciare gli stampi senza la carta, ma in tal caso si arrischia di perdere molta gelatina. Si incamiciano gli stampini da *dariole*, riempiendoli dapprima fino all'altezza dell'orlo con gelatina, collocandoli ben ritti entro un *plafond* concavo riempito di ghiaccio pesto; dopo cinque o sei minuti rovesciate

li stampi per svuotare la gelatina, rimanendo così incamiciati con uno strato la cui grossezza dipenderà dal tempo in cui li stampini saranno rimasti sul ghiaccio; quando non fossero sufficientemente incamiciati si riempiranno di nuovo per congelarli ancora.

2025. — Crema sbattuta (Chantilly). — La chantilly non è altro che crema doppia, resa consistente e rigonfia dal lavoro del fuscello e dall'azione dell'aria; la crema destinata ad essere vergata è necessario sia doppia, di prima qualità e freschissima; prima di vergarla bisognerà tenerla sul ghiaccio per alcune ore, giacchè non è che a questa condizione che diventa spumosa e leggiera, sbattendola. Versatela in una catinella stagnata e collocata sul ghiaccio, decantandola; sbattetela allora lentamente con un fuscello di vimini fino a che abbia raggiunto il voluto grado di densità. Ove si durasse fatica a far indurire la crema, vi si potrà mescolare un piccolo pizzico di gomma adragante in polvere, ma se la crema è nelle condizioni richieste, tale aggiunta è superflua.

2026. — Chiarificazione de' sughi di frutta, per entremets. — I sughi di limone, d'arancio, di lamponi e di ribes sono quelli che più comunemente si chiarificano. — Lacerate alcuni fogli di carta grigia poco incollata; inzuppatela in acqua tiepida fino a che si sia rammorbidita, schiacciatela lacerandola o tritandola per convertirla in pasta. Lavatela, cangiando l'acqua fino a che questa rimanga limpida; stendetela poscia a strati su un piccolo staccio ben pulito; lasciatela scolare, collocate lo staccio su una terrina inverniciata e versate a poco a poco il sugo della frutta sulla carta; aggiungete qualche bricciolo d'arancio o di limone; rovesciate il sugo sullo staccio fino a che passi limpido, tenetelo in sito fresco. — Si filtrano pure i sughi di frutta, mediante un *cornetto* di carta da filtro, disposto entro un imbuto di vetro o di maiolica, che si colloca su una caraffa ben pulita; si rimettono nel filtro le prime stille fino a che il sugo passi liquido. Quest'operazione deve farsi in un sito fresco.

2027. — Estrazione della colla di peducci di vitello. — Fiammeggiate dodici peducci di vitello, raschiateli, spaccateli in due, ritirate l'osso principale e fateli diguazzare; collocateli in una pentola stagnata, copriteli abbondantemente con acqua fredda e fate bollire per cinque minuti; scolate di poi i peducci, lavateli in acqua fredda in un alla pentola, nella quale li rimetterete, coprendoli di nuovo con acqua fredda; aggiungete una bottiglia di vino bianco ed una manata di zuccaro, fate bollire, schiumate il liquido con diligenza, ed al primo bollore, ritiratelo alquanto, in modo che non abbia che a grillettare fino a che i peducci sieno cotti; digrassate per bene la colla e passatela alla salvietta.

2028. — Estrazione della colla di cotenne fresche di maiale. — Prendete 5 o 6 chilogrammi di cotenne fresche di maiale, collocatele in una pentola, copritele con acqua fredda ed esponetele a fuoco, ritirandole allorquando si manifesti l'ebollizione; scolatele per rinfrescarle, raschiarle, lavarle e rimetterle nella pentola ben ripulita; bagnatele fino a coprirle con acqua fredda, fate bollire, schiumate, ed al primo bollore, ritirate la pentola sull'angolo del fornello affinchè non abbia che a grillettare fino a cottura completa. Passate la colla allo staccio fino, digrassatela con cura e lasciatela ben depositare prima di chiarificarla.

2029. — Chiarificazione della gelatina (1). — Scegliete della buona gelatina trasparente, senza cattivo odore, immergetela nell'acqua fredda per rammollirla; scolatela, mettetela in una casseruola, bagnatela abbondantemente con acqua, collocate la casseruola su fuoco moderato, tramenate il liquido col mestolino fino a che la gelatina sia disciolta; ritiratela dal fuoco per lasciarla quasi divenir fredda. Sbattete due o tre albumi, ma soltanto per montarli a metà; mescolateli con due o tre cucchiaiate d'acqua fredda, il sugo di due limoni, e versate il tutto nel composto; rimettete la casseruola a fuoco, agitate il liquido col fuscello fino a che bolle, facendolo spumare; al primo bollore ritirate la casseruola su cenere calda, copritela, collocate alcuni carboni ardenti sul coperchio e tenetela così per un quarto d'ora, senza smuoverla nè provocare la bollitura; ridotta chiara, versate la colla a poco a poco in una salvietta stesa a guisa di filtro su uno sgabello rovesciato, collocato in sito di temperatura mite; raccoglietela in un recipiente verniciato, rimettendo le prime stille nel filtro fino a che trascorra limpido; coprite di poi la salvietta con una lastra stagnata e lasciate filtrare la colla lentamente.

(1) Oggi avvi in commercio della gelatina che non ha bisogno d'essere chiarificata; non occorre che di scioglierla nell'acqua per adoperarla.

2030. — Chiarificazione della colla di pesce. — La colla di pesce è, per sua natura, superiore ad ogni altra per la preparazione di *entremets* zuccherati. È la sola infatti che si impiega nelle buone cucine, senza badare alla spesa, perocchè i risultati sono troppo preziosi per farne una questione di costo. — Tagliate a pezzettini 100 grammi di colla di pesce, lavatela in acqua fredda, collocatela in una casseruola, con un litro d'acqua, il sugo d'un limone, un pizzico di zuccaro; fate bollire su fuoco mitissimo, rimestando col mestolino; ritiratela poscia sull'angolo del fornello, per far deporre la colla lentamente, fino a che sia completamente disciolta, avendo cura di schiumarla; passatela alla salvietta, per poscia chiarificarla con albume.

2031. — Chiarificazione della colla di peducci di vitello. — Cuocete i peducci di vitello, operando come al N. 2027; quando la colla sia passata e ben digrassata, prendetene la quantità necessaria per riempire fino a tre quarti uno stampo d'*entremets*. — Sbattete due o tre albumi per montarli solo a metà, mescolateli con mezzo bicchiere d'acqua fredda, il sugo di due limoni, e versate il composto nella colla; mettete la casseruola a fuoco, sbattete vivamente il liquido, fino a che si manifesti l'ebollizione; a questo punto, ritiratela lungi dal fuoco, copritela, collocate un po' di cenere calda e qualche carbone ardente sul coperchio, e tenetela così, senza ebollizione; a capo di venti minuti, ogni impurità del preparato salirà alla superficie e la colla si troverà chiara; prendete allora il preparato con un grande cucchiaio, versatelo lentamente in un colatoio, o su una salvietta bagnata, disposta a guisa di filtro sulle quattro gambe d'uno sgabello rovesciato; la colla dovrà cadere in un vaso verniciato, ben pulito; rimettete nel colatoio le prime stille, fino a che strascorra limpida. — Collo stesso metodo si può chiarificare la colla di cotenne, ma prima d'impiegarla bisognerà inzuccherarla con siroppo chiarificato.

2032. — Chiarificazione della colla collo zuccaro. — Tanto per la gelatina di peducci di vitello o di cotenne, la colla dev'essere disciolta, ma quasi fredda. — Misurate uno stampo d'*entremets* di colla, versatela in una casseruola, inzuccheratela a dovere con zuccaro in pane, disciolto in acqua fredda; assaggiate il preparato, esperimentatene la consistenza sul ghiaccio, per rettificarlo a norma del bisogno e dell'impiego cui è destinato; quando sia nelle condizioni volute, mescolatelo con 3 o 4 albumi, sbattuti a metà con qualche cucchiaiata d'acqua fredda, il sugo di 3 o 4 limoni; collocate la casseruola a fuoco vivace, lavorate il composto col fuscello, fino a che sia ben spumoso e si manifesti il primo bollore; ritiratela subito dal fuoco, copritela, per collocarvi sul coperchio alcuni carboni ardenti, affine di far risalire l'albume alla superficie; quando la gelatina sia chiara, passatela attraverso un colatoio, od una salvietta disposta a guisa di filtro, facendola cadere in un vaso verniciato. — Collo stesso metodo si può chiarificare la colla inzuccherata, rimpiazzando gli albumi coi tuorli, od anche uova intiere; nel primo caso, bisogna vergare il composto su fuoco vivace; al primo bollore, aggiungete il sugo di un limone, per versarlo immediatamente sulla salvietta. Nel secondo caso, quando il composto è sbattuto, si copre la casseruola e la si ritira di fianco, per modo che il liquido non abbia che a grillettare per pochi minuti.

2033. — Gelatina all'arancio. — *Gelée à l'orange.*

Per uno stampo d'*entremets* di dimensione ordinaria, prendete 50 o 60 grammi di colla di pesce, o l'equivalente di gelatina (100 grammi), chiarificata con uno dei prescritti metodi; quando sia passata e fredda, aggiungete del siroppo chiarificato ed il sugo di 7 o 8 aranci filtrato; colorate la gelatina con un po' di cocciniglia chiarificata, per darle una tinta rosea. Esperimentatene la consistenza in uno stampino da tartolina, facendola raffreddare sul ghiaccio e rettificandola al bisogno. Quando la gelatina sia della densità voluta, versatela in uno stampo da gelatina, previamente incrostato (1) sul ghiaccio, ben ritto; coprite lo stampo, lasciate congelare almeno per un'ora, e quando la gelatina sia ben consolidata, ritirate lo stampo, tuffatelo in acqua calda, asciugatelo, e rovesciatelo immediatamente su un piatto, il quale collocherete sul ghiaccio, ben ritto, affine di far attaccare la gelatina al fondo del piatto; guarnite l'*entremets* con quarti d'arancio alla gelatina, tagliati per metà, e disposti ritti contro la stessa gelatina.

---

(1) Incrostare od inghiacciare uno stampo nel ghiaccio significa collocarlo ben ritto su uno strato di ghiaccio pesto, e circondarlo parimenti di ghiaccio fino quasi all'altezza dello stampo, non che nell'esterno del cilindro ove ne sia munito.

2034. — Gelatina ai lamponi. — *Gelée aux framboises.*

Schiacciate alcune manate di lamponi freschissimi, gettateli su uno staccio, per estrarne il sugo, mescolatelo col sugo di due aranci e di un limone, filtrate tosto il preparato alla carta bagnata, come al N. 2026; mettetelo in una terrina di porcellana, mescolatelo con 60 grammi di colla di pesce, o l'equivalente di gelatina chiarificata, fredda, mescolata col necessario siroppo, parimenti freddo; esperimentatene la consistenza in uno stampino, per rettificarla all'occorrenza. Un'ora prima di servire, incrostate uno stampo da gelatina nel ghiaccio pesto, attorniandolo fino all'altezza dell'orlo e collocandolo ben ritto; colate sul fondo dello stampo uno strato di gelatina alto due o tre centimetri, e quando sia a mezzo rappigliata, distribuite sulla sua superficie dei piccoli gruppi di lamponi legati in un globetto con gelatina a mezzo rappigliata; coprite i lamponi con gelatina, lasciatela rappigliare, per ripetere l'operazione, alternando la gelatina coi lamponi; ricolmo che sia lo stampo, copritelo, lasciatelo sul ghiaccio fino all'ultimo istante, tuffatelo nell'acqua calda, rovesciatelo su un piatto freddo, circondate la gelatina con una corona di boccatine di dama ghiacciate alla vaniglia.

2035. — Gelatina vergata alle albicocche. — *Gelée fouettée a l'abricot.*

Preparate un composto di gelatina all'arancio come al N. 2033; quando sia fredda, versatela in una catinella stagnata, sbattetela sul ghiaccio, mescolandovi assieme il sugo di due aranci; non appena comincia a legarsi, aggiungete, a poco a poco, alcune cucchiaiate di marmellata d'albicocche, sciolta con un poco di kirsch; versate il composto in uno stampo d'*entremets* incrostato sul ghiaccio. Quando la gelatina siasi consolidata, estraetela su un piatto freddo, circondatela con una bella corona di mezze albicocche, cotte come per composta.

2036. — Gelatina alle fragole. — *Gelée aux fraises.*

Mettete in una terrina 3 o 400 grammi di fragole ben fresche, bagnatele con 4 o 5 decilitri di siroppo vanigliato a 26 gradi ma freddo; coprite la terrina con carta, ponetela sul ghiaccio, lasciate in infusione il siroppo per 2 ore. Passatelo allo staccio fino, mischiatelo col sugo di un arancio e di 3 limoni, filtrateli insieme mediante carta bagnata; mischiate all'infusione 60 grammi di colla chiarificata; operate la mescolanza, esperimentate la consistenza del composto in un piccolo stampo; ove sia a dovere, versatene uno strato sul fondo d'uno stampo incrostato sul ghiaccio; lasciate rappigliare la gelatina a metà; sopra questo strato seminate di poi, senza simmetria, delle fragole; copritele con uno strato di gelatina; continuate a riempire lo stampo, alternando la gelatina colle fragole. Al momento di servire, rovesciate l'*entremets* su un piatto freddo, circondatelo con una corona di tartoline alle fragole.

2037. — Gelatina alle pesche. — *Gelée aux pêches.*

Pelate 5 o 6 pesche mature, tagliatele a fettoline, ponetele in vaso verniciato, cospargetele con 4 o 5 decilitri di siroppo vanigliato a 25 gradi, tiepido; coprite il vaso, lasciate in infusione le frutta per 2 ore in luogo fresco, passate l'infusione allo staccio, mischiatela col sugo di 2 aranci e 2 limoni e qualche bricciola di buccia; filtratela alla carta; aggiungete allora 60 grammi di colla chiarificata; operate il miscuglio, esperimentate la consistenza della gelatina, fatela rappigliare, a strati, in uno stampo incrostato sul ghiaccio, alternando ogni strato con quarti di pesche crude. Quando la gelatina sia solidificata, disponetela su un piatto freddo.

2038. — Gelatina al sugo di quattro frutta. — *Gelée au suc de quatre fruits.*

Spremete il sugo di alcune manate di lamponi, di fragole, d'uva spina, di ciliege; mescolatelo col sugo di 2 aranci ed un limone, aggiungete qualche po' di buccia; filtrate il liquido colla carta. Quando il sugo sia chiaro, mischiatelo con 60 grammi di colla chiarificata ed il siroppo necessario; passate il composto allo staccio, esperimentatelo sul ghiaccio, fatelo rappigliare in uno stampo incrostato sul ghiaccio. Quando la gelatina sia consolidata, tuffate lo stampo nell'acqua calda, asciugatelo, rovesciate la gelatina su un piatto freddo o su un montante per *entremets*; in questo caso, ornate la colonna con un pennacchio in zuccaro filato.

2039. — Gelatina al melagrano. — *Gelée aux grenades.*

Schiacciate i grani di quattro melagrani ben maturi, mescolate il sugo con quelli di due aranci e di due limoni; aggiungete un po' di buccia di limone; filtratelo alla carta; aggiungete 60 grammi di colla chiarificata ed il necessario siroppo chiarificato; esperimentatene la consistenza in un piccolo stampo, e quando sia nelle condizioni volute, fatelo congelare, a strati, in uno stampo incrostato sul ghiaccio, frammischiandovi alcuni grani ben rossi di melagrano. Un'ora dopo, tuffate lo stampo nell'acqua calda, asciugatelo e rovesciatelo, per estrarre la gelatina, circondandola con una corona di piccole genovesi naturali.

2040. — Gelatina d'uva moscata. — *Gelée au raisin moscate.*

Mescolate 4 decilitri di sugo di uva moscadella, con quello di due aranci e di due limoni; filtratelo insieme alla carta; aggiungetevi 60 grammi di colla chiarificata ed il necessario siroppo; passate il composto allo staccio fino, fatelo rappigliare a strati in uno stampo incrostato sul ghiaccio, alternando ogni strato con alcuni grani di ribes; disponete la gelatina su un piatto freddo; guarnitela con una corona di piccoli *choux*, glassati con zuccaro caramellato e spolverizzati di pistacchi.

2041. — Gelatina all'ananas. — *Gelée à l'ananas.*

Pelate un ananas ben maturo, tagliatelo in due, per il lungo, ed in fette trasversali ogni parte; collocatele in una terrina, cospargendole con alcune cucchiaiate di siroppo freddo. Tritate i ritagli dell'ananas con qualche manata di zuccaro fino, e stemperateli col sugo di 6 aranci e di 4 limoni, aggiungendo un po' di buccia. Mezz'ora dopo, spremete il sugo attraverso un pannolino, mescolatelo col siroppo d'ananas, filtratelo insieme, alla carta, ed aggiungete 70 grammi di colla chiarificata e l'occorrente siroppo; assaggiate la gelatina, esperimentatene un poco sul ghiaccio, indi fatela congelare, a strati, in uno stampo incrostato sul ghiaccio, alternando ogni strato con parte delle fette d'ananas ben spremute. Lorchè la gelatina sarà consolidata, estraetela su un fondo in zuccaro scolpito; circondatene la base con quarti d'aranci alla gelatina. — Converrà osservare che il sugo d'ananas non abbia a cuocere, perocchè tenderebbe ad indebolire la consistenza della colla.

2042. — Gelatina alla crema di cacao. — *Gelée à la crême de cacao.*

Approntate un preparato di gelatina alla colla di pesce, od alla gelatina chiarificata, ma senza aromi, con poco acido e non troppo zuccherato. Quando la gelatina sia passata, lasciatela divenire fredda; mescolatela di poi con due decilitri di crema di cacao. Versate la gelatina in uno stampo rabescato, incrostato sul ghiaccio; fatela rappigliare, per estrarla su un fondo in pastigliaggio orlato, previamente incollato su un piatto.

2043. — Gelatina di Danzica. — *Gelée de Dantzig.*

Chiarificate 70 grammi di buona gelatina, ventolatela fino a che sia fredda, mescolatela con circa 2 decilitri di acquavite di Danzica alle fogliette d'oro, aggiungete il siroppo necessario; assaggiatela, esperimentatene la consistenza, ed ove sia a dovere, fatela rappigliare a mezzo, tramenandola sul ghiaccio, senza intorbidarla; mescolatela con due manate di filetti di pistacchi, tagliati finissimi; versatela in uno stampo incrostato sul ghiaccio; un'ora dopo rovesciate la gelatina su un piatto freddo, e circondatela con una corona di piccoli raggi (*eclairs*) alle fragole.

2044. — Gelatina allo Champagne. — *Gelée au Champagne.*

Chiarificate 60 grammi di colla di pesce, con all'incirca la metà dell'acqua necessaria per riempiere lo stampo da impiegare; quando la gelatina sia chiara e passata, mescolatela colla quantità necessaria di siroppo chiarificato, aggiungete il sugo di due o tre aranci e di due limoni filtrati, non che 5 o 6 decilitri di buon champagne freddo; assaggiate la gelatina, esperimentatene una piccola porzione sul

243 Crema plombière d'albicocche. 244 Gateau dell'Havre. 245 Pane d'albicocche all'Imperatrice.
246 Svedese di frutti alla gelatina. 247 Crema bavarese primaverile. 248 Bianco-mangiare listato 249 Crema bavarese al caffè.
250 Gelatina moscovita. 251 Gateau napoletano guarnito. 252 Charlotte russa ai pistacchi.

ghiaccio per giudicare del suo grado di consistenza; collocatela sul ghiaccio, ventolatela di tanto in tanto con un cucchiaio in modo da renderla globulosa, e quando incomincia a legarsi, versatela in uno stampo da gelatina, incrostato sul ghiaccio. A tempo debito, estraetela su un piatto, e circondatela con una corona di piccoli *gâteaux* secchi.

2045. — Gelatina al rhum. — *Gelée au rhum.*

Chiarificate 60 grammi di colla di pesce, con zuccaro e acqua necessaria, non che il sugo di due limoni e di un arancio, operando come al N. 2032. Quando sia filtrata, lasciatela quasi divenir fredda; mescolatela con due decilitri di buon rhum; ventolatela per operare la mescolanza, versatela in uno stampo incrostato sul ghiaccio; lasciatela consolidare a giusta misura, per estrarla su un piatto, e guarnirla con una corona di piccoli *gâteaux punch* glassati.

2046. — Gelatina alla Sovrana. — *Gelée à la Souveraine.*

Incamiciate uno stampo da *charlotte* con un sottile strato di gelatina al kirsch, alto di forma, incrostato sul ghiaccio; decoratelo all'ingiro e sul fondo con fragole, angelica e mandorle verdi confettate, in modo da formare un disegno spiccato di vario colore; coprite la decorazione con un velo di gelatina, che lascierete consolidare. Intanto cuocete un biscotto in uno stampo da *charlotte,* di un centimetro più stretto dello stampo da gelatina; raffilate dritto il biscotto, svuotatelo, lasciando sul fondo ed all'ingiro un centimetro di spessore; mascheratelo esternamente con uno strato di marmellata d'albicocche ristretta; collocate il biscotto nel centro dello stampo congelato, fatevi colare della gelatina fredda all'ingiro, onde riempire i vacui, congiungendo il biscotto colla incamiciatura di gelatina; lasciatelo sul ghiaccio fino al momento di servire; riempite allora il vuoto con una crema *plombière* alla sovrana, disponendola a strati, frammischiata con fette sottili di pesche, leggermente cotte nel siroppo; coprite il disopra con un rotondo di biscotto del medesimo diametro; tuffate vivamente lo stampo nell'acqua calda, per estrarre la gelatina su un piatto freddo; circondatela con una corona di quarti di pesche velati alla gelatina.

2047. — Gelatina al crescione. — *Gelée au cresson.*

Chiarificate 60 grammi di colla di pesce con acqua, zuccaro, il sugo di limone necessario, procedendo giusta il metodo prescritto al N. 2032; filtrate l'apparecchio al colatoio. — Pestate in un mortaio ben pulito alcune manate di foglie di crescione colto di fresco e ben lavato; aggiungete alcune cucchiaiate d'acqua fresca, spremetene il sugo in una terrina, torcendolo in una salvietta; filtrate il sugo alla carta, mescolatelo colla gelatina chiarificata e fredda; esperimentatene una piccola parte; versate l'apparecchio in uno stampo da gelatina, incrostato sul ghiaccio; quando la gelatina sia ben consolidata, estraetela su un piatto freddo.

2048. — Gelatina di mandarini. — *Gelée mandarine.*

Chiarificate un litro di gelatina (vedi n. 2032). Quando sia fredda, mescolatela con un decilitro di sugo d'arancio, altrettanto sugo di limone, misto con eguale quantità di sugo di mandarino, filtrateli insieme; aggiungete la buccia di due mandarini, lasciate in infusione il composto; 10 minuti dopo passatelo allo staccio, esperimentatene la consistenza; fatelo leggermente raffreddare sul ghiaccio, mischiatelo con qualche cucchiaiata di pistacchi ben verdi e di mandorle bianche, tagliati a filetti finissimi. Incrostate uno stampo da gelatina sul ghiaccio pesto, riempitelo con gelatina legata. Tre quarti d'ora dopo, tuffate lo stampo nell'acqua calda, rovesciate la gelatina su un piatto; circondate l'*entremets* con una guarnitura di quarti di mandarini.

2049. — Gelatina alla Macedonia. — *Gelée à la Macedoine.*

Rimondate e disponete su una salvietta, dividendo le specie, una quindicina di fragole ananas, 3 a 4 dozzine di fragole di bosco, egual quantità di lamponi, altrettanto ribes bianco e rosso, due dozzine di belle ciliege senza osso, alcuni quarti d'albicocche pelate, qualche quarto d'arancio pelati per bene.

Preparate i tre quarti d'uno stampo di gelatina al maraschino, seguendo la prescrizione data al

N. 2043; esperimentatene una piccola parte sul ghiaccio per giudicare della sua consistenza, regolandosi di tenerla un po' più solida delle gelatine ordinarie; lasciatela raffreddare senza rappigliarla. — Incrostate uno stampo da gelatina su ghiaccio pesto; colate al fondo un piccolo strato di gelatina, decorate le cavità dello stampo con frutta di differente colore; coprite pure questa decorazione con uno strato di gelatina, fatela rappigliare; disponete su questo strato de' mazzettini di frutta, ciascuno d'un colore differente; consolidateli colla gelatina; tosto che la solidità dello strato lo permette, ripetete l'operazione, continuando ad alternare la gelatina e le frutta, fino a che lo stampo sia ricolmo; i frutti più grossi si riservano per collocarli disopra piuttosto che nel fondo, per evitare che, estraendo la gelatina, questa non venga trascinata dal loro peso. Ricolmo che sia lo stampo, lasciate consolidare l'apparecchio; estraete la *macedonia* su un fondo in zuccaro intagliato, di forma bassa, applicate nel centro di questo fondo una piccola colonna di zuccaro, egualmente intagliata, dell'altezza dell'*entremets*; sopra questa colonna incollate una cestellina in pastigliaggio o in croccante, riempita di frutta glassate al *cassé;* circondate il fondo in zuccaro con una corona di piccoli *gâteaux.*

2050. — Gelatina macedonia alla crema. — *Gelée macèdoine à la crême.*

Decorate uno stampo da timballo liscio, con frutta variata, immergetela mano mano nella gelatina a mezzo rappigliata; colate nel fondo dello stampo uno strato di gelatina al maraschino, dello spessore d'un centimetro; quando sia rappigliata, collocate nel centro dello stampo, un altro stampo più stretto del primo; riempitelo con ghiaccio pesto; riempite il vuoto fra i 2 stampi colla stessa gelatina, e quando sia rafferma, levate il ghiaccio dallo stampo formante cilindro, per rimpiazzarlo con acqua tiepida, onde estrarlo d'un tratto; riempite il vuoto lasciato dallo stampo con una crema *chantilly* leggermente incollata, mescolata con un grosso salpicone d'ananas o di frutta variata. Mascherate la crema con uno strato di gelatina. Un'ora dopo, tuffate lo stampo nell'acqua calda, asciugatelo, rovesciate la *macedonia* su un piatto freddo, circondatela con tartoline di frutta.

2051. — Gelatina macedonia all'arancio. — *Gelée macèdoine à l'orange.*

Con un cucchiaio da ortaggi, foggiate alcune cucchiaiate di pallottoline di pere e di pomi; cuocetele separatamente nel siroppo, tenendo i pomi ben bianchi e arrossando le pere con un bricciolo di carmino da credenza. — Frattanto tagliate 2 aranci a quarti, pelateli per bene, metteteli su un pannolino. Prendete alcune frutta mezzo confettate, quali: ciliege, albicocche, *reines-claude*, ananas: dividete i più grossi a quarti od a metà, rinfrescateli nell'acqua tiepida, accomodateli su una salvietta assieme a qualche grappolo d'uva fresco. — Incrostate sul ghiaccio uno stampo da *macedonia* col suo doppio fondo; riempite questi con ghiaccio pesto; colate la gelatina all'arancio fra i 2 stampi, per riempire il vuoto. Quando la gelatina sarà solidificata, levate il ghiaccio dal doppio fondo, riempitelo con acqua calda, per staccarlo d'un tratto; riempite il vuoto lasciato dal doppio fondo, con frutta ben asciutte, cospargendole, mano mano, con qualche cucchiaiata di gelatina all'arancio; quando il vuoto sia ricolmo, lasciate consolidare l'*entremets*, per estrarlo al momento su uno strato di gelatina congelata su un piatto. Circondatelo con quarti d'arancio alla gelatina.

2052. — Gelatina macedonia alla Marescialla. — *Gelée macèdoine à la Maréchale.*

Cuocete una piccola lastra di pasta napoletana spianata sottilissima; levatela dal forno ancora calda, dividetela in *montanti* di 8 centimetri di lunghezza, su due di larghezza; tagliate un egual numero di rotondi con un taglia-pasta di 2 centimetri di diametro. Quando la pasta sarà ben fredda, mascherate da una parte i rotondi ed i *montanti* con uno strato di marmellata di albicocche riscaldata, leggermente incollata; decorate la superficie degli uni e degli altri con piccoli pezzi di frutta verde e mandorle bianche; la decorazione dev'essere uniforme. — Intanto preparate un apparecchio di gelatina al kirsch, secondo le prescrizioni indicate più sopra, lasciatela raffreddare. Preparate egualmente una bella *macedonia* di frutta variate, cotte o crude, a norma della stagione; in ogni caso asciugatele su un pannolino per levarle l'umidità. Incrostate sul ghiaccio uno stampo a cilindro, liscio, incamiciatelo intieramente con gelatina; accomodate in piano, sul fondo dello stampo, i rotondi decorati, appoggiando la decorazione sull'incamiciatura di gelatina; disponete ritti i *montanti* all'ingiro e contro le pareti dello stampo, colla parte decorata appoggiata sulla gelatina; consolidate i *montanti*,

colando nel fondo dello stampo uno strato di gelatina al kirsch, sul quale distribuirete una parte della miscela di frutta; coprite con altro strato di gelatina e terminate di riempire lo stampo alternando le frutta e la gelatina, Quando l'*entremets* sia ben solidificato, estraetelo su un fondo di piatto, munito d'una piccola colonna in zuccaro intagliato, sulla cui sommità applicherete un piccolo pennacchio di zuccaro filato; circondate la *macedonia* con bei crostoni di gelatina all'arancio, leggermente arrossata.

2053. — Gelatina macedonia alla Russa. — *Gelée macèdoine à la Russe.*

Incrostate sul ghiaccio uno stampo da timballo, incamiciatelo con gelatina all'arancio, decoratene il fondo con un rosone di frutta variate; mascherate il rosone con uno strato di gelatina; quando lo strato sia rappigliato, riempite con ghiaccio pesto un altro stampo da timballo stagnato esternamente, e di 3 centimetri meno largo del primo; collocatelo nel mezzo dello stampo, appoggiandolo su uno strato di gelatina d'un centimetro di spessore; alcuni istanti dopo fate scorrere frammezzo i due stampi una *macedonia* di frutta variate, crude o confettate, in ogni caso, di colore spiccato e bene asciugate; accomodatele a strati, coprendole, mano mano, con gelatina all'arancio; lasciate consolidare la gelatina. Quando lo stampo sia così montato e ricolmo, lasciate bene solidificare la gelatina. Quaranta minuti prima di servire, rimpiazzate il ghiaccio del piccolo stampo con acqua calda, per poterlo estrarre d'un tratto; riempite tosto il vuoto con una gelatina sbattuta all'arancio, mescolata con ananas tagliato; lasciate consolidare anche questa gelatina, estraete l'*entremets* su un piatto, circondatelo con una corona di piccole maddalene glassate al rhum.

2054. — Gelatina macedonia al maraschino. — *Gelée macèdonie au marasquin.*

Versate in una catinella stagnata il quantitativo d'uno stampo di gelatina al limone, liquida, meno incollata del consueto, bene inzuccherata; collocate la catinella sul ghiaccio, sbattete dolcemente il composto, aggiungendo, a poco a poco, 2 bicchieri di *champagne*, il sugo di 3 o 4 limoni; non appena il composto incomincia a legarsi, senz'essere troppo spumoso, versatelo in uno stampo rabescato, incrostato sul ghiaccio, incamiciato sul fondo con uno strato di gelatina chiara. — Tre quarti d'ora dopo, estraete l'*entremets* su uno strato di gelatina rappigliata su un piatto, circondatelo con una corona di tartoline all'ananas.

2055. — Gelatina listata alla Francese. — *Gelée rubanée à la Française.*

Incrostate sul ghiaccio uno stampo a cilindro a grosse scanalature; colatevi sul fondo uno strato di gelatina alle fragole di color rosa; quando sia rappigliata, colate su questa uno strato di gelatina vergata, al maraschino, dandole il medesimo spessore; alternate così i colori fino a che lo stampo sia pieno; tenetelo sul ghiaccio fino a che la gelatina siasi consolidata a dovere; al momento di servire, estraetela su un piatto freddo.

2056. — Gelatina sultana all'Orientale. — *Gelée sultane à l'Orientale.*

Incamiciate uno stampo a cupola con gelatina d'arancio rosea, riempitelo, a poco a poco, a piccoli strati, con gelatina bianca, profumata alla buccia di mandarino, alternandola con quarti di mandarino ben pelati, e di pistacchi freschi. Lasciate lo stampo sul ghiaccio fino a che la gelatina sia rappigliata. All'ultimo momento estraetela su un piatto di cristallo presso a poco del medesimo diametro dello stampo, ma piano ed adattantesi precisamente al centro d'uno zoccolo d'*entremets:* collocate il piatto sullo zoccolo, mascherate l'*entremets* con una sultana a cancellata, in zuccaro bianco a cupola, ornata con un piccolo pennacchio in zuccaro filato rosa e bianco. Un *entremets* così disposto è destinato per essere collocato sulla tavola.

2057. — Gelatina alla Russa al frontignano. — *Gelée à la Russe au frontignan.*

Preparate la metà d'uno stampo d'apparecchio alla gelatina senza profumo; quando sia ben fredda, aggiungete al liquido un'eguale quantità di buon frontignano; assaggiate la gelatina, versatela in uno

stampo rabescato, incrostato sul ghiaccio pesto e salato; coprite ermeticamente lo stampo, spolverizzatelo con ghiaccio salato, fate congelare la gelatina per 40 minuti. Al momento di servire, tuffate vivamente lo stampo nell'acqua calda, asciugatelo, rovesciate la gelatina su un piatto, circondatela con una corona di piccoli biscotti secchi, glassati al frontignano.

2058. — Gelatina moscovita all'ananas (Modello N. 250).
Gelée moscovite à l'ananas.

Pelate un piccolo ananas crudo, ben profumato; tagliatelo a fette, mettetelo in infusione con 6 decilitri di siroppo leggiermente vanigliato; aggiungete un po' di buccia, il sugo di due limoni; passatelo allo staccio in una ciotola, mescolatelo con 40 o 50 grammi di colla di pesce chiarificata, aggiungete due bicchieri di vino *Champagne*; la gelatina dev'essere meno incollata e un poco più zuccherata del consueto; versatela in uno stampo a cilindro, tenetela sul ghiaccio. Venticinque minuti prima di servire, fate congelare lo stampo con sale all'ingiro ed al disopra; all'ultimo momento estraete la gelatina su un fondo in pastigliaggio rosa, orlato in bianco, incollato su un piatto.

2059. — Cestellini d'arancio alla gelatina. — *Paniers d'oranges à la gelée.*

Scegliete una quindicina di aranci colla pelle sottile, tagliateli in cestellini, lasciando un piccolo manico nel centro; svuotateli, senza guastarli, con un cucchiaio da radici; gettateli nell'acqua bollente per un minuto, scolateli subito per immergerli nell'acqua fredda; con un cucchiaio da legumi levate la pelle bianca aderente alla buccia, affinchè la gelatina non abbia a sentire d'amaro; rinfrescateli, scolateli, accomodateli ritti su ghiaccio pesto; quando sieno presi dal freddo, riempiteli con gelatina all'arancio poco incollata, leggermente colorata con cocciniglia; lasciateli così fino a che la gelatina sia rappigliata; disponeteli su un gradino a due piani.

2060. — Suprema di frutta alla Russa. — *Suprême de fruits à la Russe.*

Preparate una guarnizione di frutta confettata, o semplicemente cotta al siroppo come per composta, con ananas, albicocche, *reines-claude*, ciliege, pere, pesche, angelica; le frutta confettate devono previamente essere lavate o rammollite nell'acqua tiepida; mettetele in un vaso, cospargetele con qualche cucchiaiata di maraschino, tenetele sul ghiaccio per una mezz'ora. — Incrostate sul ghiaccio uno stampo da *charlotte;* quando sia ben penetrato dal gelo, asciugate le frutta su un pannolino e con una parte di esse, previamente immerse nella gelatina a mezzo rappigliata, decorate il fondo ed il giro dello stampo; incamiciate la decorazione con uno strato di *blanc-manger*. Intanto, prendete il quantitativo di 15 fogli di gelatina chiarificata, o l'equivalente di colla di pesce, versatela in una bastardella fredda, mescolatela con 5 cucchiaiate di curaçao, altrettanto di kirsch, e similmente di latte di mandorle; mettete la bastardella sul ghiaccio, vergate il composto fino a che sia leggiermente spumoso; a tal punto, mischiatelo con 4 o 5 cucchiaiate di marmellata d'albicocche liquida; 2 minuti dopo aggiungete il sugo di 3 limoni e 2 aranci; mischiate il resto delle frutta col composto, aggiungete alcune fragole o lamponi, versatelo nello stampo, fatelo congelare per un'ora; ritirate lo stampo, per spolverizzare il ghiaccio con una manata di sale; rimettetelo a suo posto, copritelo con un rotondo di carta, poi con una tegghia riempita di ghiaccio salato. Dodici o quindici minuti dopo, levate lo stampo dal ghiaccio, tuffatelo nell'acqua calda, asciugatelo per rovesciare il pane su un piatto freddo; circondatelo con una corona di fette d'ananas tagliate di egual forma.

2061. — Suprema alle fragole. — *Suprême aux fraises.*

Preparate un piccolo composto di pane di fragole, leggiermente vanigliato. — Incrostate sul ghiaccio uno stampo da timballo unto d'olio; sul fondo dello stampo fate congelare uno strato d'apparecchio alle fragole di mezzo centimetro di spessore; quando lo strato sia consistente, mettetevi sopra uno stampo più stretto del primo, riempito di ghiaccio; applicatelo ritto, per colarvi intorno il rimanente composto; lasciatelo bene consolidare. Venticinque minuti dopo, ritirate lo stampo formante cilindro e riempite il vuoto con una miscela di frutta composta di quarti d'arancio pelati, prugne *reines-claude* senza nocciuolo, albicocche, pesche in quarti e fette d'ananas; disponetele a strati,

alternandoli con un apparecchio di pane d'albicocche all'arancio, incollato assai leggermente; lasciate lo stampo sul ghiaccio per un'altra ora; distaccate poscia il composto dallo stampo, dandogli aria da una parte; rovesciatelo su uno strato di gelatina; circondatelo con una guarnizione di belle prugne *reines-claude* mezzo-confettate.

2062. — Suprema di frutti alla Napoletana. — *Suprême de fruits à la Napolitaine.*

Incamiciate, con gelatina di limone, una dozzina di piccoli stampi da *dariole*, incrostateli sul ghiaccio pesto, riempiteli con un composto di pane d'albicocche al latte di mandorle. Nell'intervallo, preparate una bella *macedonia* di frutta, composta con quarti d'arancio, pesche ed albicocche in quarti, prugne (*reines-claude*), ananas, ciliege; questa frutta può essere in parte cotta e cruda, secondo la stagione e la specie; in ambi i casi, mescolateli in una terrina, cospargeteli con un po' di siroppo vanigliato molto ristretto, mescolato con un poco di maraschino. Venti minuti prima di servire, accomodateli a strati in una piccola sorbettiera congelata con sale, cospargendo ogni strato con qualche cucchiaiata di buon *champagne*, lasciate bene gelare questa frutta. Cuocete un piccolo preparato di genovese in uno stampo da bordura piano e liscio; quando sia freddo, glassatelo all'arancio e disponetelo su un piatto. — Al momento di servire prendete la miscela di frutta con un cucchiaio, disponetela in mucchio nel centro della bordura; rovesciate i panetti d'albicocche e disponeteli in corona sulla bordura stessa.

2063. — Quarti d'arancio alla gelatina (Modello N. 261). — *Quartiers d'oranges à la gelée.*

Incidete la parte superiore di alcuni grossi aranci nel punto ove sorgeva il gambo, praticando una apertura circolare di due o tre centimetri di diametro; ritiratene la mollica interna, penetrando con un cucchiaio da ortaggi e distaccandola a poco a poco; tuffate la buccia in acqua bollente per ritirarla tosto e gettarla immediatamente in acqua fredda; levate poscia la pellicina bianca aderente alla buccia; turate esternamente le fessure degli aranci con un poco di burro, accomodateli ben ritti su ghiaccio pesto, per riempirli a strati con una gelatina bianca ed una gelatina rosa all'arancio. Quando la gelatina si sarà consolidata, tagliate dritti gli aranci dalla parte dell'apertura, divideteli a quarti e disponeteli ritti su una gradinata a 3 piani, orlata e disposta nel genere rappresentato dal modello.

2064. — Pane di fragole alla Parigina. — *Pain de fraises à la Parisienne.*

Passate alla stamigna, in un recipiente inverniciato, da 7 ad 800 grammi di fragole fresche, indi mischiatevi assieme 70 grammi di gelatina chiarificata, fredda, il siroppo vanigliato necessario per inzuccherarla bene, e infine il sugo di 3 aranci e di 2 limoni; versate l'apparecchio in una catinella, rimestatelo sul ghiaccio fino a che sia visibilmente legato. — Incrostate poscia ed incamiciate alla gelatina uno stampo liscio a cilindro; versatevi entro l'apparecchio e lasciatelo rassodare per un'ora. Al momento di servire, rovesciate il pane su un piatto d'*entremets*, mettetevi sopra de' piccoli crostoni di gelatina al maraschino; circondatelo alla base con una corona di quarti d'arancio alla gelatina. — Pei pani di frutta rossa, converrà incamiciare li stampi con gelatina, prima di riempirli, affinchè lo stagno non eserciti azione diretta sui colori della frutta.

2065. — Pane di lamponi alla gelatina. — *Pain de framboises à la gelée.*

Schiacciate 7 od 800 grammi di lamponi, passateli allo staccio in un recipiente inverniciato o di porcellana; sciogliete la *purée* con 60 grammi di colla di pesce o l'equivalente di gelatina sciolta, chiarificata, mista con siroppo all'arancio ed il sugo di 2 aranci e d'un limone, osservando che questa soluzione sia completamente fredda, quantunque liquida; provate la consistenza del composto sul ghiaccio, entro un piccolo stampo, per rettificarlo al bisogno. — Con gelatina di limone, incamiciate uno stampo a cilindro liscio, decoratelo con rombi d'angelica formando corona all'ingiro; mascherate pure la decorazione con uno strato di gelatina. Quaranta minuti prima di servire, legate l'apparecchio di lamponi, tramenatelo sul ghiaccio; versatelo poscia nel vuoto dello stampo e tenetelo sul ghiaccio, fino a che sia rassodato. Al momento di servire, estraete il pane sopra un piatto freddo, guarnitelo superiormente con gelatina rosa, circondatelo con una guarnitura di piccoli *gâteaux*.

2066. — Pane d'albicocche all' Imperatrice (Modello N. 245).
Pain d'abricots à l' Imperatrice.

Schiacciate alcune buone albicocche mature, pelate e senza osso; passatele allo staccio; mettete la *purée* in una terrina inverniciata, inzuccheratela con siroppo o zuccaro di vaniglia. Mischiate colla *purée* da 40 a 50 grammi di colla chiarificata, il sugo d'un arancio, 2 cucchiaiate di latte di mandorle; esprimentatene la consistenza, passatela alla stamigna. — Incrostate sul ghiaccio uno stampo a cupola, scegliete una quindicina d'albicocche d'eguale grossezza, dividetele ciascuna in due parti, pelatele, cuocetele leggiermente in acqua inzuccherata, asciugatele, lasciatele raffreddare per accomodarle in una tegghia posta su uno strato di ghiaccio, appoggiandole sulla parte convessa; riempite la cavità d'ogni mezza albicocca con una piccola parte dell'apparecchio preparato, mettetevi sopra una mezza mandorla bianca e rotonda; tenetele ancora sul ghiaccio. Quando l'apparecchio sarà rassodato, prendete le mezze albicocche ad una ad una, immergetele nella gelatina a mezzo rappresa, e applicatele mano mano contro le pareti dello stampo a cupola, incominciando dal fondo ed appoggiando la parte decorata del frutto contro le pareti; riempite il vuoto coll'apparecchio preparato; un'ora dopo, estraete il pane su un piatto freddo per guarnirlo.

2067. — Pane d'albicocche alla vaniglia. — *Pain d'abricots à la vanille.*

Preparate un apparecchio di pane d'albicocche, nelle condizioni prescritte all'articolo precedente; legatelo sul ghiaccio, indi versatelo in uno stampo a cilindro liscio, previamente incrostato sul ghiaccio, incamiciato di gelatina, e decorato con mezze mandorle d'albicocche; lasciate bene rassodare l'apparecchio. Al momento di servire, estraete il pane sopra un piatto freddo, dopo avere tuffato lo stampo nell'acqua calda; mascherate di poi il pane con un apparecchio di *blanc-manger* alla vaniglia, poco incollato ed assai leggiermente legato sul ghiaccio, rimestandolo col cucchiaio.

2068. — Pane di mandorle alla Vilain-Quatorze. — *Pain d'amandes à la Vilain-Quatorze.*

Incamiciate con gelatina, ma leggiermente, uno stampo da timballo liscio, incrostatelo sul ghiaccio, decoratene il fondo con belle mezze mandorle verdi e confettate, mascheratele con uno strato di gelatina; riempite il vuoto dello stampo con un apparecchio di *blanc-manger* alla vaniglia, legato a dovere sul ghiaccio ed ultimato con qualche cucchiaiata di crema sbattuta, avendo cura di disporre l'apparecchio a strato per strato, alternandoli mano mano che siano solidificati con uno strato d'apparecchio di pane d'albicocche, parimenti legato sul ghiaccio al momento; tenete lo stampo sul ghiaccio per un'ora, rovesciate il pane su un piatto freddo; circondatelo con una guarnitura di piccole cialde in *cornetto* ricolme di crema alla vaniglia.

2069. — Pane di pesche al maraschino. — *Pain de pêches au marasquin.*

Chiarificate 60 grammi di colla di pesce, con un poco di zuccaro, 2 bicchieri d'acqua; quando sia passata e fredda, mischiatela con una *purée* cruda di pesche: aggiungete il sugo d'un arancio, un decilitro di maraschino e del siroppo vanigliato; passate l'apparecchio alla stamigna, assaggiatelo, esperimentatene una piccola parte, per assicurarsi della sua consistenza; legatelo poi sul ghiaccio, tramenandolo; versatelo subito in uno stampo a cilindro incrostato sul ghiaccio. Un'ora dopo, tuffate lo stampo nell'acqua calda, asciugatelo, rovesciate il pane su piatto freddo, mascheratelo con un siroppo al maraschino a 28 gradi, ben raffreddato sul ghiaccio.

2070. — Pane di pesche alla Giorgio-Sand. — *Pain de pêches à la George-Sand.*

Dividete per metà una dozzina di pesche ben mature, sopprimetene la pelle e l'osso; dividete ogni parte in 3 quarti, regolandole d'eguale grossezza; accomodatele sopra un pannolino. — Incrostate sul ghiaccio uno stampo da timballo liscio; incamiciatelo con gelatina al maraschino; riempite il vuoto coi quarti di pesche, disponendoli in corone serrate ma in piano; copriteli precisamente fino alla loro altezza con gelatina al maraschino, che lascierete raffreddare; collocate nel centro dello stampo un altro stampo stagnato di 3 o 4 centimetri più stretto del primo; accomodate fra essi le rimanenti pesche, disponendole

in corona e coprendole, mano mano, con gelatina al maraschino; alternate così la frutta colla gelatina fino a che il vuoto sia ricolmo. Congelata che sia la gelatina, ritirate lo stampo formante cilindro, sostituendo al ghiaccio dell'acqua calda; riempite il vuoto con un composto di bavarese alle pesche, molto leggiero; tenete ancora lo stampo sul ghiaccio per un'ora, ed all'ultimo istante tuffatelo in acqua calda, per rovesciare il pane su uno strato di gelatina, rappigliata sul piatto; circondatelo con una corona di piccole genovesi ghiacciate e sabbiate con pistacchi triti.

2071. — Pane d'ananas ai pistacchi alla Veron. — *Pain d'ananas au pistaches à la Véron.*

Incamiciate assai leggermente uno stampo a cilindro, con gelatina al curaçao, mescolata con pistacchi tagliati in filetti; tenete lo stampo sul ghiaccio. — Pelate un'ananas ben maturo, e tagliatene un quarto a dadolini, ed il rimanente in pezzi per pestarli; mettete questi ultimi in una terrina, mescolateli con 70 grammi di colla chiarificata, aggiungete il sugo di due aranci e del siroppo vanigliato, in quantità sufficiente per inzuccherare il composto; passatelo alla stamigna, rimestatelo sul ghiaccio, e quando incomincia a legarsi, aggiungete il salpicone d'ananas, e versatelo nello stampo incamiciato; lasciate consolidare il preparato. Al momento di servire, tuffate lo stampo in acqua calda, per rovesciare il pane su un piatto freddo; circondatelo con una corona di boccatine di dama ghiacciate.

2072. — Pane di marroni alla vaniglia. — *Pain de marrons à la vanille.*

Versate in una terrina, cinque decilitri di *purée* di marroni, poco inzuccherata; scioglietela con 4 decilitri di siroppo vanigliato e 60 grammi di colla di pesce chiarificata; passatela alla stamigna. Incamiciate molto sottilmente uno stampo a cilindro, dapprima con gelatina, poscia con un preparato di bavarese al cioccolato molto oscuro; riempite il vuoto col composto di marroni, legato a dovere sul ghiaccio. Un'ora dopo, tuffate lo stampo nell'acqua calda, rovesciate il pane su un piatto freddo, circondatelo con marroni ghiacciati al *cassé.*

2073. — Pane di fragole marmorizzato. — *Pain de fraises marbrè.*

Incamiciate uno stampo a cilindro con gelatina all'arancio; tenetelo sul ghiaccio. Preparate separatamente due composti, l'uno di pane di fragole ben rosso, l'altro di *blanc-manger;* fatelo rappigliare sul ghiaccio entro due piccoli stampi da *charlotte.* Quando il composto si sarà consolidato, prendetelo, mano mano, con un cucchiaio tuffato in acqua calda, per disporlo a strati nello stampo, ma senza simmetria, mescolando indifferentemente i due composti; ricolmate, di mano in mano, i vacui con gelatina all' arancio, liquida ma ben fredda; riempite lo stampo fino all'altezza dell'orlo; colate ancora della gelatina sul composto, e tenete lo stampo sul ghiaccio per un'ora. Al momento di servire, tuffate lo stampo in acqua calda, per estrarre il pane su un piatto freddo, guarnitelo superiormente con crostoni di gelatina; circondatelo alla base con una corona di piccoli *gâteaux-punch,* glassati al maraschino.

2074. — Pane di fragole alla Francese. — *Pain de fraises à la Française.*

Mondate un chilogr. di fragole; tagliate le più grosse per metà. Prendete le mezze fragole colla punta d'un lardatoio, immergetele nella gelatina a mezzo rappigliata, per disporle in corona sul fondo ed all'ingiro dello stampo, applicandole parte dal lato rosso e parte dal lato tagliato, in modo da formare delle corone di due colori. Quando le pareti dello stampo sieno interamente rivestite, riempite il vuoto con un composto di pane di fragole legato a dovere. — Al momento di servire, tuffate lo stampo in acqua calda, per estrarre il pane su un piatto freddo e circondarlo con piccole meringhe alla crema vanigliata.

2075. — Pane d'arancio alla Montpensier. — *Pain d'orange à la Montpensier.*

Tagliate a quarti una dozzina d'aranci, *parateli* a fondo, levate i semi e metteteli sopra uno staccio. Incrostate sul ghiaccio uno stampo da timballo liscio; incamiciatelo, mascherate il fondo con porzione de' quarti d'arancio, disponendoli in corone serrate; copriteli con gelatina all'arancio, che lascierete ben consolidare; collocate nel mezzo dello stampo un altro stampo più stretto di 3 o 4 centim.; riempitelo

con ghiaccio pesto; disponete fra i due stampi un'altra corona di quarti d'arancio, coprendoli, mano mano, con gelatina di fragole; una volta montato lo stampo e bene rassodata la gelatina, ritirate lo stampo formante cilindro, sostituendo al ghiaccio dell'acqua calda, e riempiendo poscia il vuoto lasciato da esso con un composto di bavarese all'arancio; tenetelo ancora, per una o due ore, sul ghiaccio fino a che il composto si sia consolidato; estraetelo poscia su un piatto freddo, circondandolo alla base con piccoli *gâteaux*.

2076. — Pane di ciliegie alla Montmorency. — *Pain de cerises à la Montmorency.*

Levate il gambo e l'osso ad un chilogr. di ciliege Montmorency, scolatele su uno staccio, tenetele sul ghiaccio; incrostate sul ghiaccio uno stampo da timballo liscio di forma alta; coprite il fondo con ciliegie, immergendole, mano mano, nella gelatina a mezzo rappigliata, badando però di collocare la parte tagliata all'insù; mascheratele con un sottile strato di gelatina al kirsch, che lascierete congelare; collocatele entro un altro stampo da timballo stagnato esternamente, meno largo di 2 centim. del primo, riempito di ghiaccio pesto; riempite il vuoto fra i 2 stampi colle rimanenti ciliegie, montandole in corone regolari e coprendole con gelatina al kirsch. Colmato il vuoto e congelata la gelatina, ritirate il piccolo stampo, dopo aver sostituito al ghiaccio dell'acqua calda; riempite il vuoto con un composto bavarese alle fragole, legato a dovere sul ghiaccio. Tre quarti d'ora dopo, tuffate lo stampo in acqua calda, asciugatelo, rovesciate il pane su un piatto freddo, e circondatelo con una guarnizione di piccoli *choux* pralinati.

2077. — Pane di riso alle fragole — *Pain de riz aux fraises.*

Lavate 150 grammi di riso, scolatelo, mettetelo in una casseruola, bagnandolo largamente con acqua calda, ed aggiungendo il sugo di qualche limone; cuocetelo, tenendolo coperto, conservando i grani ben interi; scolatelo, mettetelo in una terrina, cospargetelo con siroppo vanigliato, ed una volta freddo, scolatelo su uno staccio. Versate in una piccola catinella tre quarti di bicchiere di siroppo a 30 gradi, profumato con buccia di limone; mescolatelo con 30 grammi di colla di pesce chiarificata; collocate la catinella sul ghiaccio e rimestate il composto col mestolino fino a che incominci a legarsi; aggiungete il riso; dopo due minuti ritiratelo dal ghiaccio per incorporarvi alcune cucchiaiate di crema sbattuta. — Intanto avrete preparato un piccolo composto di pane di fragole, incollato; legatelo sul ghiaccio, tramenando. — Incrostate sul ghiaccio uno stampo liscio a cilindro, nel cui fondo verserete uno strato di preparato di riso, alto 2 centimetri; quando sia consolidato, colatevi sopra un sottile strato di composto di fragole, legato al momento; lasciate solidificare l'apparecchio, e continuate così ad alnare strati di riso e di fragole, osservando che gli strati rossi sieno meno alti dei bianchi. Quando lo stampo sia ricolmo, copritelo, e dopo mezz'ora tuffatelo in acqua calda, per estrarre il pane su un piatto freddo.

2078. — Pane di riso alla Regina. — *Pain de riz à la Reine.*

Apparecchiate un piccolo composto di pane di riso, incollato, ultimato con una crema alla *chantilly;* legatelo sul ghiaccio, mischiatelo con una manata di pistacchi tagliati a dadolini. — Incrostate uno stampo da timballo di forma alta, sul cui fondo disporrete uno strato del composto di riso dello spessore di 2 o 3 centimetri; quando siasi consolidato, collocatevi sopra uno stampo, parimenti da *charlotte*, ma più stretto del primo, stagnato esternamente e ricolmo di ghiaccio pesto; fate colare nel vuoto fra i 2 stampi, il rimanente del composto di riso. Non appena si sarà consolidato, ritirate il ghiaccio dal piccolo stampo, sostituendovi dell'acqua tiepida onde poterlo distaccare. In altra parte allestite un piccolo composto di pane di pomi alla Regina, leggermente incollato; legatelo sul ghiaccio, tramenandolo, mescolando poscia un salpicone d'ananas crudo; versatelo tosto nel vuoto del grande stampo, ed un'ora dopo, tuffatelo in acqua calda, asciugatelo per estrarre il pane su un piatto freddo, circondatelo alla base con una corona di mezze albicocche, leggermente cotte e velate con siroppo ristretto.

2079. — Pane di riso all'Imperatrice. — *Pain de riz à l'Impératrice.*

Untate d'olio uno stampo a cupola, di forma alta, con olio di mandorle dolci; incrostatelo sul ghiaccio, tenetelo coperto. Preparate un composto di pane di riso alla crema, operando come si disse

nell'istruzione precedente; legato che sia sul ghiaccio, versatelo in uno stampo fino a metà altezza collocate tosto nel mezzo un altro stampo a cupola, stagnato d'ambe le parti, ma più stretto di due centimetri del primo, riempito di ghiaccio; collocatelo nel mezzo del riso, che arriverà così fino all'orlo del grande stampo; lasciate consolidare il preparato per una mezz'ora, ritirando poscia lo stampo formante cilindro, mediante acqua calda; riempite il vuoto con un composto di pane d'albicocche alla vaniglia poco incollato. Tre quarti d'ora dopo, prendete lo stampo con un pannolino, asciugatelo, distaccate il pane dallo stampo, dandogli aria da un lato; rovesciatelo su un piatto freddo, cospargetelo con siroppo vanigliato.

2080. — Pane di riso alla Principessa. — *Pain de riz à la Princesse.*

Cuocete 200 grammi di riso, operando come al N. 2077; scolatelo su uno staccio, lasciatelo divenir freddo. Decorate sul fondo ed all'ingiro, con frutta variata e di diversi colori, uno stampo da timballo liscio, incamiciatelo con gelatina profumata al liquore di nocciuola. — Versate in una catinella un piccolo composto di *blanc-manger*, rimestatelo sul ghiaccio, e non appena incomincia a legarsi, mescolatelo, a poco a poco, col predisposto riso; due minuti dopo, aggiungete un piccolo salpicone d'ananas, incorporate tosto col preparato pari volume di crema sbattuta, versatelo in uno stampo, ed un'ora dopo versatelo in acqua calda; estraete il pane su un piatto freddo, circondatelo con una corona di quarti d'arancio listati alla gelatina.

2081. — Pane di riso all'ananas. — *Pain de riz à l'ananas.*

Chiarificate 60 grammi di colla di pesce con 2 bicchieri d'acqua, zuccaro e sugo di limone; mettete in una bastardella 6 cucchiaiate di marmellata d'albicocche, scioglietela, a poco a poco, col sugo di 4 aranci, aggiungete poscia la gelatina poco per volta; sbattete leggermente il preparato sul ghiaccio senza farlo spumare; quando comincia a legarsi, rimestatelo col cucchiaio con 250 grammi di riso cotto alla crema, profumato all'arancio e freddo, non che ad un salpicone d'ananas; lavoratelo ancora per qualche minuto, versatelo in uno stampo a cupola velato con gelatina, sabbiato con pistacchi triti, incrostati sul ghiaccio; lasciate ben consolidare l'apparecchio. Al momento di servire, tuffate lo stampo nell'acqua calda, estraete il pane su un piatto freddo, circondatelo con una corona di fette di ananas.

2082. — Pane listato. — *Pain rubané.*

Si possono preparare pani listati con ogni sorta di composto di pane di frutta, trattandosi semplicemente di combinare i colori in modo da produrre gradevole effetto, e sopratutto che l'aroma de' frutti che li compongono non eserciti contrasto. Noi ci limiteremo semplicemente a dare un saggio di questa serie d'*entremets*, che può essere svariatissima. — Prendete 3 piccoli preparati di frutta, in eguale quantità, composti di un preparato di pane di fragole incollato a dovere, di pane d'arancio e di pane di pistacchi; metteteli ciascuno in una piccola catinella a fondo rotondo. — Incrostate sul ghiaccio uno stampo a cilindro, liscio; quando sia ben congelato, versate sul fondo uno strato di pane di lamponi, legato al momento sul ghiaccio, tenendolo alto 2 centimetri; lasciatelo leggermente consolidare, per poscia colarvi sopra uno strato di pane d'arancio, del pari legato sul ghiaccio; non appena si sia consolidato, mascheratelo con un composto di pane di pistacchi, parimenti legato sul ghiaccio. Terminate di riempire lo stampo, alternando i colori, ma osservando che la grossezza degli strati sia eguale. Un'ora dopo, tuffate lo stampo in acqua calda, per rovesciare il pane su un piatto freddo.

2083. — Crema francese alle mandorle. — *Crême française aux amandes.*

Fate bollire 3 quarti di litro di latte con un bastoncino di vaniglia tagliato; inzuccheratelo, lasciatelo divenir freddo a metà, tenendolo coperto. Un'ora dopo stemperate, 12 tuorli d'uova in una terrina, aggiungendovi, a poco a poco, il latte; passate il composto allo staccio in una casseruola; tramenatelo su fuoco moderato per legarlo a guisa di crema inglese; ritiratelo dal fuoco, aggiungetevi tosto 200 grammi di mandorle pestate con un poco di crema fredda; ventolatelo fino a che siasi raf-

freddato, passatelo allo staccio fino, entro una catinella stagnata; aggiungete 60 grammi di colla di pesce chiarificata, esperimentatene una particella, ed ove sia a giusta misura, tramenatelo sul ghiaccio per alcuni minuti per legarlo; versatelo in uno stampo scanalato a cilindro, previamente incrostato sul ghiaccio. Un'ora dopo, tuffate lestamente lo stampo in acqua calda, e rovesciate la crema su un piatto freddo, circondandola con piccoli *gâteaux*.

2084. — Crema francese al cioccolato. — *Crême française au chocolat.*

Preparate i tre quarti d'uno stampo di crema inglese alla vaniglia; quando sia ben legata, lasciatela divenir fredda a metà, ventolandola. — Fate sciogliere in una casseruola, sulla bocca del forno, 200 grammi di cioccolato; stemperatelo dapprima col mestolino, indi diluitelo, a poco a poco, colla crema inglese; aggiungete al composto 70 grammi di gelatina chiarificata, passatelo alla stamigna, esperimentatene una piccola parte sul ghiaccio soltanto per qualche minuto; versatelo tosto in uno stampo incamiciato di gelatina, incrostato sul ghiaccio. — Al momento di servire, tuffate lo stampo in acqua calda, rovesciate la crema su un piatto freddo, circondatelo con una corona di panetti della Mecca.

2085. — Crema spagnuola al rhum. — *Crême espagnole au rhum.*

Sciogliete in una terrina 6 cucchiaiate di marmellata d'albicocche con 2 decilitri di rhum. Mettete 15 o 18 tuorli d'uova in una terrina, sbatteteli col fuscello, mescolateli con 200 grammi di zuccaro in polvere ed una cucchiaiata di fecola; sciogliete, a poco a poco, il preparato, con tre quarti di litro d'acqua fredda; passatelo allo staccio in una casseruola, per legarlo, senza ebollizione, come una crema inglese; versatelo tosto in una terrina, ventolatelo fino a che sia quasi freddo, aggiungete settanta grammi di gelatina chiarificata, non che la marmellata disciolta; passatelo di nuovo allo staccio, esperimentatene la consistenza sul ghiaccio, lasciatelo raffreddare interamente, indi versatelo in uno stampo incamiciato, incrostato sul ghiaccio. — Al momento di servire, tuffate lo stampo in acqua calda, rovesciate la crema su un piatto freddo, circondandola con piccoli dischi listati con cioccolato e *blanc-manger*.

2086. — Crema Plombière all'Orientale. — *Crême Plombière à l'Orientale.*

Preparate un composto di gelato alle fragole, operando di conformità alle istruzioni offerte al capitolo della Credenza; esso dovrà segnare ventiquattro gradi al pesa-siroppo; congelatelo, e quando sia ben liscio e consistente, prendetene una piccola parte e mescolatela in una terrina con due bicchieri di *chantilly* inzuccherata; versate a poco a poco il composto nella sorbettiera, lavorate lestamente la *plombière* per 10 minuti, lasciatela riposare brevi istanti, per disporla poscia a guisa di roccia in una bordura di *blanc-manger*, poco incollata, congelata con sale ed estratta al momento su un piatto freddo.

2087. — Crema Plombière alla Sovrana. — *Crême Plombière à la Souveraine.*

Pestate 3 o 400 grammi di noci fresche, pelate; stemperatele con 6 decilitri di crema doppia, liquida e fredda, aggiungete il quarto di una buccia d'arancio; lasciate in infusione il liquido per un'ora in luogo fresco, passatelo attraverso ad un pannolino con pressione, torcendolo; inzuccherate il composto a dovere con siroppo di vaniglia, versatelo nella sorbettiera per farlo solidificare, seguendo il metodo prescritto riguardo ai gelati. Quando sia solido, ben liscio, mettetene una piccola parte in una terrina; mescolatela a poco a poco con 4 o 5 decilitri di *chantilly* inzuccherata; versate il composto nella sorbettiera; lavorate lestamente la *plombière* per alcuni minuti, prendetela col cucchiaio per riempire uno stampo da timballo con fondo di carta, congelato con sale. Coprite lo stampo col suo coperchio, suggellatelo con pasta ordinaria, copritelo con un denso strato di ghiaccio salato, per farlo congelare per un'ora. — All'ultimo momento, lavate lo stampo in acqua fredda, asciugatelo bene, rovesciate la *plombière* su un tovagliolo ripiegato; circondatela con una guarnitura di piccoli *gâteaux*.

2088. — Crema Plombière d'albicocche alla Svedese (Modello N. 243).
Crême Plombière d'abricots à la Suédoise.

Tagliate collo stampo a colonna, delle pere e delle mele, della lunghezza di 3 centimetri per un mezzo centimetro di diametro; cuocetele separatamente in composta con siroppo leggiero, tenendo le mele bianche, ed arrossando le pere con un poco di carmino; lasciatele raffreddare, scolatele, per deporle in due piccole terrine, cospargetele con alcune cucchiaiate di gelatina al maraschino mezzo rappigliata. — Incrostate su ghiaccio pesto, uno stampo da bordura a scanalature inclinate; contro le pareti dello stampo applicate la frutta, immergendola mano mano nella gelatina al maraschino; riempite il vuoto con un composto di pane d'albicocche, assai leggiermente incollato; spolverizzate il ghiaccio con un pugno di sale per consolidare il composto, coprendo lo stampo. Trentacinque minuti dopo, estraete la bordura su un piatto freddo, riempite il centro con crema *plombière* alle albicocche, disponendola in piramide; sulla *plombière* fate delle cavità con un piccolo cucchiaio, che riempirete con marmellata d'albicocche spinta al *cornetto.*

2089. — Crema Plombière al Parfait. — *Crême Plombière au Parfait.*

Con 250 grammi di caffè in polvere, 3 o 4 bicchieri d'acqua bollente, preparate un' infusione, passatela col filtro od un pannolino, mescolatela con siroppo a 30 gradi, in modo che il preparato sia a 22 gradi dell'areometro. Fatelo rappigliare nella sorbettiera, e quando sarà ben liscio, mischiatelo con 5 a 6 decilitri di crema sbattuta ed inzuccherata, come si disse al N. 2086. Foggiate poi la *plombière* in uno stampo, con fondo di carta, dapprima congelato con sale; chiudete bene lo stampo, suggellatelo, copritelo con ghiaccio salato; tenetelo così per tre quarti d'ora; estraete la *plombière* su un tovagliolo, circondatela con una guarnitura di piccoli *gâteaux.*

2090. — Crema Plombière alla Maddalena. — *Crême Plombière à la Madeleine.*

Untate d'olio di mandorle dolci, uno stampo a cupola congelato con sale, mascherate il fondo e le pareti con fette di ananas confettate, simmetricamente disposte, mascherate le fette con uno strato di marmellata d'albicocche poco inzuccherata, ben ridotta, riempite il vuoto dello stampo con crema *plombière* all'ananas, terminata con un piccolo salpicone di frutta; chiudete bene lo stampo, copritelo con ghiaccio salato, lasciatelo congelare per un' ora. Al momento di servire, tuffate lestamente lo stampo in acqua tiepida, asciugatelo; disponete la *plombière* su un tovagliolo ripiegato, circondatela con una guarnitura di piccoli *gâteaux.*

2091. — Crema Plombière di dame. — *Crême Plombière des dames.*

Con una *purée* d'albicocche vanigliata, preparate un composto di gelato, che segni 24 gradi all'areometro; lasciatelo in infusione con un bastone di vaniglia, aggiungete un decilitro di latte di mandorle molto ricco d'essenza, passate il composto allo staccio fino, fatelo rappigliare nella sorbettiera, procedendo come di pratica. Quando il gelato sarà liscio e solido, mettetene una piccola parte in una terrina; mescolatela col valore di due bicchieri di *chantilly* inzuccherata, versatela nella sorbettiera, mescolatela, a poco a poco, col gelato, e lavoratela lestamente per alcuni minuti. Con questa *plombière* riempite uno stampo a cupola con fondo di carta, congelato sul ghiaccio; chiudete lo stampo, suggellatelo, copritelo con ghiaccio salato; tenetelo così per 35 minuti, lavate lo stampo nell'acqua fredda, asciugatelo, per rovesciare la *plombière* su un piatto freddo; circondatela con una corona di raggi (*éclairs*) riempiti con crema, ghiacciati alla vaniglia.

2092. — Crema Plombière alla Dama-Bianca. — *Crême Plombière à la Dame-Blanche.*

Cuocete in molt'acqua, col sugo di qualche limone, 200 grammi di riso, scolatelo, mettetelo in una terrina, copritelo con siroppo vanigliato a 25 gradi, lasciatelo macerare per 2 o 3 ore. — Preparate un composto di gelato, alla crema cruda vanigliata, fatelo rappigliare nella sorbettiera come di pratica, quando sia ben liscio, incorporate il riso, previamente ben asciugato dal siroppo, assieme a 6 cucchiaiate di marmellata d'albicocche. Dieci minuti dopo, mettete una piccola parte di gelato in una terrina,

mescolatela col valore di due bicchieri di *chantilly* inzuccherata, versatelo a poco a poco nella sorbettiera, lavorate lestamente il gelato per 10 minuti; disponetelo a strati in uno stampo concavo rivestito di carta, congelato al sale, alternando ogni strato con frutta confettata, rammollita nell'acqua tiepida, macerata nel siroppo, ben asciutta, tagliata a dadi, legata con un poco di marmellata d'albicocche. Chiudete lo stampo, lasciatelo in posto per 45 minuti. Al momento di servire, disponete la *plombière* su un tovagliolo ripiegato, circondatela con una guarnitura di boccatine di dama, glassate alla vaniglia o alle fragole.

2093. — Crema Plombière alla Moscovita (tutti frutti). — *Crême Plombière à la Moscovite.*

Preparate un apparecchio di *blanc-manger* di mandorle o di noci fresche, vanigliato, poco incollato; congelate una sorbettiera a mezza dose di sale, versatevi entro l'apparecchio, lavoratelo colla spatola, e quando sarà spumoso, liscio e consistente, mischiatelo con un salpicone di frutta confettata, macerata nel siroppo per 2 ore, bene scolata; aggiungete un poco di crema sbattuta; con tale apparecchio, riempite uno stampo a cupola, congelato con ghiaccio pesto e salato. Chiudete ermeticamente lo stampo, suggellatelo, spolverizzatelo con ghiaccio salato, lasciatelo congelare per 35 minuti. Al momento di servire, lavate lo stampo nell'acqua fredda, per tuffarlo nell'acqua tiepida; estraete la *plombière* sopra un tovagliolo ripiegato, circondatela con una guarnitura di piccoli *gâteaux.*

2094. — Crema Plombière alla Napoletana. — *Crême Plombière à là Napolitaine.*

Scegliete un popone ben profumato e di giusta maturanza; prendetene la polpa, tagliatela a fettoline, spolverizzatela, passatela allo staccio; ne abbisognano 6 o 700 grammi; stemperate questa *purée* col sugo di 3 aranci e siroppo vanigliato, in modo che segni 24 gradi al pesa-siroppo. Aggiungete il quarto di buccia d'un arancio; passate il composto alla stamigna, versatelo in una sorbettiera congelata, facendolo congelare col metodo ordinario. Quando sarà liscio e consolidato, mettetene una piccola parte in una terrina, mescolatela a poco a poco col valore di due bicchieri di *chantilly* inzuccherata, incorporatela subito colla ghiaccia a poco a poco. Alcuni minuti dopo, aggiungete un salpicone di frutta confettata, previamente rammollita nell'acqua tiepida; detto salpicone deve prima macerare nel siroppo, per un'ora, ed essere poscia ben scolato. Quando la *plombière* sarà consolidata, incorporate a poco a poco, senza cessare dal lavorarla, un decilitro di buon rhum; cinque minuti dopo, prendetela con un cucchiaio, per disporla in uno stampo a cupola congelato nel ghiaccio salato, rivestito di carta; chiudete lo stampo, suggellatelo, copritelo con ghiaccio salato. Mezz'ora dopo, lavate lo stampo; rovesciate la *plombière* su un tovagliolo ripiegato, circondatela con una guarnitura di quarti d'arancio cristallizzati o ghiacciati al *cassé.*

2095. — Crema Plombière alle mandorle. — *Crême Plombière aux amandes.*

Pelate 3 a 400 grammi di mandorle, pestatele con qualche cucchiaiata di zuccaro in polvere ed acqua fresca, affinchè non facciano olio; mettetele in una terrina, copritele col valore d'un litro e un quarto di crema inglese vanigliata, per metà raffreddata, passate la crema alla stamigna; versatela nella sorbettiera congelata col sale, per rappigliarla, procedendo come di pratica; quando sarà liscia e consistente, mettetene una piccola parte in una terrina, mescolatela col valore di due bicchieri di *chantilly* inzuccherata; versatela nella sorbettiera a poco a poco, incorporandola a dovere. Dieci minuti dopo, disponete la *plombière* a foggia di roccia in una bordura di biscotti alle mandorle ghiacciati alla vaniglia. — Collo stesso metodo si preparano *plombière* con mandorle abbrustolate.

2096. — Riso alla Mirabeau. — *Riz à la Mirabeau.*

Mondate 400 grammi di riso, cuocetelo in acqua abbondante, mescolata col sugo di alcuni limoni; quando sia cotto, ma coi grani intieri, scolatelo sopra un largo staccio; mettetelo in una terrina, cospargetelo con qualche cucchiaiata di siroppo d'arancio. Mezz'ora dopo, scolate il riso. — Versate in una bastardella la quantità di 4 foglie di bella gelatina chiarificata, mischiata col quarto d'un bicchiere di siroppo alla vaniglia, 4 cucchiaiate di maraschino, altrettanto di curaçao, altrettanto di cognac, ed altrettanto latte di mandorle; tramenate il liquido sul ghiaccio per legarlo; aggiungete il riso; 7 od

8 minuti dopo, aggiungete un salpicone di frutta, composto di pistacchi e ananas freschi, ciliege mezze zuccherate, albicocche e cedrato confettato. — Versate l'apparecchio in uno stampo a cupola, incrostato sul ghiaccio. Due ore dopo, tuffate lo stampo nell'acqua calda, asciugatelo lestamente, rovesciate il riso su un piatto freddo; mascherate il centro del piatto con una *purée* di lamponi, mista con zuccaro in polvere, raffreddata sul ghiaccio.

2097. — Riso all'Imperatrice. — *Riz à l'Imperatrice.*

Preparate un gelato alla crema vanigliata, non appena sia legato, mischiatelo con metà del suo volume di crema sbattuta e zuccherata, incorporandola a poco a poco; aggiungete 7 od 8 cucchiaiate di riso cotto all'acqua, scolato, macerato nel siroppo per un'ora. Rivestite di carta uno stampo a cupola, incrostatelo sul ghiaccio; 10 minuti dopo, riempite lo stampo a strati colla crema al riso, alternando ogni strato con marmellata d'albicocche; chiudete lo stampo, dapprima con carta, poi col suo coperchio, spolverizzatelo con sale, copritelo con un grosso strato di ghiaccio salato. Tre quarti d'ora dopo, immergete lo stampo a grand'acqua fredda per lavarlo; tuffatelo poi nell'acqua tiepida. Estraete l'*entremets* sopra un tovagliolo ripiegato, circondatelo con una corona di piccoli *gâteaux*.

2098. — Pudingo freddo di Quaresima. — *Pouding froid de Carême.*

Con 8 decilitri di latte, 250 grammi di zuccaro, 12 tuorli d'uova, un bastone di vaniglia, preparate una crema inglese, come di regola; appena legata, versatela in una terrina, ventolatela fino a che sia presso a poco raffreddata; mischiatela con 60 grammi di gelatina chiarificata; passate il composto allo staccio fino alla stamigna. — Incrostate sul ghiaccio uno stampo a cilindro liscio; decorate il fondo ed il contorno dello stampo con buccie e mandorle verdi confettate, simmetricamente frastagliate e tuffate di mano in mano nella gelatina a mezzo rappigliata, per incollarli contro le pareti dello stampo; mescolate alla decorazione qualche acino d'uva di Smirne e di Corinto, ed alcuni pistacchi, onde variare i colori. Incamiciate lo stampo colla gelatina. Tagliate alcune fette di biscotto alla vaniglia, dello spessore d'un mezzo centimetro, inzuppatele mano mano nel maraschino, versato in un tondo concavo; accomodatele subito a strati sul fondo dello stampo; spolverizzatele con una cucchiaiata di frutta confettata, tagliata a dadolini, macerati nel maraschino; copritele con uno strato della predisposta crema inglese, d'un centimetro di spessore, osservando di colarla e farla rappigliare a poco a poco; quando la crema sarà solidificata, disponetevi sopra un altro strato di biscotti inzuppati, spolverizzateli parimenti col salpicone di frutta, coprite con uno strato di crema inglese, del medesimo spessore del primo. Ripetete l'operazione, alternando la crema, i biscotti e la frutta, fino a che lo stampo sia ricolmo; tenete lo stampo sul ghiaccio ancora per tre quarti d'ora. Al momento di disporlo, tuffate lestamente lo stampo nell'acqua calda, asciugatelo, rovesciate il pudingo su un piatto freddo; versate nel centro di questi una *purée* di fragole inzuccherata con siroppo vanigliato, bene raffreddato sul ghiaccio.

2099. — Pudingo freddo alla Duchessa. — *Pouding froid à la Duchesse.*

Tagliate un biscotto punch a fette di un centimetro di spessore, dividetelo in *montanti* da 3 a 4 centimetri di larghezza per 12 di lunghezza. — Preparate tre quarti di litro di crema inglese, non appena sia legata a dovere, levatela, aggiungete il terzo della buccia di un arancio, ventolatela fino a che sia fredda; mescolatela con 60 grammi di gelatina chiarificata, ed un decilitro di maraschino; passatela allo staccio fino. — Incrostate sul ghiaccio uno stampo a cilindro liscio, mascherate le pareti coi *montanti* di biscotto, a guisa di *charlotte*, ma avendo cura d'inzupparli, mano mano, da una sol parte, colla crema inglese, applicando contro lo stampo la parte inzuppata; mascherate egualmente il fondo dello stampo con biscotto tagliato a rombi, dapprima inzuppato nella crema. Quando lo stampo sia completamente mascherato, colate nel fondo uno strato dell'apparecchio di crema, di un centimetro di spessore; lasciate consolidare la crema; sopra questa disponete uno strato di frutta confettata, come *reines-claude*, albicocche, ciliege, mandorle verdi ed ananas, previamente rammolliti in acqua tiepida; i più grossi saranno da dividere in pezzi; coprite parimente la frutta con uno strato di crema, ultimando di riempire lo stampo alternando la crema e le frutta. Tre quarti d'ora dopo, estraete il pudingo su un piatto freddo, tuffando dapprima lo stampo nell'acqua calda; mascheratelo interamente con uno strato di salsa d'albicocche, fredda, leggiermente incollata; riempite allora il centro con una *chantilly* profumata collo zuccaro all'arancio.

2100. — Pudingo freddo di riso alla Maltese. — *Pouding froid de riz à la Maltaise.*

Preparate un apparecchio di riso alla crema ben cotto, profumato all'arancio; ultimatelo, quando sia freddo, con qualche cucchiaiata di *chantilly;* versatelo in uno stampo da timballo, rivestito di carta, congelato con sale; chiudete lo stampo e suggellatelo, mascheratelo con uno strato di ghiaccio salato; fatelo congelare per tre quarti d'ora; estraetelo su un piatto freddo, guarnitelo all'ingiro superiormente con quarti d'arancio ben pelati e crudi.

2101. — Pudingo Maria, freddo. — *Pouding Marie, froid.*

Prendete la quantità di 4 a 5 albumi d'apparecchio da meringa, preparato come per le uova affogate; dividetelo in due parti, profumate una con zuccaro al limone, l'altra con zuccaro all'arancio; colorite questa con un poco di carmino vegetale. — Fate bollire dell'acqua in una tegghia, inzuccheratela leggermente, e mettete in essa l'apparecchio, prendendolo, con un cucchiaio, a piccole parti, di forma ovale; appena siano rassodate, scolatele su uno staccio coll'aiuto d'una schiumaruola; lasciatele bene raffreddare. — Incrostate sul ghiaccio uno stampo a cupola, leggiermente unto d'olio. Disponete sul fondo dello stampo uno strato di albume d'uova rappigliato, avendo cura di mischiare i colori e spolverizzando ogni strato con pistacchi in filetti; cospargete questo strato con crema inglese incollata, fatela consolidare, e sovr'essa disponete un altro strato, continuando fino a che lo stampo sia pieno. Un'ora dopo, ritirate lo stampo, spolverizzate leggermente il ghiaccio con un poco di sale, rimettete subito lo stampo a posto, coprendolo. Dodici o quindici minuti dopo, lavate lo stampo nell'acqua fredda, tuffatelo nell'acqua tiepida, asciugatelo lestamente, rovesciate il pudingo su un piatto freddo; versate nel centro del piatto una *purée* di lamponi inzuccherati, ben raffreddata sul ghiaccio. — Questo *entremets* non dev'essere preparato molto tempo prima, per evitare che l'apparecchio da meringa si decomponga.

2102. — Pudingo freddo all'Ereditiera. — *Pouding froid à l'Héréditière.*

Fate rammollire sulla bocca del forno, 200 grammi di buon cioccolato; schiacciatelo per macinarlo. Stemperatelo con qualche decilitro di siroppo vanigliato, caldo; legatelo sul fuoco, tramenandolo, passate l'apparecchio allo staccio fino; quando sia freddo, mescolatelo con 65 grammi di gelatina chiarificata. — Incrostate uno stampo a timballo sul ghiaccio; decoratelo, sul fondo, con un rosone di mezze mandorle ben bianche, immergendole, di mano mano, nella gelatina a mezzo rappigliata. Mettete sulla decorazione uno strato del composto al cioccolato, dello spessore di 2 centimetri, quando il composto siasi consolidato, distribuite sulla superficie alcune fette di biscotti, tagliate sottili, mescolate con marroni confettati, divisi. Riempite il vuoto a strati frammisti di amaretti e biscotti. Tre quarti d'ora dopo, tuffate lo stampo nell'acqua calda, asciugatelo, per estrarre il pudingo su un piatto freddo. Mascherate il centro di questi con un poco di crema al cioccolato, non incollata, ben raffreddata sul ghiaccio.

2103. — Pudingo freddo alla Girot. — *Pouding froid à la Girot.*

Preparate un composto di crema inglese incollata, legatelo leggiermente sul ghiaccio, tramenandolo; mescolatelo con qualche cucchiaiata di buon'acqua di fiori d'arancio. — Incrostate sul ghiaccio uno stampo liscio, a cilindro; decoratene il fondo e le pareti con pezzi di biscotto alle mandorle o di genovese, tagliati in fette sottili, dalla parte più colorita; prima d'applicarli bisognerà immergerli nella gelatina a mezzo rappigliata. Preparate una *macedonia* di frutta confettata, composta di ciliege intiere, fette d'ananas, *reines-claude*, tagliate in due e senza osso. Tagliate alcune fette sottili di genovese. Disponete sul fondo dello stampo uno strato di frutta confettata, coprite lo strato con crema inglese liquida. Quando la crema siasi consolidata, disponete un altro strato di frutta e biscotti, coprite ancora con crema inglese; continuate così fino, che lo stampo sia pieno. Un'ora dopo, tuffate lo stampo nell'acqua calda, per rovesciare il pudingo su un piatto freddo, mascherate il centro con un po' di crema inglese (non incollata), profumata con acqua di fiori d'arancio, riempite il vuoto del cilindro con crema *chantilly*.

2104. — Pudingo freddo di riso all'Imperatrice. — *Pouding froid de riz à l'Imperatrice.*

Preparate un composto di riso alla crema, profumato al limone, ben cotto e zuccherato; quando sia freddo, ultimatelo con qualche cucchiaiata di *chantilly*, accomodatelo a strati in uno stampo a cupola, congelato col sale, foderato di carta, alternando ogni strato con quadratelli di gelatina di lamponi, egualmente disposti a strati. Chiudete bene lo stampo, congelatelo per tre quarti d'ora; estraetelo su un piatto freddo, mascheratelo con una *purée* di lamponi disciolta con siroppo profumato al limone, ben raffreddata sul ghiaccio.

2105. — Pudingo freddo alla Dalmata. — *Pouding froid à la Dalmatie.*

Incrostate sul ghiaccio uno stampo da timballo; guarnitelo sul fondo e contro le pareti con frutta a colori variati, simmetricamente tagliata, immergendola mano mano nella gelatina a mezzo rappigliata, per incollarla; colate sul fondo dello stampo uno strato di gelatina all'arancio d'un centimetro di spessore; quando questa sia consolidata, collocatevi sopra uno stampo da timballo di due centimetri più stretto del primo, pieno di ghiaccio pesto; alcuni minuti dopo, colate, a poco a poco, della gelatina fra li due stampi per riempire il vuoto; lasciatela consolidare; a questo punto, levate lo stampo che forma cilindro, rimpiazzando il ghiaccio con acqua calda. Riempite subito il vuoto con un composto di bavarese profumato alla vaniglia e liquore di nocciuole, misto con frutta confettata, variata, tagliata a dadi, infusa nel maraschino; riempite lo stampo a strati, alternando ogni strato con alcuni biscotti al cucchiaio immersi nel maraschino; ricolmo che sia lo stampo, lasciate congelare il composto per un'ora. Al momento di servire, tuffate lestamente lo stampo nell'acqua calda, asciugatelo, per rovesciare il pudingo su un piatto freddo; circondatelo alla base con una corona di fette di ananas crude, macerate nel siroppo vanigliato. Versate il siroppo d'ananas sulla frutta.

2106. — Pudingo freddo alla Parigina. — *Pouding froid à la Parisienne.*

Incamiciate uno stampo da timballo con uno strato di gelatina all'arancio, dello spessore di mezzo centimetro. Preparate una pccola *purée* di fragole, stemperatela con siroppo vanigliato, mescolatela con 60 grammi di colla di pesce chiarificata; aggiungete il sugo d'un arancio, ed alcune bricciole di buccia. Passate il composto allo staccio, in una bastardella, per legarlo leggiermente, rimestandolo; mescolatelo con un salpicone di frutta confettata; ritiratelo e disponetelo tosto in uno stampo, a strati, alternando ogni strato con fette di biscotto, spruzzate di maraschino; quando lo stampo sarà ricolmo, copritelo, lasciatelo consolidare sul ghiaccio. Al momento di servirlo, tuffate lestamente lo stampo nell'acqua calda, asciugatelo bene, estraete il pudingo su un piatto freddo, circondatelo, alla base, con una corona di quarti di belle pesche semplicemente *imbianchite* e macerate per un'ora in siroppo vanigliato.

Con questo metodo, si possono preparare pudinghi freddi con frutta crude, adatte ad essere ridotte in *purée*, come lamponi e ribes.

2107. — Pudingo Ermanzia freddo. — *Pouding Ermance froid.*

Pestate 300 grammi di mandorle coll'egual peso di buccia di limone ed arancio confettate; aggiungete 4 cucchiaiate di marmellata d'albicocche, 2 uova intieri, 8 tuorli; passateli allo staccio, e mettete il composto in una terrina, per mischiarlo con 100 grammi di pistacchi tagliati a piccoli dadi, 200 grammi d'uva di Smirne, un decilitro di liquore di nocciuole, 500 grammi di biscotto in bricciole; mischiate bene il tutto, versatelo in uno stampo a cilindro, con fondo concavo, di forma bassa; tenetelo sopra una tegghia, mascheratelo in parecchie riprese con marmellata d'albicocche tiepida, sciolta con un poco di liquore di nocciuole; circondate l'*entremets* con una guarnitura di prugne dette *reines-claude*.

2108. — Pudingo freddo all'Italiana. — *Pouding froid à l'Italienne.*

Preparate tre quarti di litro di crema inglese alla vaniglia; quando sia fredda, amalgamatela con 50 grammi di gelatina chiarificata. Con questo composto, sciogliete un terzo di litro di *purée* di marroni vanigliata, poco inzuccherata; passate il composto alla stamigna. — Preparate un grosso salpicone

di frutta confettata, di specie variata, rammollita nell'acqua tiepida; fate macerare il salpicone per un'ora in un decilitro di rhum. — Incrostate sul ghiaccio uno stampo da timballo, alto; colate nel fondo uno strato di composto di marroni, d'un centimetro di spessore; spolverizzatelo con una cucchiaiata di salpicone di frutta ben scolata; appena il composto sia presso a poco consolidato, mascheratelo con uno strato di fette di biscotto, sottili, spruzzate di rhum; coprite le fette col medesimo composto, abbastanza liquido per penetrare nelle cavità; lasciatelo consolidare; terminate di riempiere lo stampo, alternando il composto, la frutta e le fette di biscotto spruzzate. — Al momento di servire, tuffate lo stampo nell'acqua calda, asciugatelo, estraete il pudingo su un piatto, circondatelo alla base con una corona di marroni a mezzo confettati alla vaniglia, cospargeteli col siroppo de'marroni.

2109. — Pudingo gelato alla Diplomatica. — *Pouding glacé à la Diplomate.*

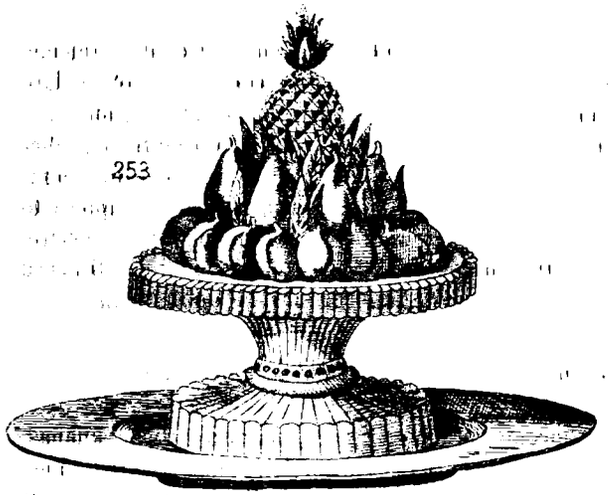
Lavate nell'acqua tiepida alcune mandorle verdi, buccie d'arancio, limoni, cedrato, ciliege, ananas, confettati; tagliate questa frutta a dadi mezzani, eccettuate le ciliege; ponetele in una terrina, mescolatele con una manata d'uva di Smirne; cospargetele con siroppo misto, con qualche cucchiaiata di rhum; fatele macerare per un'ora. — Preparate presso a poco tre quarti di litro di crema inglese alla vaniglia, lasciatela raffreddare, ventolandola. — Frattanto, tagliate a fette un biscotto alla vaniglia. Tre ore prima di servire, fate congelare in un mastello, con ghiaccio pesto, salato e salnitrato, uno stampo di latta di forma piramidale, rotondo; disponete sul fondo uno strato di fette di biscotto inzuppate nel rhum; cospargete ogni strato con qualche cucchiaiata di crema inglese; continuate così, alternando i biscotti, le frutta e la crema, fino a che lo stampo sia pieno; copritene l'apertura, prima con un grande rotondo di carta, poi col coperchio dello stesso stampo, suggellatelo con burro manipolato, spolverizzatelo con sale e salnitro misto, copritelo con uno grosso strato di ghiaccio pesto e salato; coprite il mastello con un pannolino, per ostruire l'aria; tenetelo in un luogo fresco. Un'ora dopo, congelate di nuovo lo stampo, scolando in gran parte l'acqua ed aggiungendo ghiaccio salato. Al momento di servire, levate lo stampo, tuffatelo per intiero nell'acqua tiepida, asciugatelo, per rovesciare il pudingo su un piatto freddo; mascheretelo con una crema inglese al rhum, ben raffreddata sul ghiaccio; servite il di più in una salsiera.

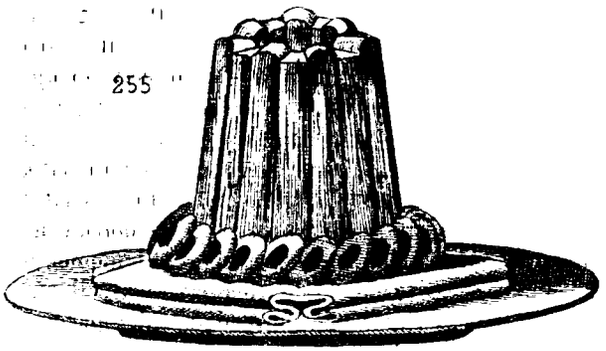
2110. — Pudingo gelato alla d'Orleans. — *Pouding glacé à la d'Orleans.*

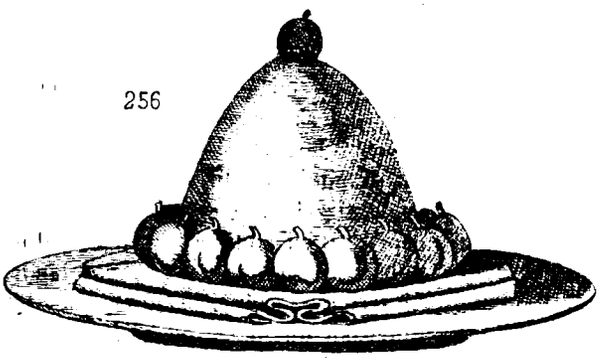
Preparate un salpicone di frutta confettata variata, previamente lavata in acqua tiepida; mettete il salpicone in una terrina, cospargetelo con qualche cucchiaiata di buon maraschino, per far macerare la frutta per un'ora. — Aggiungete alcuni pistacchi pelati, tagliati come le frutta. — Congelate uno stampo a cupola con ghiaccio pesto e salato. Preparate un terzo di litro di gelato alla crema vanigliata, appena legato, senza essere consolidato; incorporate coll'apparecchio un'eguale quantità di crema sbattuta, inzuccherata e previamente sciolta con una piccola parte del gelato nella sorbettiera; ritirate questa dal secchio; prendete subito l'apparecchio con un cucchiaio, stendetene uno strato in fondo dello stampo congelato; spolverizzatelo con un pizzico di salpicone di frutta ben scolata; stendete sopra la sua superficie alcuni piccoli amaretti intrisi di maraschino; mascherateli con un altro strato d'apparecchio gelato, spolverizzatelo parimenti con frutta; aggiungete alcuni amaretti del pari spruzzati. Continuate così, alternando il gelato, le frutta e gli amaretti. Chiudete lo stampo, prima con un rotondo di carta, poi col suo coperchio; suggellatelo, copritelo con uno grosso strato di ghiaccio salato. Un'ora dopo, lavate lo stampo nell'acqua fredda, tuffatelo nell'acqua tiepida; asciugatelo, rovesciate il pudingo su un piatto ben freddo; mascheratelo con una crema inglese alla vaniglia, ben gelata.

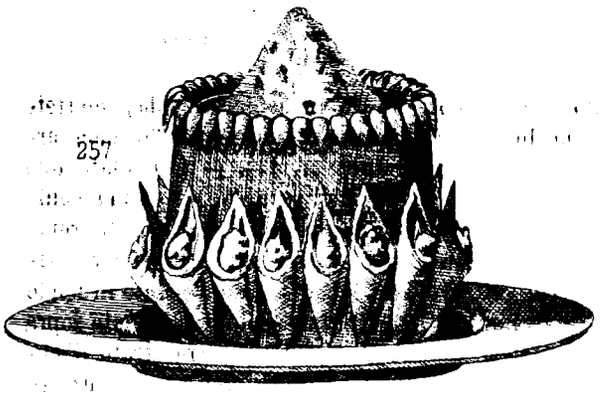
2111. — Pudingo gelato alla Metternich. — *Pouding glacé à la Metternich.*

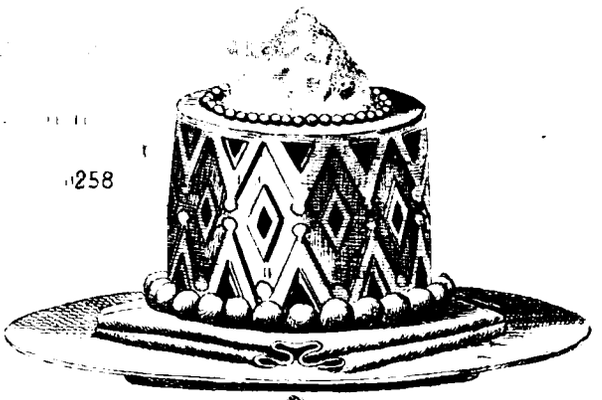
Mettete in una terrina 250 grammi d'uva di Smirne, egual peso di pasta d'albicocche tagliata a dadolini, alcune cucchiaiate di buccie confettate, parimenti a dadolini; fatele macerare per un'ora con due decilitri di rhum. — Congelate con ghiaccio salnitrato uno stampo di latta, a forma di piramide rotonda. — Intanto preparate un litro di crema inglese, alla vaniglia; mescolate con essa 150 grammi di pistacchi pelati, 200 grammi di mandorle pestate insieme, convertite in pasta; lasciate in infusione l'apparecchio per mezz'ora; passatelo alla stamigna due volte. — Tagliate un piccolo *gâteau cussy* in

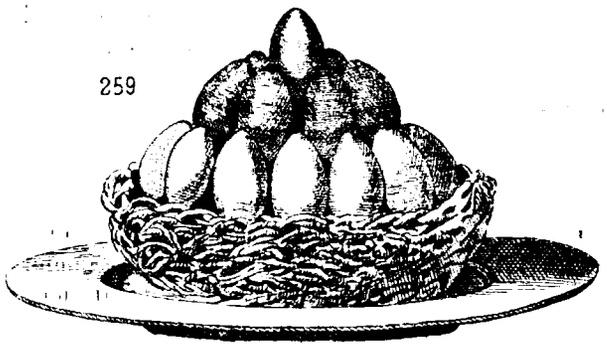


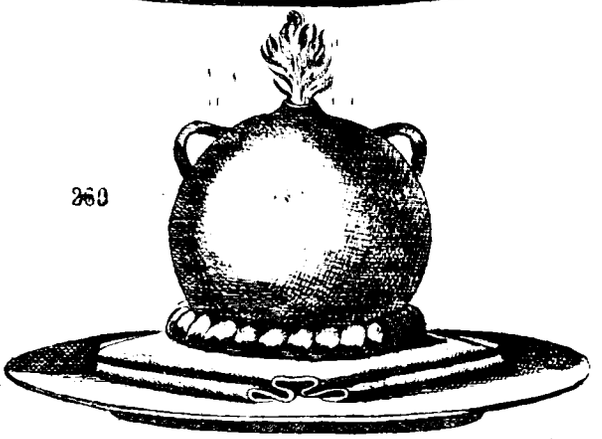












253 Gelati modellati. 254 Meringhe del re. 255 Spuma alla vaniglia.
256 Pudingo gelato. 257 Timballo di cialde. 258 Vacherin alla Chantilly.
259 Nido in zuccaro filato. 260 Bomba alla napoletana.

fette di mezzo centimetro di spessore, mettetele su un piatto, spruzzandole, mano mano, con maraschino; disponetele a strati nello stampo congelato; spolverizzate ogni strato con due cucchiaiate di salpicone di frutta, ben scolata; cospargeteli, mano mano, con qualche cucchiaiata dell'apparecchio di pistacchi, misto con 4 cucchiaiate di crema sbattuta; quando lo stampo sia pieno, copritelo con un grande rotondo di carta, chiudetelo ermeticamente col suo coperchio; suggellatelo con burro, spolverizzatelo con una manata di salnitro, mascheratelo completamente con ghiaccio salato; un'ora e un quarto dopo, congelate di nuovo lo stampo, dopo aver ritirato parte dell'acqua; lasciatelo così per tre quarti d'ora; ritiratelo allora, per tuffarlo lestamente nell'acqua tiepida, asciugatelo, scopritelo, rovesciate il pudingo su un piatto freddo, mascheratelo subito colla rimanente crema, ben raffreddata sul ghiaccio.

2112. — Pudingo gelato alla Richelieu (Modello N. 256).
Pouding glacé à la Richelieu.

Preparate una crema *plombière* al riso, procedendo come al N. 2092. Mascherate una ventina di amaretti morbidi con marmellata d'albicocche, accomodateli sopra un piatto. — Pelate per bene un mezzo ananas, tagliate la polpa a dadi mezzani, metteteli in una terrina, mischiateli con eguale quantità di marroni confettati e di pistacchi, tagliati a dadi; copriteli con siroppo caldo, lasciateli raffreddare in esso. — Tre ore presso a poco prima di servire, congelate con sale e salnitro uno stampo di latta a forma di piramide, ma a coste; stendete sul fondo uno strato di crema *plombière*, mettetevi sopra gli amaretti misti con l'ananas, i pistacchi e i marroni, scolati al momento; coprite la frutta con uno strato di *plombière*, e continuate così fino a che lo stampo sia pieno; copritelo con carta, chiudetelo ermeticamente col suo coperchio; mascheratelo per intiero con ghiaccio salato e salnitrato. Un'ora e mezzo dopo, congelatelo di nuovo. Al momento di servire, disponete il pudingo su un piatto freddo, tuffando dapprima lo stampo nell'acqua tiepida; circondatelo con una corona di tartoline alle mandorle; servite a parte una salsa fredda d'albicocche al kirsch, ben raffreddata sul ghiaccio.

2113. — Pudingo gelato alla Nesselrode. — *Pouding glacé à la Nesselrode.*

Lavate nell'acqua tiepida della frutta confettata, variata, ben tenera, tagliatela a dadolini, mettetela in una terrina, aggiungete qualche cucchiaiata di uva di Smirne; cospargetela con un decilitro di maraschino, e fatela macerare per un'ora, rimovendola di tempo in tempo. — Preparate un gelato alla *purée* di marroni; ultimatele con una crema sbattuta; da ultimo, incorporate alla *plombière* un decilitro e mezzo di buon maraschino, senza cessare dal lavorarla; 10 minuti dopo incorporate le frutta ben scolate. — Congelate con sale uno stampo a cupola; non appena sia penetrato dal freddo, riempitelo a strati colla *plombière*, alternando ogni strato con fette sottili di biscotto alla vaniglia inzuppate nel maraschino; coprite l'orifizio dello stampo con un rotondo di carta, chiudetelo ermeticamente col suo coperchio; suggellatelo, mascheratelo con ghiaccio salato, per farlo congelare per un'ora e mezza Al momento di disporlo, ritirate lo stampo dal ghiaccio, lavatelo coll'acqua fredda; levate il coperchio e la carta; rovesciate il pudingo su un tovagliolo ripiegato; circondatelo con una corona di piccoli *gâteaux.*

2114. — Pudingo gelato alla Chateaubriand. — *Pouding glacé à la Chateaubriand.*

Preparate un composto di crema *plombière* alle mandorle, procedendo come si disse più sopra; quando la *chantilly* sia incorporata, aggiungete al preparato un salpicone composto di mandorle verdi o ananas confettato, previamente macerato in un poco di maraschino; mescolate pure il liquore colla *plombière*, lavoratela per alcuni minuti solamente. — Congelate uno stampo a cupola, foderatelo con carta, riempitelo colla *plombière*, alternandola a strati con fette di biscotto alle mandorle, mascherate con marmellata d'albicocche, intrise di maraschino; coprite l'orifizio dello stampo con un rotondo di carta, chiudetelo ermeticamente col suo coperchio; suggellatelo, fatelo congelare per tre quarti d'ora. Al momento di disporlo, rovesciate il pudingo sopra un tovagliolo ripiegato, levate la carta; circondatelo con una corona di piccoli *gâteaux.*

2115. — Sabaglione gelato alla Piemontese. — *Sabayon glacé à la Piémontaise.*

Mischiate in una catinella 10 tuorli e 3 uova intiere, con 150 grammi di zuccaro in polvere; lavorate alcuni minuti il composto con un cucchiaio di legno, scioglietelo, a poco a poco, con vino di Lunello (tanti tuorli d'uova, altrettanti mezzi gusci d'uova pieni di vino); aggiungete mezzo bastoncino di vaniglia, la buccia di mezzo limone, un bricciolo di cannella, sbattete il composto su fuoco dolce fino a che sia ben spumoso e denso; levatelo dal fuoco, senza cessare dallo sbatterlo: quando sia quasi freddo, aggiungete 40 o 50 grammi di gelatina chiarificata, non che 2 o 3 cucchiaiate di rhum; versate il composto in uno stampo incrostato sul ghiaccio, lasciatelo congelare per un'ora. Estraetelo su un tovagliolo ripiegato, circondatelo con piccoli *gâteaux* di pasta frolla.

2116. — Entremets di gelati modellati (Modello N. 253).
Entremets de glaces moulées.

Si servono qualche volta, come *entremets*, de' pezzi duri o gelati, modellati, sia entro stampi da stracchini od in piccole forme da frutta. L'*entremets* che rappresenta il modello si compone di un ananas imitato con gelato all'ananas, foggiato in uno stampo di stagno. Questo pezzo è circondato con gelati variati e foggiati in piccole forme, frammisti con foglie verdi di arancio. L'*entremets* è disposto sopra uno zoccolo in ghiaccio naturale.

2117. — Timballo gelato alla Siciliana. — *Timbale glacée à la Sicilienne.*

Foderate, con pasta frolla, uno stampo da timballo, rotondo od esagono; mascherate la pasta internamente con carta, riempite il vuoto con farina comune; mettete lo stampo sopra una tegghia, ed esponetelo a forno. Quando la pasta sia cotta, vuotate il timballo, lasciatelo raffreddare, mascheratelo nell'interno e di fuori con marmellata d'albicocche; rovesciatelo di poi, per decorare l'esterno con mezze mandorle bianche, angelica, pistacchi ed acini biondi e neri. — Incrostate sul ghiaccio uno stampo da timballo di 2 centimetri più largo della crosta decorata; colate in fondo dello stampo uno strato di gelatina al limone dello spessore d'un centimetro, lasciatela rappigliare; collocate attentamente la crosta decorata nel mezzo, sostenetela in equilibrio, riempite l'intervallo, che la separa dallo stampo, con gelatina fredda, benchè liquida, avendo cura di colarla poco per volta; lasciatela rappigliare. Al momento di servire, riempite il vuoto della crosta con una *plombière* alla Regina Bianca (v. N. 2092), disponendola a strati, alternati con frutta confettata, rammollita nell'acqua tiepida, e tagliata in pezzi. Rovesciate il timballo su tovagliolo ripiegato.

2118. — Timballo di marroni alla Sultana. — *Timbale de marrons à la Sultane.*

Preparate un composto di pasta di marroni alla vaniglia, procedendo come pel timballo di marroni al maraschino; (V. N. 1913), montatelo, mentre sarà ancora caldo, contro le pareti d'uno stampo da timballo, di forma bassa, foderato di carta, dando alla pasta lo spessore di tre quarti di centimetro, ma senza fare il fondo. Appena il timballo sarà montato, estraetelo sopra una tegghia od un graticcio da credenza; mascheratelo, superiormente e di fuori, con una ghiaccia cotta al cioccolato (vedi al capitolo della Pasticcieria); appena la ghiaccia sarà asciugata, fate scorrere il timballo su un piatto, passatelo per alcuni secondi nel forno per cristallizzare la ghiaccia; circondatelo, superiormente con una corona di piccoli *choux* ghiacciati al *cassé* e spolverizzati con pistacchi; all'ultimo momento, riempite il timballo con una *chantilly* alla vaniglia molto densa, o con una *plombière* ben congelata, disposta a roccia; circondatelo con crostoni di gelatina dolce.

2119. — Charlotte alla Montpensier. — *Charlotte à la Montpensier.*

Cuocete due lamine di pasta frolla, spianate sottili come per *gâteau* napoletano; mentre la pasta è ancora calda, tagliate uno sfoglio esagono d'un centimetro più largo di uno stampo ordinario a 6 faccie; tagliate parimenti sopra modello in cartone 6 *montanti*, in modo che ciascuno sia della medesima larghezza delle faccie dell'esagono, e lungo 12 centim. Quando la pasta sia fredda, tagliate leggermente

in isbieco gli angoli dei *montanti* sulla loro lunghezza, affine di potere più tardi aggiustarli con precisione; mascherateli, da una parte, con uno strato sottile di marmellata, per glassarli con ghiaccia semplice o con *fondante* ai pistacchi: quando sia asciutta, riordinate regolarmente i 6 *montanti*, riuniteli ed incollateli ritti sullo sfoglio esagono, mediante ghiaccia reale, in modo da formare una cassa a sei faccie. Quando la *charlotte* sia solidificata, decoratela sulle giunture e superiormente con una catena regolare di puntini in ghiaccia reale bianca; fatela scorrere sul piatto, circondatela alla sua base con una corona di quarti d'arancio al *blanc-manger*; riempitela al momento con una crema *plombière* alle mandorle, disposta in forma di rupe.

2180. — Charlotte russa ai pistacchi (Modello N. 252).
Charlotte russe au pistaches.

Rivestite di carta uno stampo da *charlotte*: Cuocete una lastra di biscotto alla vaniglia dello spessore di un centimetro; dividetelo in liste larghe 12 centim., le quali maschererete da una parte, metà con ghiaccia reale bianca alla vaniglia, l'altra metà con ghiaccia verde ai pistacchi o rossa all'arancio; dividete tosto le liste, trasversalmente, in *montanti* larghi 2 centimetri, ma osservando di tagliarli in isbieco; disponeteli, mano mano, ed a distanza, su una lastra coperta di carta per asciugare la ghiaccia. Tagliate parimenti un fondo rotondo del diametro interno dello stampo da *charlotte*, mascheratelo, metà con ghiaccia bianca e metà con ghiaccia colorata; dividetelo tosto in rosone, collocatelo parimenti su un *plafond*. Quando la ghiaccia sia asciutta, disponete la *charlotte*, incominciando dal fondo, ed alternando i colori; collocate poscia i *montanti* inclinati contro le pareti dello stampo, serrando gli uni contro gli altri, senza trascurare di alternare i colori. — Un'ora prima di servire, incrostate lo stampo sul ghiaccio, e qualche minuto dopo, riempite la *charlotte* con un preparato di bavarese ai pistacchi, legata al momento sul ghiaccio; coprite lo stampo con un tegame ricolmo di ghiaccio, e quando il preparato siasi consolidato, rovesciate il timballo su un fondo in pastigliaggio ornato con una piccola bordura; collocate sulla sommità della *charlotte* una corona di piccole *meringhe* all'italiana non guarnite, e disponete nel centro un gruppo di gelatina dolce tritata.

2181. — Charlotte russa alle fragole. — *Charlotte russe aux fraises.*

Cuocete una lastra di biscotto *punch* dello spessore di 2 centimetri; nell'atto di ritirarla dal forno, raffilatela superiormente; dividetela per metà sul suo spessore, per poscia tagliarla in *montanti* di un centimetro e mezzo o 2 centimetri di larghezza per 10 o 12 di lunghezza; ne occorrono una trentina. Tagliate la stessa quantità di triangoli allungati, coi quali formerete il fondo della *charlotte*, avendo cura di applicarli, metà dalla parte tagliata, e l'altra metà dalla parte colorata dal forno. Disponete poscia i *montanti* contro le pareti, serrando gli uni contro gli altri, e comprimendoli parimenti contro lo stampo, alternativamente, l'uno dalla parte colorata, l'altro dalla parte tagliata, ma osservando che il taglio dei *montanti* corrisponda con quelli del fondo. Formata la *charlotte*, incrostate lo stampo sul ghiaccio, per riempirlo con un preparato bavarese alle fragole, legato al momento sul ghiaccio; un'ora dopo rovesciate la *charlotte* su un piatto; circondatela alla base con una corona di grosse fragole velate alla gelatina.

2182. — Charlotte alla Savojarda. — *Charlotte à la Savoisienne.*

Cuocete un biscotto di Savoia alla vaniglia, in uno stampo da *charlotte* di forma alta; ritirandolo dal forno, rovesciatelo su un graticcio da pasticcieria per lasciarlo raffreddare; dovrà essere ben glassato e di un bel colore biondo; freddo che sia, tagliatelo dritto sulla sommità, rovesciatelo su un *plafond*, per praticare un'incisione all'ingiro ad un centimetro dall'orlo e svuotarlo per tre quarti, collocandolo poscia su un tovagliolo ripiegato. Al momento di servire, riempite il vuoto con una crema *chantilly* alla vaniglia, ben soda, disposta in piramide; circondate la base del biscotto con una catena di piccole *meringhe* o di frutta glassata.

2183. — Charlotte di cialde alla Chantilly (Modello N. 257).
Charlotte de gaufres à la Chantilly.

Preparate una pasta di mandorle per timballo (vedi capitolo delle Paste e loro apparecchio), esperimentatene una parte per rettificarla al bisogno; prendete la pasta in porzioni della grossezza d'una

noce, disponendole, mano mano, ed a distanza, su una lastra unta di burro ed infarinata; esponetela a forno moderato, per ritirarla appena la pasta sia cotta e di bel colore. Con questi rotondi, mentre sono ancora caldi, formate de' piccoli *cornetti*, che lascierete raffreddare; ne occorrono una quindicina. In altra parte, con 7 od 8 cucchiaiate di pasta, stendete, su una lastra unta di burro, una lista di circa 50 centimetri di lunghezza per 8 di larghezza; ritirandola dal forno, tagliatela diritta sui bordi e sulle estremità, e distaccatela tosto dalla lastra per disporla in cerchio, ritta, all'ingiro d'uno stampo da timballo; congiungete le due estremità con zuccaro al *cassé* e lasciatela divenire fredda. — Questo cerchio è destinato a formare la cassa della *charlotte*. — Colla rimanente pasta cuocete uno sfoglio rotondo, che nell'atto di ritirarlo dal forno, taglierete con un cerchio da flano un poco più largo della *charlotte*. Incollatevi subito sopra la cassa di pasta, mediante zuccaro al *cassé*, per modo da formare la *charlotte*; fatela scorrere tosto su un piatto, immergete la punta dei *cornetti* nello zuccaro al *cassé*, per attaccarli, mano mano, all'ingiro della *charlotte*, come vedesi nel modello; riempiteli al momento con *chantilly* alla vaniglia, spolverizzata co' pistacchi triti; riempite del pari il vuoto della *charlotte*, i cui bordi superiori decorerete con pallottoline di zuccaro filato, oppure con puntini di *meringa* italiana spinta al *cornetto*.

2124. — Charlotte di cialde all' Alemanna. — *Charlotte de gaufres à l'Allemande.*

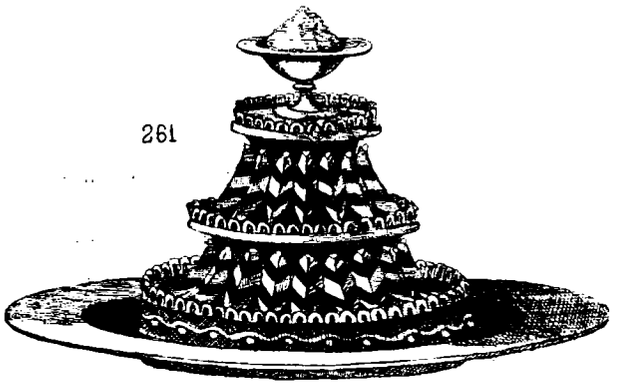
Con pasta da cialde preparate 3 dozzine di piccole cialde, rotolate della grossezza d'un dito per 12 centimetri di lunghezza; inumidite le due estremità con un composto da *meringa:* sabbiatele da una parte con grosso zuccaro rosa, dall'altra con pistacchi tritati; lasciatele asciugare un istante sulla bocca del forno, per collocarle ritte contro le pareti interne d'uno stampo da timballo, incollando le une contro le altre con un filo di ghiaccia reale spinta al *cornetto*, lasciate asciugare la ghiaccia nella stufa; fate raffreddare la *charlotte*, ed al momento di servirla, estraetela su un tovagliolo ripiegato, riempiendo il vuoto con una crema *plombière* di mandorle. Circondatela alla base con piccole cialde in *cornetto*, guarnite con *chantilly*.

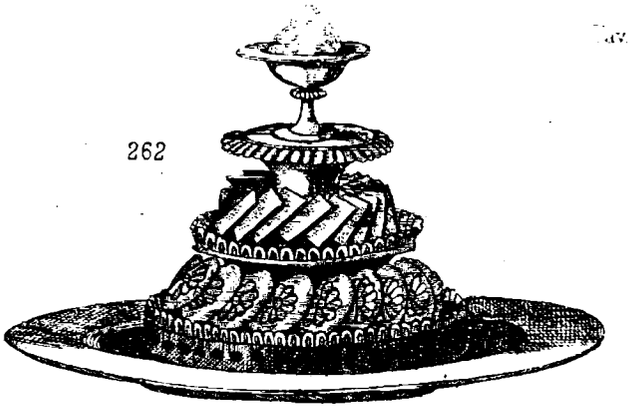
2125. — Charlotte alla Siciliana. — *Charlotte à la Sicilienne.*

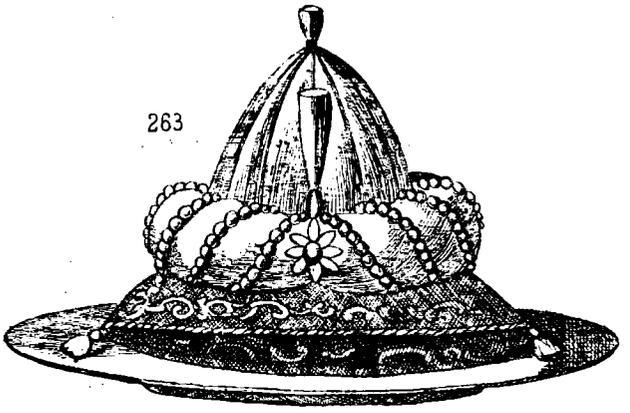
Cuocete un biscotto alla vaniglia in un grande stampo a cupola, alto di forma; estraetelo tosto su un graticcio da credenza, lasciatelo divenire freddo; asciugate lo stampo, rimettetevi entro il biscotto, tagliatelo diritto, ed incidetelo ad un centimetro di distanza dall'orlo per svuotarlo, lasciandovi un'eguale grossezza tanto sul fondo che all'ingiro; rivestitelo internamente con uno strato di marmellata di albicocche. — Incrostate lo stampo sul ghiaccio. — Preparate intanto una piccola *macedonia* di frutta, composta di pesche ed albicocche ben mature, pelate, tagliate a quarti, non che alcuni quarti d'arancio pelati per bene e privi de' semi; accomodateli, a strati, in uno stampo a cupola, mescolando le qualità, ed alternando ogni strato con zuccaro vanigliato passato allo staccio di seta; cospargetele con un decilitro di maraschino; chiudete lo stampo, turate le giunture e collocatelo su ghiaccio pesto leggermente salato, copritelo parimenti con ghiaccio, lasciatelo congelare per mezz'ora, per poscia ritirarlo, togliervi le frutta e disporle nel biscotto vuoto; mascherate la frutta col rotondo stato levato, rovesciate la *charlotte* su un piatto, circondatela con prugne *reines claude* in composta, e servitela senza indugio.

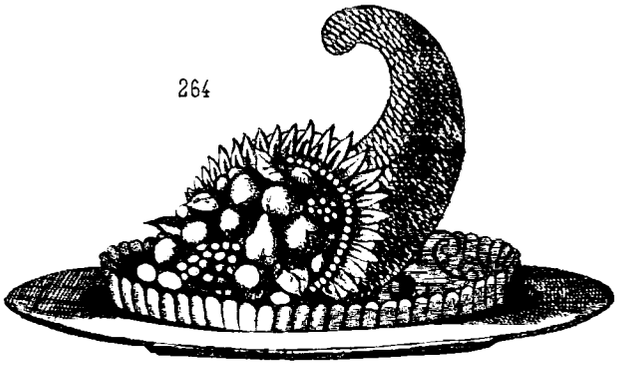
2126. — Charlotte Napoletana. — *Charlotte Napolitaine.*

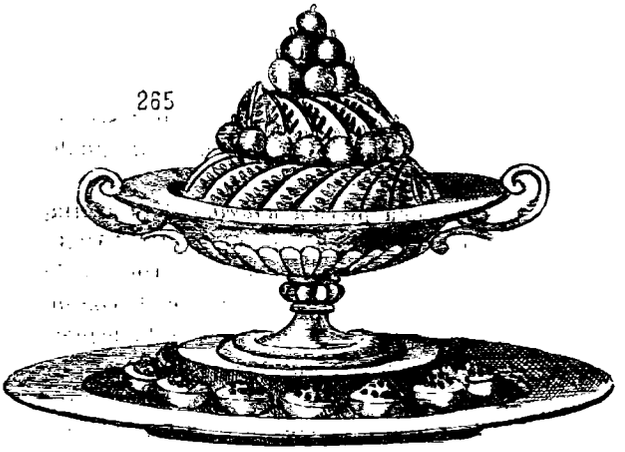
Untate di burro uno stampo da *charlotte*, rivestitelo con pasta frolla cruda, che maschererete internamente con carta unta di burro; riempite il vuoto con farina comune o grano secco, per cuocere la *charlotte* in bianco; ritirandola dal forno, svuotatela, lasciatela divenire fredda, per estrarla; asciugate lo stampo, rimettetevi entro la *charlotte* ed incrostatelo sul ghiaccio. — Preparate un composto di pane di marroni, operando come al N. 2072; legatelo sul ghiaccio, rimestandolo; aggiungetevi 200 grammi d'uva di Smirne, eguale quantità di buccia confettata di cedro, arancio e limone, non che alcune cucchiaiate di maraschino; versatelo nella *charlotte*, e lasciate consolidare il composto per un'ora. Al momento di servire, tuffate lo stampo nell'acqua, per estrarre la *charlotte*, mascheratela esternamente, lisciatela colla lama d'un coltello, decoratela sulla sommità con un rosone composto di fette di genovese *parate* a fondo, ghiacciate, bianche; decoratela all'ingiro con una ghirlanda pure di genovese, ed attorniate la *charlotte* con una corona di fette sottili d'ananas infuse nel siroppo vanigliato.

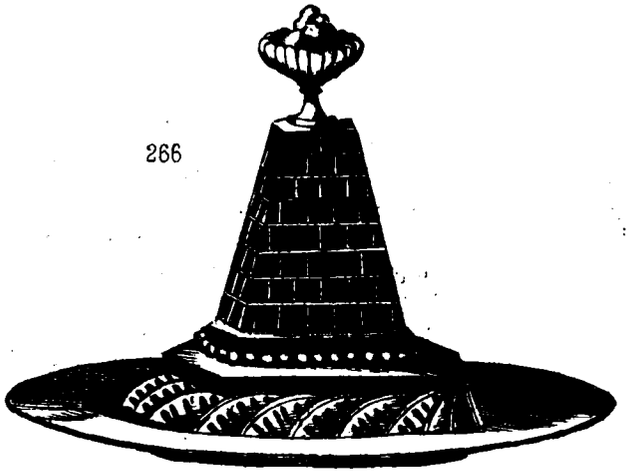


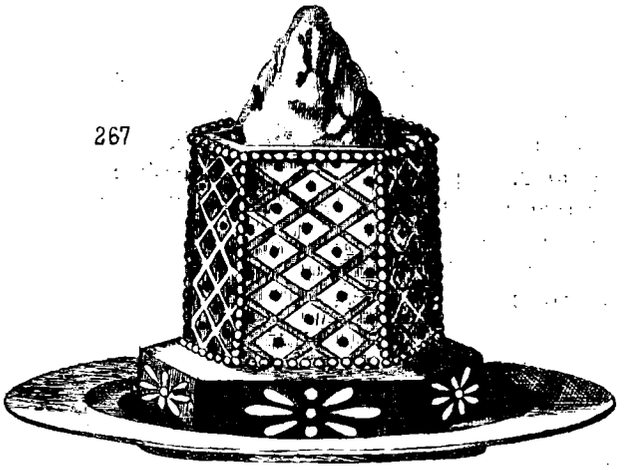


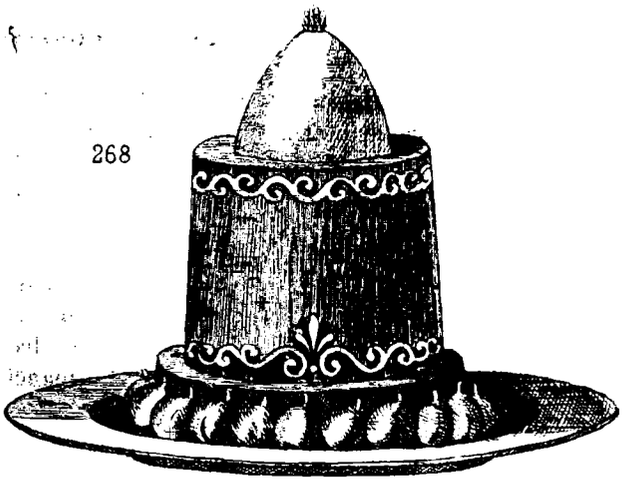












261 Piccola gradinata guarnita d'aranci. 262 Piccola gradinata guarnita di pasticcini. 263 Gateau sultano decorato.
264 Cornucopia d'abbondanza in croccante. 265 Tazza guarnita di frutta. 266 Svedese in piramide.
267 Meringa guarnita di plombiere. 268 Biscotto ai pistacchi guarnito di gelato.

2127. — Svedese di frutta alla gelatina (Modello N. 246).
Suédoise de fruits à la gelée.

Tornite una quindicina di pomi intieri; tagliateli in piccole pallottole, gettatele, mano mano, in un recipiente d'acqua fredda, acidulata; cuocetele leggermente in acqua parimenti acidulata; collocatele in una terrina, cospargetele con siroppo, lasciatele raffreddare. — Preparate intanto un'eguale quantità di piccole pallottole di pere, che farete parimenti cuocere scarsamente con siroppo leggiero; scolatele, mettetele in un'altra terrina; copritele con siroppo a 25 gradi, colorato con un poco di carmino vegetale; date un solo sobboglio al liquido, onde colorare le frutta d'un bel rosso, lasciandole raffreddare nel siroppo. — Un'ora dopo, scolate le pallottoline di pere e di pomi su un pannolino. Prendete due casseruoline, in una mettete due cucchiaiate di pallottoline di pomi, e nell'altra pari quantità di pere; cospargetele con gelatina a mezzo rappigliata; prendete poscia le pallottoline ad una ad una, con un lardatoio, per applicarle contro le pareti ed il fondo d'uno stampo a cilindro liscio, tenuto sul ghiaccio; alternate i colori nell'ordine che indica il modello. Montata che sia la svedese, riempite il vuoto con un preparato di pane di frutta legato al momento stesso sul ghiaccio, e finito all'ultimo istante con un salpicone di frutta confettata. Lasciate consolidare il composto per 2 ore. Al momento di servire, tuffate lo stampo in acqua calda, e rovesciate la svedese su un fondo in pastigliaggio, ornato con una piccola bordura. Disponete sulla sommità un rosone di foglie d'angelica, lasciando un vuoto nel centro, che riempirete con gelatina dolce, tritata, e sulla quale collocherete un'albicocca intiera, cotta, in composta o candita.

2128. — Svedese in piramide (Modello N. 266).
Suédoise en pyramide.

Tornite una dozzina di pomi, tagliateli in fette di 4 o 5 millimetri di spessore su tutta la larghezza del frutto; fatele imbianchire in un siroppo acidulato, tenendole sode. — Preparate una *macedonia* di frutta composta con pesche, ananas, pere, ciliege, prugne *reines-claude* ed albicocche a mezzo confettate; tutta questa frutta dovrà essere dapprima lavata in acqua tiepida, di poi tagliata a quarti; mettetela in una terrina, aggiungete alcuni quarti d'arancio *parati* a fondo, non che alcune fragole, lamponi e ribes; amalgamatele con un piccolo composto di pane d'albicocche al maraschino, versatelo in uno stampo a piramide, previamente rivestito con liste di pasta frolla alla napoletana ed incrostato sul ghiaccio. — Quando il preparato sia ben consolidato, estraete la piramide su un fondo di forma esagona, mascherate la superficie della pasta con un sottile strato di marmellata d'albicocche calda, ma ben ridotta; lisciatela con cura, e quando sia fredda, decoratela al *cornetto* con filetti di ghiaccia reale, in modo da imitare de' mattoni, avendo cura di diminuire la grandezza mano mano che la piramide si restringe. Collocate sulla sommità una piccola tazza di frutta. Attorniatela alla base con una corona di fette d'ananas.

2129. — Svedese di pomi alla Regina. — *Suédoise de pommes à la Reine.*

Mettete in una terrina, un mezzo litro di *purée* di pomi dette *reinettes*, scioglietela con latte di mandorle inzuccherato, incollato, vanigliato; passate tosto alla stamigna il preparato. — Incrostate sul ghiaccio uno stampo da timballo liscio, alto; applicatevi contro le pareti delle pallottoline di pomi, tagliate col cucchiaio da radici, cotte nel siroppo, metà delle quali avrete arrossato con carmino da credenza; applicatele in corone sovrapposte, previamente, di mano in mano, immerse nella gelatina a mezzo rappigliata, alternando i colori; guarnite egualmente il fondo dello stampo. Riempite il vuoto col preparato di pomi legato al momento; tenete lo stampo sul ghiaccio per un'ora; al momento di servire, tuffatelo nell'acqua, per estrarre la svedese su un piatto freddo; circondatelo alla base, con un cordone di gelatina dolce, tritata.

2130. — Croquembouche di marroni. — *Croquembouche de marrons.*

Scegliete un centinaio di marroni d'eguale grossezza, incideteli e cuoceteli arrosto, tenendoli bianchi il più possibile; pelateli, metteteli su stecchette di legno, immergeteli nello zuccaro al *cassé*, mascherandoli intieramente; lasciate bene sgocciolare lo zuccaro, ed impiantatele mano mano dalla parte opposta

sopra un graticcio da pasticcieria, inclinandole in fuori; quando lo zuccaro sia fredddo, distaccate i marroni dalle stecche, applicandoli contro le pareti ed il fondo d'uno stampo a cupola, leggermente unto d'olio, avendo cura d'immergere i marroni mano mano nello zuccaro al *cassé*, ma assai leggermente, cioè solo quanto basti per incollarli assieme. Quando il *croquembouche* sia montato, e lo zuccaro raffreddato, distaccate il *croquembouche* per metterlo su un tovagliolo ripiegato; applicate sulla sommità un pennacchio di zuccaro filato; circondatelo alla sua base con una corona di cassettine da credenza guarnite ciascuna con un piccolo frutto confettato, ghiacciato con zuccaro.

2131. — Croquembouche di genovese alle fragole. — *Croquembouche de génoise aux fraises.*

Cuocete una lastra di genovese d'un centimetro di spessore, distribuitela in semi-cerchi con un taglia-paste di 4 a 5 centimetri di diametro; quando la pasta sia ben raffreddata, abbassate gli angoli dei semi-cerchi in maniera di dargli la forma di piccoli quarti d'arancio; fateli asciugare nella stufa dolce, prendetene, la metà, metteteli sulla punta d'una stecca, per ghiacciarli da una parte soltanto con zuccaro al *cassé* bianco; impiantateli mano mano su un graticcio da pasticcieria. Ghiacciate l'altra metà de' semi-cerchi con zuccaro rosa. Quando lo zuccaro sia ben asciugato e freddo, staccateli, per applicarli in corone sovrapposte contro le pareti di uno stampo da timballo liscio, leggermente unto d'olio, avendo cura d'immergerli mano mano in un poco di zuccaro al *cassé*, quanto basti solo per incollarli insieme. Quando lo zuccaro sia raffreddato, estraete il *croquembouche* su un piatto, orlatelo superiormente con zuccaro filato, circondatelo alla base con boccatine alle fragole; riempite il vuoto del *croquembouche* con una crema *plombière* alle fragole disposta a guisa di roccia.

2132. — Croquembouche di piccoli choux alla crema (Modello N. 271).
Croquembouche des petits choux à la crême.

Preparate circa 150 piccoli *choux* di forma rotonda; cotti che sieno, dovranno avere la grossezza d'una piccola noce; guarniteli internamente con crema frangipane vanigliata alle mandorle. Cuocete una piccola bastardella di zuccaro al *cassé*. Untate d'olio uno stampo liscio di forma conica, conficcate li *choux* su piccoli stecchi, tuffateli rapidamente, nello zuccaro cotto, da una parte soltanto; applicateli mano mano contro le pareti dello stampo in corone sovrapposte. Quando il *croquembouche* sia montato e freddo, estraetelo, per collocarlo sopra uno zoccolo d'*entremets* in zuccaro od in pastigliaggio; applicate sulla sommità una piccola tazza in zuccaro filato, ornata con un piccolo pennacchio, rosa o bianco.

2133. — Croquembouche alla Bourquenay. — *Croquembouche à la Bourquenay.*

Preparate una pasta reale ordinaria, prendetela con un cucchiaino in piccole porzioni che lascierete cadere sulla tavola infarinata per renderle rotonde colle mani; disponetele a distanza, su una lastra, inverniciatele d'uova e cuocetele a forno dolce; cotte che sieno non devono essere più grosse d'una ciliegia. Ritirandole dal forno, distaccatele dalla lastra e fatele seccare per un'ora nella stufa, su un *plafond* coperto di carta, prendetele ad una ad una colla mano ed immergetele molto leggermente, da una parte soltanto, nello zuccaro al *cassé*, per applicarle, incollandole in linee sovrapposte, contro le pareti interne d'uno stampo a cupola unto d'olio; per operare celeremente, bisognerà essere in due. Freddo che sia lo zuccaro, estraete il *croquembouche* su un graticcio da credenza, mascheratelo tosto con uno strato sottile di ghiaccia cotta al cioccolato; quando questa siasi consolidata, distaccate il *croquembouche* dal graticcio per collocarlo su un tovagliolo ripiegato; circondatelo con una guarnizione a piacimento. Per non prolungare di troppo questa serie, soggiungeremo che i *croquembouche* descritti al capitolo de' grossi pezzi di pasticcieria, possono essere serviti per *entremets*, nelle condizioni delle formole precedenti.

2134. — Tazza in croccante, guarnita di frutta glassata (Modello N. 265)
Coupe en nougat, garnie de fruits glacés.

Con 600 grammi di mandorle tagliate in filetti, 250 grammi di zuccaro in polvere, il sugo di due limoni, preparate un composto da croccante, operando giusta l'istruzione al capitolo della Pasticcieria; quando il croccante sia a giusta misura, prendetelo in particelle, onde spianarle, e con esse rivestite

lestamente uno stampo a tazza in un al piedestallo, l'uno e l'altro leggermente unti d'olio, ma tenendo il croccante sottile; raffreddato che sia, estraete la tazza ed il piedestallo, per incollarli insieme mediante zuccaro caramellato biondo; assicurate allora la tazza sul centro d'un fondo in pastigliaggio incollato su un piatto. Ornate la tazza con due manichi in croccante, preparati con mandorle tritate; incollate parimenti i manichi. — Così disposta la tazza, incollate dapprima nel centro del piano superiore una piccola piramide composta di frutta confettata, incollando le une colle altre. In cotal modo è più facile di montare simmetricamente la frutta. All'ingiro della piramide, disponete una graziosa corona di fette d'ananas confettate, glassate al *cassé*, ma senza incollarle o, quanto meno, incollandole assai leggermente, affinchè i commensali possano servirsi facilmente. Al disopra dell'ananas, collocate una corona di *reines-claude* confettate, verdi, parimenti glassate al *cassé*, sulla qual frutta disporrete un'altra piccola corona d'ananas, il cui vuoto riempirete con prugne *reines-claude*. Circondate il piedestallo della tazza con tartoline guarnite di frutta fresche, fragole, ciliegie, ribes, ananas, ecc. — Questo *entremets*, assai elegante e grazioso, è montato per essere deposto sulla tavola.

2135. — Tazza guarnita di quarti d'arancio glassati.

Coupe garnie de quartiers d'oranges glacés.

Modellate una tazza col suo piedestallo con pasta di mandorle o croccante; ove sia in pasta di mandorle, la si potrà ornare con una elegante bordura in pastigliaggio od in zuccaro filato; assicurate la tazza su un piatto. — Pelate alcuni aranci maturi, divideteli in quarti d'eguale grossezza, sopprimete le parti bianche aderenti alla mollica, ma con molta diligenza, affine di non guastare quest'ultima. Accomodateli mano mano, ed a distanza, su uno staccio bene asciutto; lasciateli superficialmente asciugare alla temperatura della cucina, per alcune ore, rivoltandoli. Quando la superficie sia resistente, prendeteli ad uno ad uno, con due dita, per immergerli nello zuccaro al *cassé*, cotto a dovere, non troppo caldo; scolate per bene lo zuccaro, collocateli su un *plafond* unto leggermente d'olio, e quando lo zuccaro sia freddo, prendeteli di nuovo ad uno ad uno per immergerli parimenti nel *cassé*, ma soltanto dalla parte non ghiacciata; disponeteli di mano in mano nel vuoto della tazza, in corone sovrapposte, avendo cura d'incollarle e formando una piramide per quanto possibile regolare. — Lo zuccaro col quale si cristallizzano gli aranci può essere leggiermente arrossato con carmino chiarificato.

2136. — Tazza in croccante alla Chantilly. — *Coupe en nougat à la Chantilly.*

Modellate in croccante una tazza col suo piedestallo, operando come al N. 2134; attaccate insieme le due parti, incollate la tazza nel mezzo d'un piatto, ornatela con due manichi, ed orlatela con una corona di mezze mandorle confettate e glassate al *cassé*; circondatela alla base con piccoli croccantini foggiati entro stampi da *dariole*. All'ultimo istante riempite la tazza con una *chantilly* sbattuta, molto densa, profumata alla vaniglia.

2137. — Cornucopia guarnita di frutta ghiacciata (Modello N. 264).

Corne d'abondance garnie de fruits glacés.

Gli stampi per cornucopia sono di solito formati in 2 pezzi ed a cerniera. — Untate d'olio internamente le due parti dello stampo, chiudeteli bene; formate la cornucopia con croccante preparato con mandorle tagliate in piccoli dadi, osservando di ben spingere l'apparecchio fino al fondo dello stampo col manico di un cucchiaio, leggermente unto d'olio, ma evitando sopratutto di lasciare delle parti vuote. Quando il croccante siasi raffreddato, estraete la cornucopia, collocatela ritta sul piede di una tazza, disposta su un fondo di pasta da credenza anticipatamente orlata con pastigliaggio, incollata sopra un piatto; sostenete la cornucopia al disotto con un piccolo sostegno parimenti in croccante, onde mantenerla in equilibrio; orlatela con una bella corona in zuccaro filato. Guarnite l'imboccatura della cornucopia con frutta variate, fresche o confettate, ghiacciate al *cassé*, aggruppandole con fusto. — Questo *entremets* è gradevolissimo, molto distinto, ma in un scelto pranzo non lo si dovrà servire senza essere accompagnato da un altro *entremets*. — Tal sorta d'*entremets* convengono per figurare sulla tavola.

2138. — Cornucopia guarnita d'uova imitate. — *Corne d'abondance garnie d'œufs imités.*

Preparate una cornucopia in croccante nella stessa condizione della precedente, incollatela direttamente sul piatto, ma un poco in fianco e ritta; sostenetela al di sotto con un piccolo appoggio egualmente in croccante; orlate il piatto con pastigliaggio; coprite il fondo del piatto, come pure quello della cornucopia, con zuccaro filato fino; disponete allora sullo zuccaro delle uova imitate con *blanc-manger*, le quali uova saranno modellate negli stessi gusci delle uova naturali, anticipatamente svuotate da una piccola apertura praticata sul centro; esse devono esser scelte piccole, perocchè troppo grosse sono meno graziose. Frammischiate le uova con rombi d'angelica, ghiacciati al *cassé*; applicate sulla cima della cornucopia un piccolo pennacchio a due colori. Questo *entremets* è di circostanza in un pranzo per il giorno di Pasqua.

2139. — Croccantini alla crema. — *Petits nougats à la crême.*

Preparate un composto da croccante con mandorle tagliate a dadolini, stendetelo sottile ed a piccole parti, sopra una tegghia unta d'olio; intonacate una ventina di stampi da *dariole*, in forma di bossoli. Raffilate dritti gli orli, lasciateli raffreddare, estraeteli dagli stampi, per filettare tosto l'orificio con un cordone di ghiaccia reale, comprimete la ghiaccia sopra pistacchi tritati, onde orlare i croccantini di un cordone verde; attaccate a ciascun d'essi un piccolo manico in zuccaro filato, riempiteli con *chantilly* alla vaniglia, e disponeteli sopra un piccolo gradino a 2 piani.

2140. — Meringa all'antica. — *Meringue à l'Ancienne.*

Mediante tasca, disponete su carta dei *montanti* di meringa, lunghi 8 a 10 centimetri; cuoceteli a fuoco dolcissimo; quando sono secchi e raffreddati, incollateli con ghiaccia reale, in piedi, sopra un fondo rotondo di pasta napoletana, riunendoli per maggior regolarità attorno ad uno stampo da timballo, posto sul centro del fondo. Quando la cassa sarà formata e la ghiaccia asciutta, levate lo stampo; coprite allora l'esterno de' *montanti* con uno strato liscio di meringa, decorate le pareti con meringa spinta al *cornetto*. Fate asciugare la decorazione nella stufa calda, e lasciatela raffreddare; spingete col *cornetto*, nelle cavità della decorazione, della marmellata d'albicocche o di *reines-claude*, od anche della gelatina di ribes; disponete allora la meringa sopra un tovagliolo ripiegato; riempite il vuoto con crema alla *chantilly* vanigliata.

2141. — Meringa guarnita di gelato alle fragole. — *Meringue garnie de glace aux fraises.*

Tagliate 12 rotondi di carta di 12 centimetri di diametro ciascuno, accomodateli su una lastra; sopra ogni disco spingete alla *poche* un grosso cordone in meringa, a foggia di anello, precisamente dello stesso diametro de' rotondi di carta; spolverizzate abbondantemente tali anelli con zuccaro, ed esponeteli a forno dolcissimo; quando la meringa sarà asciutta e di un bel color biondo, ritiratelì, e lasciateli raffreddare; inumidite la carta al disotto per distaccarli, indi riunite gli anelli, a due a due, per collocarli l'uno sull'altro, incollandoli con meringa; coprite le pareti con uno strato di meringa, per decorarle in seguito col *cornetto*, parimenti con meringa; spolverizzate la decorazione con zuccaro in polvere, fate asciugare la meringa a forno dolcissimo; lasciatela raffreddare. In altra parte, prendete uno sfoglio di pasta cotta, tagliata del diametro della meringa; copritela, da una parte, con meringa disposta a guisa di cupola, e sovr'essa spingete col *cornetto* una bella decorazione; cospargetela con zuccaro, e fatele prendere un bel colore. Quando la meringa sarà fredda, ornate le cavità della decorazione con confettura. Disponete allora la meringa sopra un fondo in pastigliaggio o sopra un tovagliolo, messo sul piatto; copritela collo sfoglio decorato. — La meringa così preparata, è disposta per figurare sulla tavola. Al momento di presentarla ai convitati, si leva il coperchio, per guarnire il vuoto con gelato di frutta, od anche con panna alla *chantilly*.

2142. — Meringa guarnita di plombière alla diplomatica (Modello N. 267).
Meringue garnie de plombière à la Diplomate.

Cuocete una grande lastra d'apparecchio per cialde, secondo il metodo prescritto per la *charlotte* di cialde. Quando la pasta sia cotta, dividetela, mentre è ancora calda, in 6 liste, tagliate con precisione,

per formare una cassa esagona, incollandole ritte su un fondo di forma parimenti esagona; coprite la superficie esteriore della cassa con uno strato d'apparecchio da meringa; lisciatelo, per decorarlo correttamente col *cornetto* , nel genere rappresentato dal modello. Cospargete allora la meringa con zuccaro fino, esponetela a forno dolce, per farle prendere un bel colore biondo; ritiratela tosto, per lasciarla raffreddare; ornate le cavità della decorazione con gelatina di mele e di lamponi, spinta al *cornetto.* Incollate sul piatto un fondo in pastillaggio di forma esagona, decorato, sul quale porrete la meringa; al momento di servire, riempitela con una crema *plombière* alle mandorle, ultimata con alcune cucchiaiate di spirito di nocciuole. La *plombière* deve essere abbastanza solida, per mantenersi in piramide nella cassa.

2143. — Nido in zuccaro filato (Modello N. 259). — *Nid en sucre filé.*

Colla punta di un coltellino, praticate una piccola apertura rotonda nella parte centrale di due dozzine d'uova, per svuotare intieramente i gusci; lavateli internamente, e quando siano ben scolati, accomodateli su uno strato di ghiaccio, per farli penetrare dal freddo; riempiteli con un apparecchio di *blanc-manger* alla vaniglia, metà bianco, metà rosa, leggermente legato sul ghiaccio, ma abbastanza liquido per poterlo colare nelle uova attraverso l'apertura. In altra parte, con zuccaro cotto al *cassé,* filate un'intelaiatura a cordoni su uno stampo da bordura, con fondo rotondo, ed unto d'olio. Quando lo zuccaro sarà freddo, versatelo sopra un piatto. Con zuccaro filato fino, imitate un nido d'uccelli sull'intelaiatura di zuccaro. Al momento di servire, rompete delicatamente i gusci delle uova, per scoprire l'apparecchio di *blanc-manger*, ed accomodateli nel nido. — Ove si avessero a disposizione dei modelli di stagno, in forma d'uova, si potrà farli con gelato di crema o di frutta.

2144. — Ananas gelato alla d'Orléans. — *Ananas glacé à la d'Orléans.*

Scegliete un bel ananas, levategli la corona, lasciando aderente a questa una grossa fetta del frutto; tagliate dritto l'ananas dall'altra estremità, per pelarlo e svuotarlo, lasciandogli l'involucro della grossezza di un centimetro; collocate l'ananas ritto, in una casseruola a bagno-maria, bagnatelo fino a coprirlo con siroppo bollente e vanigliato a 25 gradi; coprite il bagno-maria, lasciate raffreddare per bene l'ananas nel siroppo. — Tagliate a dadolini il terzo della polpa levata dall'ananas, deponeteli in una terrina, copriteli pure con siroppo vanigliato, ma tiepido; lasciatelo raffreddare. Pestate e passate allo staccio la rimanente polpa dell'ananas ed i ritagli; mescolateli col sugo di 2 aranci e di un limone, aggiungete un po' di buccia ed il siroppo d'ananas; con quest'apparecchio preparate un gelato. — Un'ora prima di servire, congelate una mezzana sorbettiera, del calibro circa dell'ananas. Quando è ben penetrata dal freddo, scolate l'ananas, collocatelo ritto nella sorbettiera, appoggiandolo su un disco di carta; chiudete la sorbettiera. Quando l'ananas sarà ben congelato, levatelo, per riempirlo col composto preparato, rimettetelo tosto nella sorbettiera, appoggiandolo sopra un disco di carta; mettete il rimanente gelato all'ananas in un piccolo stampo a cupola, copritelo, congelatelo in ghiaccio salato e salnitrato. — Al momento di servire, rovesciate la cupola di gelato su una salvietta disposta su un piatto; attorniatela con una quindicina di tartoline all'ananas. Levate allora l'ananas dalla sorbettiera, dividetelo in fette traversali senza sformarlo; disponetelo sul centro della cupola, circondatelo alla sua base con lunghi steli d'angelica tagliati in punta e di poi ghiacciati con zuccaro al *cassé;* impiantate queste foglie a guisa di ventaglio. Ghiacciate egualmente con zuccaro al *cassé* le foglie della corona dell'ananas, ma semplicemente velandole col cucchiaio, onde renderle brillanti; rimettete la corona in posto, in cima dell'ananas, il quale velerete mediante pennello con gelatina di mele a mezzo rappigliata. Questo *entremets*, sebbene un po' complicato, è per altro di un effetto gradevole,

2145. — Blanc-manger all'arancio. — *Blanc-manger à l'orange.*

Immergete in acqua bollente 500 grammi di mandorle dolci, scolatele non appena la pelle si stacchi sotto la pressione delle dita; pelatele lestamente, gettandole mano mano nell'acqua fredda, onde diguazzarle per qualche ora, per ottenerle bianchissime; scolatele, per pestarle con alcune cucchiaiate di zuccaro fino, vanigliato, bagnandole di quando in quando con un po' d'acqua fredda; deponetele poi in una terrina, stemperatele con 6 a 7 decilitri d'acqua fredda, passatele alla salvietta con pressione; inzuccherate il latte di mandorle ottenuto, con siroppo infuso con scorza d'arancio; mescolate all'appa-

recchio 60 o 65 grammi di colla di pesce chiarificata; passatelo allo staccio fino; provatene una piccola parte sul ghiaccio, onde giudicare della sua consistenza, tramenatelo per qualche minuto sul ghiaccio, versatelo poi in uno stampo a cilindro liscio, unto d'olio, anticipatamente incrostato sul ghiaccio. Quando l'apparecchio si sarà solidificato, rovesciate il *blanc-manger* sopra un rialzo d'*entremets*, che farete scorrere insieme su un piatto freddo. Applicate un bel pennacchio sopra la sommità della colonna, ed attorniate il *blanc-manger* con quarti d'arancio alla gelatina.

2146. — Blanc-manger all' Imperatrice. — *Blanc-manger à l'Impératrice.*

Preparate un piccolo apparecchio di pane d'albicocche, procedendo come al N. 2066; preparate anche un apparecchio di *blanc-manger* alla vaniglia. — Incamiciate uno stampo da timballo liscio, cospargete questa gelatina, sul fondo e contro le pareti, con filetti di pistacchi tagliati sottili, i quali rivestirete con altro leggiero strato di gelatina; su questa, coll'aiuto d'un doppio fondo, fate rassodare uno strato di apparecchio d'albicocche, alto un centimetro circa, su tutta la superficie, cioè tanto sul fondo che attorno; ritirate lo stampo, e riempite il vuoto coll'apparecchio di *blanc-manger*; lasciatelo raffermare per 2 ore. Immergete prestamente lo stampo in acqua calda, per versare l'*entremets* sopra un piatto freddo, e circondarlo con bei crostoni di gelatina al kirsch.

2147. — Blanc-manger alla Parigina. — *Blanc-manger à la Parisienne.*

Pelate 200 grammi di nocciuole fresche, pestatele con qualche cucchiaiata d'acqua; bagnatele con 5 decilitri di siroppo vanigliato, passatele alla stamigna; mescolate coll'apparecchio 60 grammi di colla di pesce sciolta, o l'equivalente di gelatina, un piccolo bicchiere di liquore di nocciuole, altrettanto di maraschino; fatelo raffreddare sul ghiaccio, lavorandolo come un apparecchio bavarese; ottenutolo a dovere, incorporate a poco a poco il doppio del suo volume di buona crema sbattuta; versatelo in uno stampo scanalato, a cilindro, basso di forma, che metterete nel ghiaccio per un'ora. Al momento di servire, immergete lo stampo in acqua calda, asciugatelo, e rovesciate poi il *blanc-manger* su un fondo in pastigliaggio orlato, anticipatamente collocato sopra un piatto.

2148. — Blanc-manger alle noci fresche. — *Blanc-manger aux noix fraiches.*

Rompete alcune dozzine di noci fresche, levatele la pelle, pestatele in un mortaio con qualche cucchiaiata di zuccaro fino, aggiungendo di tempo in tempo alcune goccie d'acqua fredda; quando siano convertite in pasta, stemperatele con tre quarti di litro d'acqua fredda; passate il liquido attraverso un pannolino, con pressione; raddolcitelo con siroppo vanigliato, mescolatelo con 60 grammi di colla sciolta; passate nuovamente l'apparecchio alla stamigna, in una catinella stagnata; lavoratelo per qualche minuto sul ghiaccio; indi versatelo in uno stampo d'*entremets* incamiciato ed incrostato sul ghiaccio. Al momento di servire, immergetelo in acqua calda, rovesciate il *blanc-manger* su un piatto freddo, attorniatelo con una corona di pasticcini.

2149. — Blanc-manger listato (Modello N. 248). — *Blanc-manger rubané.*

Preparate un apparecchio da *blanc-manger* con mandorle o con noci fresche, procedendo secondo uno dei metodi precedenti; quando sia incollato ed inzuccherato a dovere, dividetelo in tre parti. Mettete in una 150 grammi di pistacchi pelati con un po' di verde di spinaci; passateli allo staccio. Aggiungete la scorza di un mezzo arancio nella seconda parte, coloritela leggermente con rosso vegetale, e passatela parimenti. Mettete in infusione parte dell'apparecchio alla vaniglia, lasciandolo del suo colore naturale. Incrostate sul ghiaccio uno stampo a cilindro liscio, unto d'olio; distendetevi sul fondo l'apparecchio verde, d'un centimetro di grossezza; e tosto che si sia raffermato, copritelo con altrettanto apparecchio bianco, parimenti alto un centimetro; quando si sia raffermato, distendetevi sopra l'apparecchio rosso di egual grossezza; lasciatelo consolidare a dovere, per ripetere l'operazione, alternando i colori nell'ordine primitivo fino a che lo stampo sia pieno; lasciate raffermare l'apparecchio. — Al momento di servire, distaccatelo dallo stampo, dandogli aria; rovesciatelo sopra un fondo in pastigliaggio orlato e collocato sopra un piatto, avente nel suo centro una colonna in zuccaro o in pastigliaggio, sulla cui sommità applicherete un pennacchietto in zuccaro filato.

2150. — Bordura di crema alle albicocche. — *Bordure de crême aux abricots.*

Inghiacciate uno stampo da bordura con ghiaccio pestato e salato, riempitelo con buona crema sbattuta, inzuccherata e profumata con vaniglia, assai leggermente incollata; in mancanza di coperchio, coprite lo stampo con carta, ripiegandola all'ingiro; copritelo poi con un coperchio con risvolto od una tegghia ricolma di ghiaccio salato; serbatelo così per tre quarti d'ora. — Al momento di servire, tuffate vivamente lo stampo in acqua tiepida, rovesciate la bordura su un piatto freddo; riempite il centro con una *plombière* alle albicocche, disponendola a guisa di rupe.

2151. — Bordura macedonia con pesche. — *Bordure macédoine aux pêches.*

Incrostate sul ghiaccio uno stampo da bordura con scanalature inclinate; colate sul fondo un sottile strato di gelatina; tosto che si sarà consolidata, disponete nella bordura dei piccoli gruppi di fragole, alternati con pallottoline di mele bianche. Tali gruppi devono essere di grandezza uniforme ed arrivare solamente alla metà dello stampo; ma prima di accomodarli, bisognerà rotolarli su ghiaccio, entro gelatina a mezza rappigliata, onde meglio raggrupparli; coprite poi queste frutta con gelatina di limone, facendovela colare sopra a poco a poco. Quando questa gelatina si sia raffermata, ripetete la stessa operazione, ma questa volta collocando i mazzolini di frutta bianca immediatamente sopra alle frutta rosse, disposte sul fondo dello stampo; posate poi le frutta rosse sopra le bianche, in modo che i colori formino schacchiera nella bordura; colate a poco per volta della gelatina sulle frutta per riempire lo stampo; lasciate consolidare la gelatina. — Al momento di servire, tuffate lo stampo in acqua calda, per versare la bordura sopra un piatto freddo, riempite il vuoto con un apparecchio bava-, rese alle pesche, legato al momento sul ghiaccio.

2152. — Bordura di blanc-manger alle frutta. — *Bordure de blanc-manger aux fruits.*

Incrostate sul ghiaccio uno stampo da bordura scanalato, di forma bassa; fate colare sul fondo di ogni scanalatura un poco di gelatina all'arancio, sulla quale porrete una fragola di grossezza proporzionata alla scanalatura; copritela intieramente con gelatina, e tosto che questa sia rassodata, riempite a poco a poco il modello con un apparecchio di *blanc-manger* all'arancio; lasciatelo consolidare. In altra parte, incrostate sul ghiaccio un piccolo stampo a cupola, addatto al centro dello stampo da bordura. Preparate una miscela di frutta variate, cotte e crude, di specie e di colori diversi; applicateli simmetricamente contro le pareti dello stampo a cupola, tuffandoli mano mano nella gelatina a mezzo rappigliata, riempite il vuoto colla rimanente frutta, mescolata con un po' di gelatina disciolta con un'eguale quantità di maraschino, in modo da renderla molto leggera; chiudete lo stampo, e lasciatelo sul ghiaccio per tre quarti d'ora. — Al momento di servire, estraete la bordura su un piatto, e mettete il pane di frutta nel centro della bordura.

2153. — Bordura di gelatina alla macedonia. — *Bordure de gelée à la macédoine.*

Preparate un piccolo apparecchio di gelatina all'arancio od al limone. — Incrostate sul ghiaccio uno stampo da bordura, liscio od operato; fate rappigliare sul fondo un sottile strato di gelatina, e sovr'essa disponetevi dei piccoli mazzolini di fragole o lamponi crudi, frammischiati con gruppi di ribes bianco, sgranato. Coprite a poco a poco questa frutta con gelatina a mezzo rappigliata, disponetevi sopra altri mazzolini di frutta, di colori diversi, quali ananas e *reines-claude*, copritele egualmente con gelatina a mezzo rappigliata. — In altra parte, preparate un piccolo composto di mele e di pere, tagliate rotonde col mezzo di un piccolo cucchiaio da legumi; le pere devono essere arrossate con carmino vegetale. Scolate bene queste frutta, mettetele separatamente in una piccola terrina, e tenetele sul ghiaccio. In un'altra terrina, mettete un'egual quantità di ciliege confettate, ben scolate dal siroppo, ed in altra terrina un'egual quantità di ribes parimenti confettato. Al momento di servire, rovesciate la bordura sopra un piatto freddo. Legate le frutta con un po' di gelatina a mezzo rappigliata, per montarla in piramide nel centro della bordura, mescolando le qualità ed i colori.

2154. — Bordura di blanc-manger alla Maltese. — *Bordure de blanc-manger à la Maltaise.*

Incrostate sul ghiaccio uno stampo da bordura rabescato; riempitelo con un apparecchio di *blanc-manger* alla vaniglia. Pelate per bene alcuni buoni aranci, tagliati a quarti e privi dei semi; accomodateli a strati in uno stampo a cupola, alternando ciascun strato con zuccaro fino e cospargendoli con un po' di maraschino. Coprite lo stampo, incrostatelo sul ghiaccio, per lasciar raffreddare le frutta, per tre quarti d'ora. Al momento di servire, rovesciate il *blanc-manger* su un piatto freddo; collocate in seguito i quarti d'arancio in piramide nel centro, cospargeteli col loro siroppo passato.

2155. — Moscovita all'Imperiale. — *Moscovite à l'Impériale.*

Prendete uno stampo da bordura dritto, liscio; congelatelo con ghiaccio salato e pestato, collocandolo ben ritto; copritelo con un disco di carta grossa, su cui porrete una tortiera con ghiaccio pesto e salato. Quando lo stampo sia ben penetrato dal gelo, riempitelo con un apparecchio di pane di mandorle, leggermente incollato e anticipatamente legato sul ghiaccio. — Inghiacciate parimenti con ghiaccio salato uno stampo a cupola non troppo grande, indi riempitelo con un apparecchio di pane di fragole pochissimo incollato, coprite l'imboccatura dello stampo con carta, poi col suo coperchio, collocatelo su uno strato di ghiaccio salato; copritelo parimenti con molto ghiaccio; lasciatelo congelare, del pari che la bordura, per tre quarti d'ora. — Nell'intervallo preparate una *macedonia* di frutta, composta con quarti d'albicocche e di pesche leggermente cotte, ben scolate. Un quarto d'ora prima di servire, mescolate queste frutta con un po' d'apparecchio di pane d'albicocche, leggermente incollato e legato sul ghiaccio. Levate il coperchio dello stampo a cupola, e con un cucchiaio caldo, levate una parte dell'apparecchio, ma solamente nel centro, riempite tosto il vuoto coll'apparecchio d'albicocche, indi copritelo con un po' dell'apparecchio di fragole; coprite nuovamente lo stampo con ghiaccio; un quarto d'ora dopo, tuffate lo stampo da bordura in acqua calda, asciugatelo, e rovesciatelo sopra un piatto molto freddo; empite tosto il centro della bordura con un rotondo di biscotto tagliato dell'altezza circa della bordura, e sovra esso estraete il pane di fragole, mascherate il fondo del piatto coll'apparecchio di pane di fragole ritirato dallo stampo, disciolto, poi legato sul ghiaccio a consistenza di salsa.

2156. — Spuma alla vaniglia (Modello N. 255). — *Mousse à la vanille.*

Due ore prima di servire, foderate di carta una stampo a piramide, liscio o scanalato; chiudetelo col suo coperchio, ed inghiacciatelo (1) con ghiaccio salato e pestato. — Versate in una catinella 3 decilitri di siroppo a 25 gradi, aggiungete un bastoncino di vaniglia tagliato; tenete la catinella sull'angolo del fornello. — Mettete 7 tuorli d'uova in una bacinella stagnata, scioglieteli col fuscello, stemperateli a poco a poco con siroppo bollente; passate l'apparecchio allo staccio, rimettetelo nella bacinella, per frollarlo su fuoco lento, soltanto per qualche minuto; sbattetelo ancora lontano dal fuoco, fino a che siasi quasi raffreddato e ben spumoso; sbattetelo allora sul ghiaccio; quando siasi consolidato, mescolatelo con 3 grandi bicchieri di buona crema sbattuta, ben scolata; versate tosto l'apparecchio nello stampo inghiacciato, ma a poco a poco, onde non rompere la carta, copritelo con un largo disco di carta, chiudetelo ermeticamente col suo coperchio, turate le fessure con pasta cruda ordinaria; cospargete il di sopra dello stampo con una manata di sale, copritelo con un grosso strato di ghiaccio salato; tenete il secchio in luogo fresco. Dopo un'ora, fate uscire l'acqua dal secchio, per mezzo del tappo inferiore; rimettete altro ghiaccio salato attorno e sopra lo stampo. — Trascorsa mezz'ora, ritirate lo stampo dal ghiaccio, tuffatelo intieramente in acqua fredda, asciugatelo bene, levate il coperchio, e rovesciate la spuma sopra un piatto freddo, coperto con un tovagliolo ripiegato; levate la carta, circondate la spuma con una corona di piccoli *gâteaux* decorati all'italiana, di forma rotonda. — Non si ringhiaccia lo stampo se non nel caso che il ghiaccio siasi molto sciolto prima che l'apparecchio sia congelato. — Il tempo necessario per gelare una spuma è di un'ora e mezza.

2157. — Spuma al thé. — *Mousse au thé.*

Foderate di carta bianca uno stampo a piramide od a cupola; chiudetelo col suo coperchio, inghiacciatelo in un secchio, con ghiaccio salato. Mettete in infusione (in un vaso di porcellana coperto)

(1) Inghiacciare od incrostare uno stampo significa attorniarlo e coprirlo con ghiaccio pesto e salato, in alcuni casi mescolato anche con salnitro.

25 o 30 grammi di buon thé, con 2 decilitri d'acqua bollente. Dopo 7 o 8 minuti, passate l'infusione, mescolatela con 2 decilitri di siroppo bollente a 34 gradi. — Mettete 7 tuorli d'uova in una piccola catinella, sbatteteli col fuscello, stemperateli, a poco a poco, col siroppo, passateli, rimetteteli nella catinella, sbattendoli vivamente; teneteli sul fuoco per 2 o 3 minuti, senza cessare dal lavorare l'apparecchio col fuscello, indi ritiratelo, continuate a sbatterlo fino a che sia freddo; collocate la catinella sul ghiaccio, e sbattetelo ancora fino a che abbia acquistato una certa consistenza; a tal punto, mescolatelo con egual quantità di crema sbattuta, ben densa; versatelo tosto nello stampo inghiacciato; chiudetelo col suo coperchio, turate le fessure, e terminate l'operazione come si è detto nell'articolo precedente. Al momento di servire, ritirate lo stampo dal ghiaccio, tuffatelo in acqua fredda, asciugatelo prontamente, per estrarre la spuma su un tovagliolo ripiegato; levate la carta, circondatela con una corona di piccole chicche glassate al rhum.

2158. — Spuma al maraschino. — *Mousse au marasquin.*

Inghiacciate, secondo la regola, uno stampo a cupola od a piramide, foderato con carta frastagliata. Versate in una bastardella 2 decilitri di siroppo a 26 gradi, aggiungete un bastoncino di vaniglia, e tenetelo bollente sull'angolo del fornello. — Mettete 8 tuorli d'uova in una catinella, scioglieteli col fuscello, stemperateli, mano mano, col siroppo bollente; sbatteteli ancora per qualche minuto sul fuoco; ritirateli, per frullarli fino a che siano interamente freddi; aggiungete allora, a poco a poco, un decilitro di maraschino; sbattete l'apparecchio sul ghiaccio fino a che sia ben spumoso e consistente; a tal punto prendetelo con un cucchiaio per versarlo nello stampo; copritelo con un rotondo di carta, poi col suo coperchio; turate le fessure, copritelo con ghiaccio salato; lasciate congelare per un'ora e mezza. Al momento di servire, lavate lo stampo nell'acqua fredda, per estrarre la spuma sopra un tovagliolo; circondatela con una guarnizione di piccoli *choux* ghiacciati e sabbiati ai pistacchi.

2159. — Spuma all'ananas. — *Mousse à l'ananas.*

Pelate un ananas ben maturo, tagliatelo in due parti, che dividerete in fette; ponetele in una terrina, accomodandole a strati; spolverizzate ogni strato con zuccaro fino, cospargendoli con qualche cucchiaiata di buon rhum; pestate l'ananas avanzato e passatelo allo staccio fino; versate la *purée* in una catinella con egual volume di zuccaro in polvere, del quale 3 cucchiaiate alla vaniglia; collocatela sul ghiaccio; lavorate l'apparecchio con un cucchiaio di legno, fino a che siasi raffreddato e ben legato; mescolatevi allora il triplo del suo volume di crema sbattuta, ben scolata e densa; versate tosto l'apparecchio in uno stampo a piramide od a cupola, foderato di carta, inghiacciato con sale salnitrato; chiudete ermeticamente lo stampo con carta e col suo coperchio; turate le commessure; coprite con ghiaccio salato; lasciatelo congelare per un'ora e mezza. Al momento di servire, ritirate lo stampo dal ghiaccio; lavatelo in molt'acqua fredda, asciugatelo, scopritelo, per rovesciare la spuma sopra un tovagliolo ripiegato; circondatela colle fette di ananas, che cospargerete col siroppo.

2160. — Spuma alle fragole. — *Mousse aux fraises.*

Passate alla stamigna un cestello di fragole di bosco, freschissime; mettete la *purée* in una catinella, mescolatela con egual volume di zuccaro in polvere, del quale 2 cucchiaiate alla vaniglia; collocatela sul ghiaccio, rimestate l'apparecchio con un mestolino, fino a che sia freddo e ben legato, incorporatelo allora, con due volte il suo volume, di crema sbattuta, versatelo in uno stampo inghiacciato con sale, chiudetelo ermeticamente col suo coperchio, turate le fessure con butirro o con pasta, copritelo con ghiaccio salato, lasciatelo congelare per un'ora; ringhiacciatelo nuovamente, indi ritiratelo, per lavarlo e rovesciare la spuma sopra un tovagliolo ripiegato; circondatela con una corona di piccole tartoline guarnite con fragole.

2161. — Spuma all'Allemanna. — *Mousse à l'Allemande.*

Sbattete, fino a renderla molto densa, 4 decilitri di buona crema; scolatela, dividetela in 2 parti, che deporrete in una terrina; inzuccheratene una parte con zuccaro vanigliato, mescolate coll'altra 2 manate di mollica di pane nero *(pumpernikel)* grattugiato, passato al colatoio, mescolato con zuccaro in

polvere, e 2 cucchiaiate di cioccolato raschiato. Riempite co' due composti, a strati, lo stampo inghiacciato; copritelo con un disco di carta; chiudetelo ermeticamente col suo coperchio; turate le fessure con pasta; lasciatelo congelare per un'ora e mezza. Al momento di servire, lavate lo stampo in acqua tiepida; asciugatelo, per rovesciare la spuma sopra una salvietta ripiegata; attorniatela con una corona di piccoli *gâteaux*.

2162. — Spuma al cioccolato. — *Mousse au chocolat.*

Fate sciogliere sulla bocca del forno, in una casseruola, 250 grammi di buon cioccolato alla vaniglia; stemperatelo con qualche cucchiaiata di siroppo, passatelo alla stamigna, per mescolarlo con due bicchieri di crema sbattuta; inzuccherate l'apparecchio, aggiungete qualche cucchiaiata di zuccaro vanigliato, passato allo staccio di seta; versatelo in uno stampo a cupola inghiacciato, foderato internamente di carta; terminate l'operazione nel modo prescritto precedentemente. Quando l'apparecchio sarà ben congelato, lavate lo stampo in acqua fredda, asciugatelo, e rovesciate la spuma sopra un tovagliolo ripiegato; circondatela con una corona di piccoli *gâteaux*.

2163. — Bomba alla Napolitana (Modello N. 260).
Bombe à la Napolitaine.

Due ore e mezza prima di servire, inghiacciate un grande stampo a forma di bomba sferica, di stagno, a cerniera, e che si apra in quattro pezzi, ma avendo cura di collocare l'apertura all'insù. Preparate un apparecchio di spuma alla vaniglia, procedendo come al N. 2156; preparate un piccolo composto di gelato al cioccolato di color oscuro, e con esso intonacate internamente il modello con uno strato di un centimetro di grossezza; chiudete lo stampo, circondatelo fino al livello dell'apertura con ghiaccio pestato e salato, turate le fessure, copritelo intieramente con ghiaccio; ringhiacciatelo dopo un'ora e un quarto. — Al momento di servire, ritiratelo, tuffatelo in acqua fredda, asciugatelo, apritelo, per rovesciare la bomba su un tovagliolo ripiegato; posatela ben ritta; circondatela con piccole *meringhe*; applicate sulla sommità una fiamma in zuccaro filato, bianco e rosso, assicurata sopra piccolo fondo in zuccaro; adattate alla bomba 2 piccole maniglie in biscotto ghiacciato al cioccolato.

2164. — Bomba alla Sovrana. — *Bombe à la Souveraine.*

Inghiacciate un modello a bomba od a cupola di forma alta; foderatelo di carta, chiudetelo col suo coperchio, per lasciarlo ben gelare. — Due ore prima di servire, incamiciate lo stampo con una *plombière* alla Sovrana; riempite il vuoto con un apparecchio di spuma al thé; terminate l'operazione seguendo l'istruzione al N. 2157. — Al momento di servire, ritiratelo dal ghiaccio, tuffatelo in acqua fredda, asciugatelo bene, per rovesciare la bomba su un tovagliolo ripiegato; circondatela con una guarnizione di genovesi glassate, tagliate a mandorla.

2165. — Bomba alla Mogador. — *Bombe à la Mogador.*

Foderate con carta frastagliata uno stampo a cupola; inghiacciatelo con ghiaccio salato; 2 ore prima di servire, incamiciatelo con una crema *plombière* al caffè, riempite il vuoto con un apparecchio di spuma al kirsch; chiudete l'apertura; coprite intieramente lo stampo con ghiaccio salnitrato; lasciate ben congelare. Trascorsa un'ora, fate uscire l'acqua dal secchio, inghiacciate nuovamente lo stampo, e tre quarti d'ora dopo, ritiratelo, tuffatelo in acqua fredda; asciugatelo, apritelo, per rovesciare la spuma su un tovagliolo ripiegato; circondatela con una corona di piccoli *gâteaux-punch* al naturale.

2166. — Bomba alla Siciliana. — *Bombe à la Sicilienne.*

Foderate con carta un modello a cupola, inghiacciatelo con ghiaccio salato e salnitrato, copritelo con una crema *plombière* ai marroni; riempite il vuoto con un apparecchio di spuma alla vaniglia; chiudete bene il modello, copritelo con molto ghiaccio salato; trascorsa un'ora, inghiacciatelo di nuovo; dopo tre quarti d'ora, ritiratelo, tuffatelo nell'acqua fredda, scopritelo; rovesciate la bomba su un tovagliolo ripiegato; circondatela con una guarnizione di marroni glassati al kirsch.

2167. — Bomba alla Primaverile. — *Bombe à la Printanière.*

Foderate di carta uno stampo a cupola, inghiacciatelo come di regola, indi incamiciatelo con una *plombière* di fragole, lisciatela internamente in modo d'eguagliarne lo spessore, riempite poi il vuoto con una crema *chantilly* inzuccherata, profumata con vaniglia, mescolata con una *purée* di fragole. Chiudete lo stampo, copritelo con ghiaccio; trascorsa un'ora, rimettete altro ghiaccio; al momento di servire, tuffatelo in acqua fredda, scopritelo, per rovesciare la bomba su un tovagliolo ripiegato; circondatela con una corona di biscotti ghiacciati ai lamponi.

2168. — Bomba alla Regina. — *Bombe à la Reine.*

Foderate di carta uno stampo, inghiacciatelo abbondantemente in un secchio con ghiaccio salato, cospargetelo con un po' di salnitro; quando sia ben gelato, incamiciatelo con gelato alle noci fresche; riempite tosto il vuoto con un apparecchio di spuma alle fragole; chiudete ermeticamente lo stampo col suo coperchio, turando ogni fessura; copritelo con molto ghiaccio salnitrato; dopo un'ora rinnovate l'inghiacciatura. Al momento di servire, ritirate lo stampo, tuffatelo in acqua fredda; asciugatelo, scopritelo, per rovesciare la bomba su un tovagliolo ripiegato; circondatela con una guarnitura di cialde.

2169. — Soffiato gelato alla vaniglia. — *Soufflé glacé à la vanille.*

Collocate una casseruola da soffiato in un piccolo stufatoio rotondo, un po' più largo della casseruola; chiudete lo stufatoio col suo coperchio, inghiacciatelo in un mastello con ghiaccio salato e salnitrato, e lasciatela così per una mezz'ora; allora circondate la casseruola sull'alto con una lista di carta bianca, larga 3 centimetri, riempite il vuoto con un apparecchio di spuma alla vaniglia, disponendola un po' a cupola; chiudete bene lo stufatoio, cospargetelo con salnitro; copritelo con molto ghiaccio, parimenti salato e salnitrato. Trascorsa un'ora, fate uscire l'acqua dal mastello, rimettete altro ghiaccio. Al momento di servire, ritirate il soffiato, asciugate lo casseruola, levate la lista di carta, cospargete l'apparecchio con polvere di biscotto, passata allo staccio di seta. Ponete la casseruola sopra un tovagliolo ripiegato.

2170. — Soffiato gelato alle fragole. — *Soufflé glacé aux fraises.*

Collocate una casseruola da soffiato in uno stufatoio con ghiaccio, come si disse nell'istruzione precedente. Quando sia ben gelata, empite la casseruola con un apparecchio di spuma alle fragole, N. 2160; chiudete lo stufatoio, copritelo con ghiaccio salato e salnitrato. Trascorsa un'ora, rinnovate l'inghiacciatura, e dopo un'altr'ora, levate la casseruola, asciugatela; cospargete l'apparecchio con zuccaro all'arancio, mescolato con un egual volume di polvere di biscotto. Ponete la casseruola sopra un tovagliolo ripiegato.

2171. — Soffiato ghiacciato alla Pallphy. — *Soufflé glacé à la Pallphy.*

Inghiacciate abbondantemente con ghiaccio salato e salnitrato, un piccolo stufatoio rotondo, contenente una casseruola da soffiato, e quando questa sia ben gelata, riempitela con un apparecchio di spuma alla vaniglia, disponendola a strati, alternati con fette sottili di biscotto alle mandorle, spalmate di marmellata d'albicocche; chiudete il recipiente, copritelo con molto ghiaccio salnitrato. Trascorsa un'ora, rinnovate l'inghiacciatura; ed a capo di un'altr'ora, ritirate la casseruola, asciugatela; spolverizzate l'apparecchio con un po' di polvere di biscotto, indi servite, collocando la casseruola su un tovagliolo ripiegato.

2172. — Crema gelata alla vaniglia. — *Crème glacée à la vanille.*

Collocate in un piccolo secchio, con ghiaccio pesto e salato, uno stampo a cupola. Versate in una catinella stagnata tre quarti di litro di crema doppia, liquida; mettetela sul ghiaccio; quando sia ben fredda, sbattetela dolcemente col fuscello; quando sia densa, levatela col cucchiaio, senza prendere il

fondo, mettetela su uno staccio, per scolarla, indi versatela in una terrina, per mescolarla con 250 grammi di zuccaro in polvere alla vaniglia; disponetela tosto in uno stampo a cupola, a strati alternati con marmellata di albicocche. Coprite l'apertura dello stampo con un rotondo di carta, chiudetelo col suo coperchio, copritelo con ghiaccio salato, lasciatelo congelare per un'ora. Al momento di servire, tuffate lo stampo in acqua tiepida, per estrarre la crema su una salvietta ripiegata. Circondatela con una guarnizione di piccoli *gâteaux*.

2173. — Crema bavarese alla Primaverile (Modello N. 247).
Crème bavaroise à la Printanière.

Prendete 5 o 6 cucchiaiate di pistacchi triti, metteteli in una terrina, legateli con alcune cucchiaiate di gelatina a mezzo rappigliata. — Preparate 2 o 3 decilitri di gelatina arrossata, egual quantità di gelatina sbattuta, assai bianca, o di *blanc-manger*; tramenate l'uno dopo l'altro i composti sul ghiaccio onde farli raffreddare, per poscia introdurli separatamente in un *cornetto*, spingendoli mano mano contro le pareti d'uno stampo aventi 12 scanalature, il quale dovrà essere anticipatamente raffreddato sul ghiaccio ed appoggiato su un lato, affine di potere spingere il composto nelle scanalature, alternando i colori, mascherando cioè 4 scanalature con gelatina rossa, 4 con gelatina ai pistacchi e 4 col *blanc-manger;* collocate poscia lo stampo ritto sul ghiaccio, per decorarne il fondo nell'identico ordine; ciò fatto, incamiciate leggermente la decorazione con gelatina a mezzo rappigliata, per colmare tosto il vuoto con un apparecchio bavarese alle fragole od ai lamponi, legato al momento sul ghiaccio. Dopo un'ora, estraete la crema bavarese su un fondo di piatto in pastigliaggio, avente una colonna nel mezzo, la cui sommità ornerete con un piccolo pompone.

2174. — Crema bavarese al caffè (Modello N. 249). — *Crème bavaroise au café.*

Untate con olio di mandorle dolci, mediante pennello, l'interno d'uno stampo d'*entremets* a cilindro; incrostatelo sul ghiaccio. — Tostate in una bastardella 250 grammi di caffè in grani; versatelo entro 5 decilitri di latte bollente ed inzuccherato, ma ritirato lontano dal fuoco; coprite la casseruola e lasciatela così per 25 minuti; passatelo finalmente in una terrina, mescolatelo con 50 o 60 grammi di colla di pesce chiarificata; esperimentate il composto, passatelo allo staccio fino, entro una catinella stagnata, che collocherete sul ghiaccio; tramenate l'apparecchio fino a che sia legato, per poscia mescolarlo col doppio del suo volume di crema sbattuta; versatelo in uno stampo. Un'ora dopo staccate la bavarese dallo stampo, inclinandola su un lato per darle aria; rovesciate la crema su un fondo in pastigliaggio orlato.

2175. — Crema bavarese al cioccolato. — *Crème bavaroise au chocolat.*

Mettete 200 grammi di cioccolato senza zuccaro in una casseruola e fatelo sciogliere sulla bocca del forno; schiacciatelo col cucchiaio e scioglietelo, diluendolo, a poco a poco, con 3 decilitri di siroppo vanigliato, tiepido, mescolato con 40 o 50 grammi di gelatina disciolta e chiara. — Passate il composto allo staccio fino, in una catinella; tramenatelo sul ghiaccio, e non appena incomincierà a prendere consistenza, incorporatevi a poco a poco il doppio del suo volume di buona crema sbattuta, ben densa e scolata; tramenatelo ancora per alcuni minuti, onde versarlo in uno stampo d'*entremets* incamiciato ed inghiacciato. Al momento di servire, tuffate lo stampo in acqua calda, rovesciate la crema su uno tovagliolo ripiegato e circondatela con una corona di piccole meringhe alla vaniglia.

2176. — Crema bavarese all'ananas. — *Crème bavaroise à l'ananas.*

Pelate profondamente un ananas ben maturo, tagliatelo in due per lo lungo, sopprimetene le estremità, tagliatelo in fette sottili, collocatele in una terrina, spolverizzatele con 250 grammi di zuccaro fino, e fatele saltellare di tanto in tanto per macerarle. Dopo un'ora, scolate il siroppo in una terrina, mescolatelo coi ritagli d'ananas pestati e passati alla stamigna, non che con 60 grammi di gelatina chiarificata, il sugo d'un arancio ed un po' di buccia; passate di nuovo l'apparecchio allo staccio in una catinella, tramenatelo sul ghiaccio per legarlo, ritirandolo poscia, per mescolarlo col doppio del

suo volume di crema sbattuta; versatelo tosto in uno stampo d'*entremets*, posto sul ghiaccio ed incamiciato con gelatina; lasciate rappigliare il composto, ed al momento di servire tuffate lo stampo nell'acqua calda e rovesciate la crema sul piatto; circondatela con fette d'ananas.

2177. — Crema bavarese ai pistacchi. — *Crème bavaroise aux pistaches.*

Pestate 250 grammi di pistacchi con 125 grammi di mandorle dolci, 100 grammi di zuccaro, mezzo bastoncino di vaniglia tagliato; inumidite il composto con alcune cucchiaiate d'acqua fredda; mettetelo in una terrina inverniciata, per scioglierlo con 5 decilitri di siroppo freddo a 25 gradi; lasciatelo in infusione per 2 ore, mescolatelo con 40 grammi di gelatina, chiarificata, ed un cucchiaino di verde di spinaci; passatelo alla stamigna in una piccola catinella, tramenando il composto sul ghiaccio per legarlo; incorporate tosto, ma a poco a poco, il doppio della sua quantità di crema vergata; tramenatelo ancora per qualche minuto sul ghiaccio, versatelo in uno stampo d'*entremets* incrostato sul ghiaccio, incamiciato colla gelatina. Un' ora dopo, tuffate lo stampo nell'acqua calda, estraete la crema bavarese su un piatto freddo; circondatela con una corona di piccole maddalene glassate alle mandorle. — Si opera parimenti per le bavaresi alle noci fresche, alle mandorle, alle nocciuole. — Si può anche rimpiazzare il siroppo con crema inglese alla vaniglia.

2178. — Crema bavarese al riso all'arancio. — *Crème bavaroise au riz à l'orange.*

Filtrate il sugo di 6 aranci, mescolatelo con 4 o 5 decilitri di siroppo freddo a 30 gradi, il quarto d' una buccia d'arancio, 40 grammi di gelatina chiarificata; passate il composto allo staccio fino, in una catinella, per legarlo sul ghiaccio tramenandolo; incorporatelo, a poco a poco, con due manate di riso cotto con latte inzuccherato, aggiungete due grandi bicchieri di *chantilly*, versatelo di poi in uno stampo d'*entremets*, incrostato sul ghiaccio ed unto d'olio. Dopo un'ora, estraete la crema su un piatto, circondatela con quarti d'arancio alla gelatina.

2179. — Crema bavarese al riso, al fior d'arancio.
Crème bavaroise au riz, à la fleur d' oranger.

Mettete in infusione una manata di fiori d'arancio freschi, con 5 decilitri di siroppo freddo; un'ora dopo, mescolate all' infusione il valore di 40 o 50 grammi di gelatina chiarificata (8 fogli), passate l'apparecchio allo staccio fino in una bastardella; legatelo sul ghiaccio, tramenandolo, incorporatelo, a poco a poco, col doppio del suo volume di crema vergata. Pochi istanti dopo, versatelo in uno stampo d'*entremets*, incrostato sul ghiaccio ed unto d'olio; quando sia consolidato, rovesciate la bavarese sul piatto, circondatela con una corona di piccoli *gâteaux-punch* glassati all'arancio.

2180. — Crema bavarese alle fragole. — *Crème bavaroise aux fraises.*

Passate allo staccio un cestello di fragole, raccogliendo la *purée* in un piatto di majolica (il metallo guasta il colore del frutto); incorporatela con 3 decilitri di siroppo vanigliato, mescolato con 60 grammi di colla di pesce, il sugo di due aranci e di 3 limoni, un poco di buccia e due manate di zuccaro in polvere; passate il composto alla stamigna, in una bastardella; tramenatelo sul ghiaccio per legarlo; incorporatelo con due grandi bicchieri di *chantilly*; versatelo in uno stampo d'*entremets* incamiciato di gelatina, incrostato sul ghiaccio. Un'ora dopo, tuffate lo stampo nell'acqua calda, rovesciate l'*entremets* su un piatto, circondatelo con una corona di quarti d'arancio pelati o glacciati.

2181. — Crema bavarese al zenzevero. — *Crème bavaroise au gingembre.*

Pestate 300 grammi di zenzevero confettato, passatelo allo staccio; sciogliete la *purée* con qualche cucchiaiata di siroppo di zenzevero, 3 decilitri di siroppo vanigliato; passatela alla stamigna, mescolatela con 40 a 50 grammi di colla di pesce chiarificata; rimestate il composto sul ghiaccio per legarlo; incorporatelo subito col doppio del suo volume di *chantilly*, non che un piccolo salpicone di zenzevero; versatelo in uno stampo d' *entremets* incamiciato, incrostato sul ghiaccio. Un' ora dopo, tuffatelo nell'acqua calda, estraete l'*entremets* su un piatto, circondatelo con una corona di piccoli giamboncini in biscotto, ghiacciati al rhum.

2182. — Crema bavarese, a colori, alla Zingara. — *Crème bavaroise panachée, à la Bohémienne.*

Preparate separatamente 4 piccoli composti di bavarese, alle fragole, al cioccolato, alle mandorle, ai pistacchi; legateli sul ghiaccio separatamente, fateli raffreddare ciascuno in un piccolo stampo, e quando siano solidificati, estraeteli su una lastra coperta di carta; tagliateli in quadratelli di due centimetri. — Incamiciate uno stampo da timballo con gelatina, riempitelo a strati coi diversi quadratelli, mescolando i colori senza simmetria; cospargete ogni strato con gelatina all'arancio, liquida e fredda, affine di riempire gli interstizii; tenete lo stampo sul ghiaccio per un'ora. Al momento di servire, tuffatelo lestamente nell'acqua calda, rovesciatelo sul piatto, circondate l'*entremets* con una corona di *reines-claude*, mezzo confettate.

2183. — Bavarese alla Sultana (Modello N. 274). — *Bavaroise à la Sultane.*

Congelate, con ghiaccio salato, uno stampo d'*entremets* a fondo rotondo, avente il coperchio adattato all'apertura. Versate in una bastardella 2 decilitri di siroppo a 30 gradi, mischiatelo con un decilitro e mezzo di maraschino ed il valore di 4 o 5 fogli di gelatina chiarificata; tramenate il composto sul ghiaccio, per legarlo leggermente, incorporatelo col doppio del suo volume di *chantilly*; alcuni minuti dopo, versatelo nello stampo congelato, copritelo con carta, indi col suo coperchio, ed in seguito con ghiaccio pesto e salato. Un'ora dopo, levate lo stampo, lavatelo in acqua fredda, tuffatelo in acqua tiepida, levate il coperchio e la carta, rovesciate l'*entremets* su uno zoccolo d'*entremets* di forma bassa; copritelo con una sultana ad inferriata, filata su uno stampo a cupola. — Quando si tema che una crema bavarese, di già foggiata, possa essere troppo debole per sostenersi, estraendola, bisognerà congelarla col sale per 20 minuti.

2184. — Bavarese a sorpresa. — *Bavaroise en surprise.*

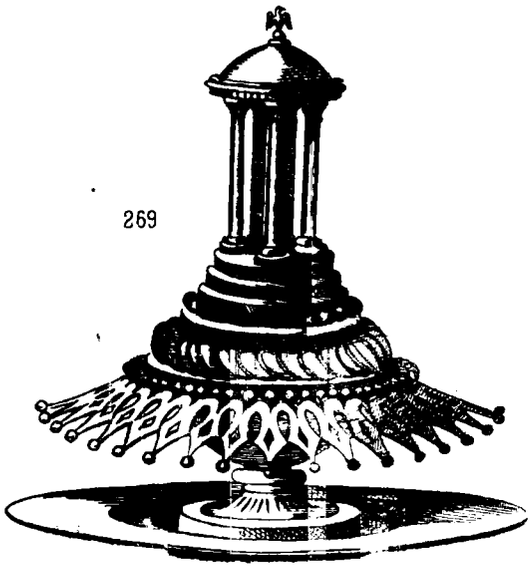
Incamiciate leggermente di gelatina uno stampo da timballo; decoratelo sul fondo ed all'ingiro con piccoli rosoni, equidistanti gli uni dagli altri, e fatti con mezze mandorle bianchissime; incamiciate di nuovo lo stampo con uno stampo di preparato bavarese al cioccolato; appena il preparato sia solidificato, riempite il vuoto con un altro preparato bavarese alla vaniglia, legato sul ghiaccio al momento. Un'ora dopo, tuffate lestamente lo stampo nell'acqua calda, estraete l'*entremets* su un piatto, circondatelo con una corona di boccatine alla crema, sabbiate con pistacchi.

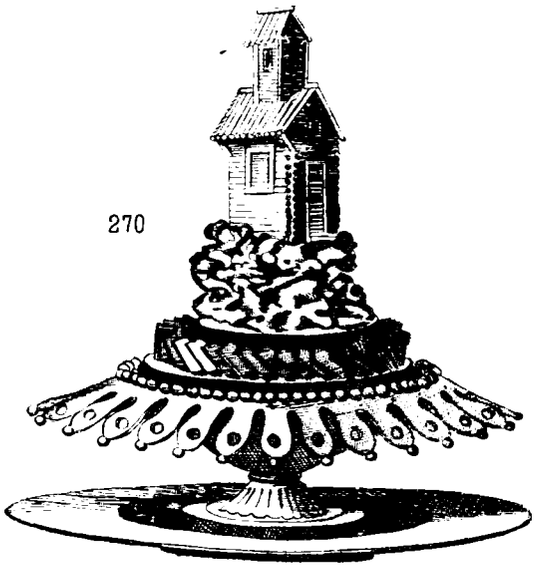
2185. — Biscotto alla Sultana (Modello N. 273). — *Biscuit à la Sultane.*

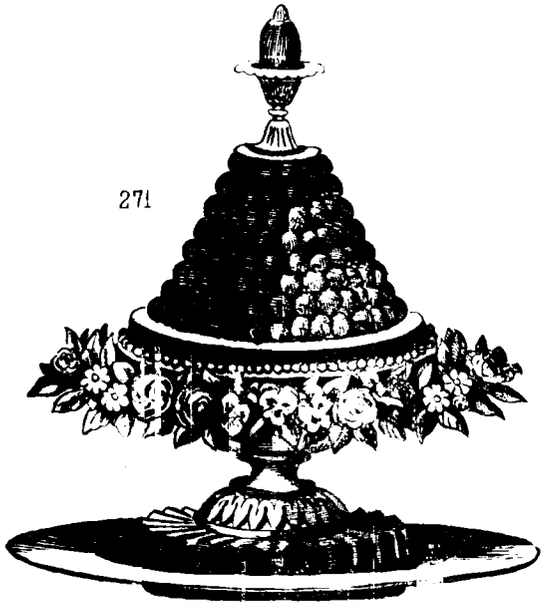
Questo *entremets* è destinato a figurare in tavola o su un *buffet*. — Cuocete un biscotto fino alla vaniglia, in uno stampo a cupola; quando sia freddo, tagliatelo diritto sulla sommità, svuotatelo in parte; rimettetelo nello stampo ben asciugato, il quale collocherete sul ghiaccio; riempite il vuoto del biscotto con un preparato bavarese alle fragole, legato al momento sul ghiaccio; un'ora dopo, estraete il biscotto su una gratella da pasticceria; mascheratene leggermente la superficie, per rivestirla intieramente con ghiaccia di fragole, fredda; non appena la ghiaccia sarà asciutta, fate scivolare il biscotto su un fondo in pastigliaggio, posto su un piccolo zoccolo; copritelo con una sultana a cupola per servirlo.

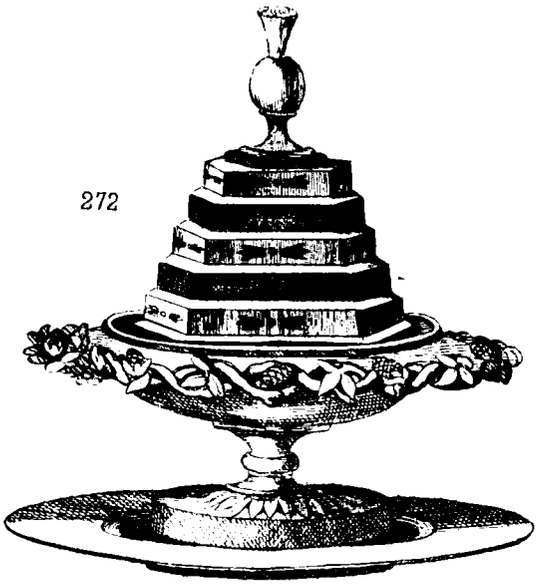
2186. — Biscotto ai pistacchi guarnito con gelato (Modello N. 268).
Biscuit aux pistaches garni d'une glace.

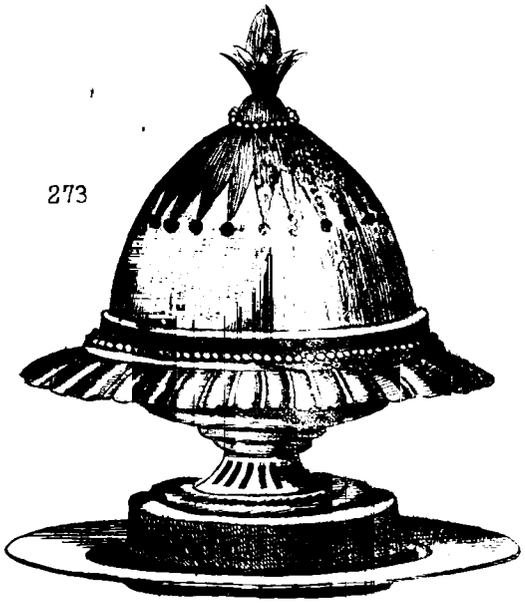
Cuocete un biscotto fino, in un grande stampo da *charlotte*, alto di forma; quando sia estratto e freddo, tagliatelo diritto in cima, rovesciatelo di poi su un graticcio da pasticceria, per mascherare la superficie con un sottile strato di marmellata, e glassarlo intieramente con una ghiaccia ai pistacchi; quando la ghiaccia sia secca, incidete la superficie superiore ad un centimetro dall'orlo per levare un rotondo; da questa apertura, svuotate in parte il biscotto; decoratelo col *cornetto* con ghiaccia bianca; mettetelo su un fondo in pastigliaggio, decorato, incollato su un piatto; circondate il fondo con una corona di belle *reines-claude* confettate, glassate al *cassé*. Riempite il vuoto del biscotto con un gelato all'arancio servitelo subito

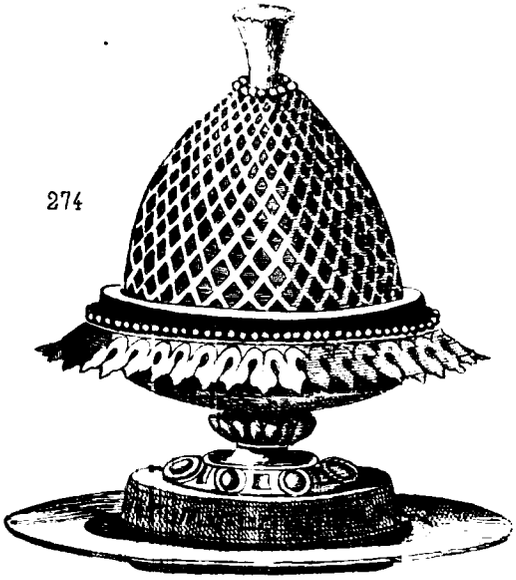












269 Gradino con tempietto. 270 Gradino con eremitaggio. 271 Croquembouche di piccoli choux
272 Gateau Delille. 273 Biscotto alla Sultana. 274 Bavarese alla Sultana.

2187. — Gâteau mille foglie alle mandorle. — *Gâteau mille-feuilles aux amandes.*

Date dieci giri ad un chilogrammo e mezzo di sfogliata, dividetela in due o tre parti, spianatela in fogli dello spessore di 5 a 6 millimetri, sui quali taglierete, con un stampo da timballo, una quindicina di rotondi di 17 centimetri di diametro; accomodateli su una lastra a distanza, comprimeteli leggiermente, svuotateli con un taglia-pasta di 6 a 7 centimetri, dorateli, cuoceteli a forno moderato. Nell'atto di ritirarli dal forno, staccateli dalla lastra, fateli raffreddare sotto pressione leggiera, solo per eguagliarli; quando siano freddi, mascherateli, da una parte, con uno strato di frangipane alle mandorle, dividete ogni foglio in quattro parti, disponeteli, di mano in mano, gli uni sugli altri, senza sformarli, montandoli come un napoletano. Così montato il *gâteau*, mascheratelo all'ingiro con uno strato di preparato di meringa, lisciatelo colla lama del coltello, decorate le pareti del *gâteau* con meringa italiana; mettetelo subito nella stufa calda, per consolidare ed essicare leggiermente la meringa; ritiratelo poi per lasciarlo raffreddare. Al momento di servire, spingete della gelatina di pomi e di ribes al *cornetto* nelle cavità della decorazione; disponete il *gâteau* su un tovagliolo ripiegato, circondatelo alla base con una corona di quarti di arancio alla gelatina; riempite il centro con un preparato bavarese alle mandorle, legato al momento sul ghiaccio.

2188. — Gâteau napoletano guarnito con gelato (Modello 251).
Gâteau napolitain garni de glace.

Cuocete 15 o 18 fogli di pasta napoletana, d'un quarto di centimetro di spessore; appena levati dal forno, tagliateli con uno stampo da *charlotte* rovesciato, di 15 a 16 centimetri di diametro; svuotate i rotondi con un taglia-pasta di 10 centimetri di diametro, fateli raffreddare sotto leggiera pressione per ottenerli diritti; mascherateli, da una parte, con uno strato di marmellata di albicocche; montate gli uni sopra gli altri, ben diritti, su un disco di pasta non svuotato. Lisciato bene le pareti colla lama d'un coltello, mascheratelo interamente con uno strato di bella marmellata d'albicocche; mettete il *gâteau* su un piatto, tenetelo in luogo fresco per 24 ore; decoratelo parte al *cornetto* con ghiaccia reale, parte con sfogliata in bianco. Al momento di servire, disponetelo sopra un piccolo fondo decorato, circondatelo, alla base, con crostoni di gelatina; riempite il vuoto con una *chantilly* od una crema *plombière* alle mandorle. Prima di servire il *gâteau* converrà tagliarlo, senza staccare i pezzi.

2189. — Gâteau Saint-Hilaire. — *Gâteau Saint-Hilaire.*

Preparate un composto di biscotto, come al N. 2496; cuocetelo in uno stampo da *tre fratelli*, unto di burro chiarificato, poi infarinato. Ritirato il *gâteau* dal forno, mettetelo su uno sfoglio di pasta napoletana cotta, tagliata del diametro necessario; velatelo interamente con marmellata d'albicocche riscaldata, mettetelo su un graticcio per mascherarlo con ghiaccia al rhum; disponelo su un piatto, riempitene il centro con una *plombière* alle pere; circondatelo alla base con gelatina dolce.

2190. — Gâteau di Genova. — *Gâteau de Gênes.*

Preparate un composto da biscotto, come al N. 2497; cuocetelo in uno stampo da *Gorenflot*, unto di burro, glassato con fecola; mettetelo su un paniere di vimini; appena che sia freddo, mascheratelo con un sottile strato di marmellata d'albicocche, glassatelo all'*anisette;* decoratelo con frutta confettate, disponetelo su un piatto, riempitene il centro con una crema *plombière* alle mandorle.

2191. — Gâteau Imperiale. — *Gâteau Impérial.*

Cuocete in uno stampo, detto da *Delille*, unto di burro ed infarinato, un preparato da biscotto N. 2498; ritiratelo dal forno, estraetelo su un graticcio, mascheratelo leggermente con un poco di marmellata, glassatelo ai pistacchi, decoratelo con ananas confettato, e quando la ghiaccia sia essicata, disponete il *gâteau* su un piatto, e riempite il centro con un preparato di gelato alle noci fresche.

2192. — Gâteau maddalena alle mandorle. — *Gâteau madeleine aux amandes.*

Preparate un composto da maddalena, versatelo in uno stampo da bordura lavorato, unto con burro chiarificato, glassato con zuccaro fino; mettete lo stampo su un *plafond*, cuocetelo a forno mo-

derato. Lasciatelo raffreddare, tagliatelo dritto al disopra, rovesciatelo subito su un graticcio da credenza, per mascherarlo col pennello con marmellata d'albicocche, glassatelo di poi con *fondante* alla vaniglia (vedi il capitolo della Pasticceria). Quando la ghiaccia sia essicata, passate semplicemente il *gâteau* sulla bocca del forno, disponetelo sopra un tovagliolo ripiegato, riempite il centro con una *plombière* alle mandorle, disposta a guisa di roccia; tagliate il *gâteau* senza sformarlo.

2193. — Gâteau Delille (Modello N. 272). — *Gâteau Delille.*

L'apparecchio *Delille* è descritto nel capitolo della Pasticcieria. — Preparate un apparecchio con 600 grammi di zuccaro, untate di burro 5 stampi di latta, di forma esagona ed a cilindro; infarinateli, riempiteli coll'apparecchio, per farli cuocere a forno dolce. Quando sono estratti e raffreddati, tagliateli diritti al disopra, mascherateli molto leggermente sulle superficie liscie, dapprima con uno strato di marmellata, poi con ghiaccia allo zuccaro; 3 *gâteaux* saranno glassati al maraschino, con ghiaccia bianca; due altri con ghiaccia ai pistacchi di bella tinta verde. Quando la ghiaccia sia essicata, decorate i *gâteaux* sulle pareti; montateli poi in piramide, alternando i colori, su un fondo in pastigliaggio, provveduto di montante fisso nel centro. Questo montante dev'essere precisamente dell'altezza dei *gâteaux* montati. In cima al montante applicate un piccolo soggetto in zuccaro filato; collocate allora i *gâteaux* sopra uno zoccolo d'*entremets*, solidamente incollato su un piatto.

2194. — Gâteau Val-la-Reine. — *Gâteau Val-la-Reine.*

Apparecchiate un composto di biscotto sabbioso, giusta l'istruzione al capitolo degli apparecchi di paste; cuocetelo in uno stampo detto de' *tre fratelli* unto di burro, glassato alla fecola; levandolo dal forno, estraetelo per farlo raffreddare; mascheratelo col pennello con marmellata d'albicocche, glassatelo a freddo con una ghiaccia al limone, disponetelo su un piatto; riempite il centro con un apparecchio di pane di lamponi legati sul ghiaccio, circondate il *gâteau* con crostoni di gelatina all'arancio.

2195. — Gâteau Vittoria. — *Gâteau Victoria.*

Cuocete in uno stampo da *savarino* un composto di biscotto alle mandorle (N. 2486), non appena ritirato dal forno, tagliatelo diritto al disopra; estraetelo su un graticcio per lasciarlo raffreddare; mascheratelo con uno strato di marmellata d'albicocche, che coprirete con una ghiaccia di fragole; lasciate raffreddare la ghiaccia, disponete il *gâteau* su un tovagliolo ripiegato, riempite il centro con una *chantilly* inzuccherata, profumata alla vaniglia, mescolata con alcune belle fragole.

2196. — Gâteau punch alle fragole. — *Gâteau punch au fraises.*

Preparate un composto di biscotto-*punch*, cuocetelo in uno stampo da *savarino*, lasciatelo raffreddare, mascheratelo con uno strato di marmellata d'albicocche, mettetelo su un graticcio da credenza, per glassarlo con ghiaccia sciolta al *punch*; appena la ghiaccia sia asciutta, passate il *gâteau* al forno, per alcuni secondi, il tempo cioè per cristallizzare la ghiaccia; disponetelo su un piatto, riempite il centro con grosse fragole crude, miste con gelatina di lamponi, cotta di recente e poco consistente.

2197. — Gâteau dei tre fratelli. — *Gâteau des trois-frères.*

Preparate un composto di biscotto dei *tre fratelli*, come è prescritto al capitolo della Pasticceria. Riempite uno stampo a spira, di forma bassa a cilindro, detto de' *tre fratelli*, unto di burro e glassato con fecola; cuocetelo a forno dolce; levatelo dal forno, mettetelo su un foglio di pasta frolla cotta, tagliata del diametro dello stampo; mascheratelo subito con uno strato di marmellata d'albicocche, ridotta con zuccaro vanigliato, ultimata con una cucchiaiata di maraschino; spolverizzatelo con mandorle ed angelica tagliate a dadolini e mischiate; disponete il *gâteau* su un piatto, riempite il vuoto con una bella *macedonia* di frutta variate, velate con gelatina a mezzo rappigliata.

2198. — Gâteau Italiano. — *Gâteau Italien.*

Cuocete un composto di biscotto alle mandorle in uno stampo a cilindro liscio, piano al disotto; levandolo dal forno, estraetelo per tagliarlo a fette; mascherate subito le fette con crema viennese al rhum, per riformare il *gâteau;* mascheratelo esternamente con una marmellata calda; quando sia raffreddata, mascherate intieramente il *gâteau* con una ghiaccia sciolta alla vaniglia, leggera; spolverizzatelo subito con pistacchi triti, disponetelo su un piatto. Intanto tagliate un grosso salpicone di frutta confettate, rammollite nell'acqua tiepida, composto di albicocche, banane, mandorle verdi, mele cotogne, poponi, alcune ciliege intiere; mettete queste frutta in una piccola terrina, bagnatele, fino a coprirle, con curaçao; fatele macerare per due ore. Nell'intervallo preparate una crema *plombière* all'arancio, liscia e ferma; al momento di servire, riempite il centro del *gâteau* colla *plombière*, disponendola a strati e in piramide, alternando ogni strato con una porzione del salpicone di frutta ben asciutta.

2199. — Gâteau moscovita al kirsch. — *Gâteau moscovite al kirsch.*

Cuocete un piccolo apparecchio di biscotto, N. 2479, in uno stampo da *savarino*, unto di burro e glassato; levandolo dal forno, estraetelo su un paniere, o graticcio da credenza; lasciatelo raffreddare, riordinatelo diritto, mascheratelo con uno strato di marmellata d'albicocche, che stratificherete con ghiaccia cruda al kirsch; esponete il *gâteau* nel forno, per alcuni secondi, onde cristallizzare la ghiaccia; ritiratelo subito. — Foderate di carta uno stampo a cupola, inghiacciatelo con ghiaccio pesto, salato e salnitrato. Fate consolidare in una sorbettiera, inghiacciata a mezza dose, un apparecchio di gelatina all'arancio, leggermente incollata; quando l'apparecchio sia bene elastico, morbido e liscio, mescolatelo con un salpicone di frutta confettate, lavate nell'acqua tiepida, macerate nel kirsch per un'ora. Disponete allora l'apparecchio nello stampo inghiacciato; chiudetelo ermeticamente, copritelo con ghiaccio salato; lasciate congelare l'apparecchio per 20 minuti. Al momento di servire, levate lo stampo dal ghiaccio, per tuffarlo nell'acqua fredda e rovesciare il pane nel centro del *gâteau;* circondatene la base con una corona di quarti d'arancio glassati al *cassé.*

2200. — Gâteau savarino con frutta. — *Gâteau savarin au fruits.*

Preparate una pasta da *savarino* (vedi Pasticceria), e quando abbia levato nella terrina, rompetela, e colla stessa pasta riempite a tre quarti uno stampo da *savarino* unto di burro; orlate lo stampo, al di fuori e nell'interno del cilindro, con liste di carta unte di burro; lasciate rinvenire la pasta a temperatura dolce. Quando lo stampo sia pieno, mettetelo su un *plafond*, esponetelo a buon forno, e quando il *gâteau* sia cotto, estraetelo su un graticcio da pasticcieria, per inzupparlo con un siroppo preparato nelle condizioni descritte più sopra (N. 1968); lasciatelo ben asciugare e raffreddare, mascheratelo con una ghiaccia cotta all'arancio; disponetelo su un piatto; all'ultimo momento, riempite il centro con un pane di lamponi; circondate il *gâteau* alla base con una corona di fette sottili d'ananas.

2201. — Gâteau di Prussia alla crema. — *Gâteau de Prusse à la crème.*

Cuocete un piccolo apparecchio di biscotto (N. 2495) in uno stampo da *savarino* unto di burro e glassato; quando sia freddo, tagliatelo diritto superiormente; estraetelo su un graticcio di pasticcieria, mascheratelo con un sottile strato di marmellata, per glassarlo al cioccolato. Quando la ghiaccia sia asciutta, esponetelo per qualche secondo sulla bocca del forno; disponetelo su un tovagliolo ripiegato, riempite il centro con una crema *chantilly* alla vaniglia.

2202. — Gâteau Sant'Onorato alle fragole. — *Gâteau Saint-Honoré au fraises.*

Preparate una pasta reale ordinaria; introducetela in una tasca munita di grossa cannula. Stendete su una lastra un foglio di pasta fina e di pasta da briozzo di 4 millimitri di spessore, e di 18 a 20 centimetri di diametro; punzecchiatela nel centro colla punta d'un coltello, indi spingete colla tasca e sugli orli del foglio un grosso cordone in pasta reale; coprite il centro con un rotondo di carta; posatevi sopra uno stampo di timballo affinchè la pasta non si gonfi. Inverniciate il cordone, esponete la lastra a fuoco moderato, e quando la pasta reale sarà cotta a dovere, ritirate il *gâteau*, per farlo

raffreddare; levate la carta, mascherate la corona con un leggiero strato di marmellata d'albicocche e questa con una ghiaccia allo zuccaro vanigliato. — Intanto cuocete una quindicina di piccolissimi *choux* rotondi; quando sono freddi, riempiteli con marmellata d'albicocche, mediante *cornetto;* glassateli al *cassé*, in un ad una quindicina di *reines-claude* confettate, il cui osso sarà rimpiazzato da una pallottolina di pasta di mandorle; glassate alternativamente un *choux* e una *reines-claude*, e levandolo dallo zuccaro, mettetele, l'una a fianco all'altra, sulla sommità della pasta reale per incollarle, formando corona; disponete il *gâteau* su un tovagliolo ripiegato, riempite il centro con un preparato bavarese alle fragole, legato al momento sul ghiaccio.

2203. — Gâteau Baba alla Montmorency. — *Gâteau Baba à la Montmorency.*

Riempite uno stampo da *savarino*, alto di forma, con pasta *baba* previamente levata; mettete lo stampo su una lastra, fate ancora levare la pasta, e quando sia montata all'altezza dello stampo, esponetelo a forno moderato per cuocere il *gâteau*; appena ritirato, tagliatelo diritto in cima, estraetelo su un graticcio di pasticcieria, per inzupparlo con siroppo al kirsch; quando sia raffreddato, mascheratelo col pennello con un poco di marmellata d'albicocche e questa con una ghiaccia sciolta o *fondante* al kirsch (vedi capitolo della Pasticcieria); riempite il centro con un gelato al ribes, disposto in piramide a strati, alternando ogni strato con ciliegie confettate, bene asciugate dal loro siroppo.

2204. — Gâteau alla Stanley. — — *Gâteau à la Stanley.*

Riempite a tre quarti uno stampo a coste, con pasta *baba*, previamente levata; fatela levare ancora nello stampo, cuocete il *gâteau* di bel colore; estraendolo dal forno, inzuppatelo con siroppo al latte di mandorle, lasciatelo raffreddare per mascherare la marmellata con una ghiaccia di zuccaro alla vaniglia, disponetelo su un tovagliolo ripiegato, riempitelo con una crema *plombière* alle *reines-claude*, leggermente colorita con verde di spinaci.

2205. — Gâteau di Compiègne all'arancio — *Gâteau de Compiègne à l'orange.*

Preparate una pasta da *compiègne*, fatela levare nella terrina, rompete la pasta, e con essa riempite uno stampo a fondo rotondo ed a cilindro; mettete lo stampo su un piccolo *plafond* a forno moderato, per cuocere il *gâteau* di bel colore; levandolo dal forno, riordinatelo diritto, estraetelo su un graticcio per inzupparlo con siroppo al curaçao; quando sia freddo, mascheratelo col pennello con un poco di marmellata, la quale stratificherete con una ghiaccia sciolta all'arancio; spolverizzatelo con zuccaro granuloso e bianco; disponetelo su un tovagliolo ripiegato; riempite il centro con gelato all'arancio.

2206. — Gâteau dell'Havre (Modello N. 244). — *Gâteau du Havre.*

Preparate una pasta a *gorenflot* (vedi al capitolo della Pasticcieria), e con essa riempite uno stampo a 6 faccie, giusta il modello; levandolo dal forno, estraete il *gâteau* su un graticcio da pasticcieria per siropparlo, procedendo di conformità all'istruzione pei *gorenflots*. Lasciate raffreddare il *gâteau*, riordinatelo diritto, mascheratelo con uno strato di marmellata d'albicocche, glassatelo con ghiaccia sciolta un po' chiara; decorate le fronti con frutta confettate; collocatelo su uno strato di gelatina rappigliata sul piatto. All'ultimo momento, riempite il centro con una crema *plombière* alle fragole, foggiandola a roccia; circondate la *plombière* con una corona di ciliege confettate.

2207. — Gâteau Brettone guarnito di Plombière. — *Gâteau Breton garni de Plombière.*

Cuocete un composto di biscotto brettone in uno stampo a 6 faccie, rappresentato dal modello N. 244; cotto che sia, riordinatelo diritto; estraetelo su uno graticcio da pasticcieria, per farlo raffreddare; mascheratelo con uno strato di marmellata d'albicocche, la quale coprirete con ghiaccia sciolta al maraschino; quando la ghiaccia sarà asciutta, decorate il *gâteau*, sugli angoli, con puntini di ghiaccia al burro, spinti al *cornetto;* disponetelo su un tovagliolo ripiegato, guarnite il centro con crema *plombière* alle nocciuole, foggiandola a roccia.

2208. — Gâteau Portoghese. — *Gâteau Portugaise.*

Cuocete un piccolo apparecchio di biscotto portoghese (N. 2525) in uno stampo a 6 lati, simile al modello N. 244; levandolo dal forno, mettetelo su un graticcio, lasciatelo raffreddare, per regolarlo diritto; mascheratelo con un leggiero strato di marmellata, e questa con una ghiaccia sciolta all'arancio; quando la ghiaccia sia essicata, disponete il *gâteau* su un tovagliolo, guarnite il centro con gelato all'arancio, foggiandolo a roccia e circondandolo con una corona di quarti d'arancio.

2209. — Gâteau Malakoff. — *Gâteau Malakoff.*

Cuocete un preparato di biscotto alle nocciuole, in uno stampo da bordura liscio; mettetelo su un graticcio, lasciatelo raffreddare; regolatelo diritto, mascheratelo prima con un sottile strato di marmellata d'albicocche, poi con una ghiaccia sciolta alla vaniglia; quando la ghiaccia sarà asciugata, disponete il *gâteau* su un tovagliolo ripiegato. — Intanto cuocete una quindicina di *choux* rotondi, di mezzana grossezza; riempiteli con *chantilly* alla vaniglia, mascherateli intieramente con una ghiaccia sciolta al cioccolato; a misura che sono glassati, accomodateli in cima al *gâteau*, l'uno vicino all'altro, mettete il *gâteau* a forno, per alcuni secondi, onde cristallizzare la ghiaccia. All'ultimo momento, riempite il centro del *gâteau* con una crema *plombière* alle nocciuole.

2210. — Gâteau alla Finanziera. — *Gâteau Financière.*

Cuocete in uno stampo da *savarino*, unto di burro, un composto di biscotto alla finanziera; levandolo dal forno, mettetelo su un graticcio da pasticcieria per lasciarlo raffreddare; raffilatelo diritto, rovesciatelo per mascherarlo col pennello con un poco di marmellata, la quale coprirete con ghiaccia *fondante* all'arancio; esponete il *gâteau* sulla bocca del forno per cristallizzare la ghiaccia; disponetelo poi su un tovagliolo ripiegato.

Preparate una *macedonia* di frutta, composta con quarti di pesche e albicocche crude, piccole fette d'ananas macerati nel siroppo e ciliege confettate, *reines-claude* e mandorle verdi tagliate per metà; mettetele in uno stampo a cupola; cospargetele con un poco di siroppo vanigliato, congelatele sul ghiaccio per un'ora. Al momento di montarla, legate sul ghiaccio un piccolo apparecchio di pane d'albicocche al latte di mandorle, mescolatelo colla frutta asciugata dal loro siroppo, disponete subito questo composto, a cupola, nel centro del *gâteau*.

2211. — Gâteau alla Dama-Bianca. — *Gâteau à la Dame-Blanche.*

Cuocete un piccolo composto di biscotto N. 2512 in uno stampo da *savarino*, unto di burro, e glassato; levandolo dal forno, mettetelo su un graticcio da pasticcieria; quando sia freddo, regolatelo diritto, mascheratelo col pennello con un poco di marmellata, e questa con una ghiaccia al kirsch; cristallizzate la ghiaccia, esponendo il *gâteau* per alcuni minuti sulla bocca del forno; disponetelo su un piatto; riempite il centro con crema *plombière* alla Dama-Bianca, foggiandola a roccia.

2212. — Gâteau Cussy alla Chantilly. — *Gâteau Cussy à la Chantilly.*

Cuocete un composto di biscotto *Cussy* in uno stampo a 6 lati, quale è rappresentato nel disegno N. 244; untatelo di burro, glassatelo con farina. Levandolo dal forno, mettetelo su un graticcio per lasciarlo raffreddare; riordinatelo diritto, mascheratelo con un poco di marmellata; mascherate questa con ghiaccia *fondante* alla vaniglia; passatelo sulla bocca del forno e collocatelo subito su un tovagliolo ripiegato. All'ultimo momento, disponete nel centro una *chantilly* alla vaniglia; circondate il *gâteau* con una corona di *reines-claude* confettate, senza osso, riempite ciascuna con una pallottolina di pasta di mandorle, di poi glassate con zuccaro al *cassé*.

2213. — Gâteau Fantine. — *Gâteau Fantine.*

Preparate un apparecchio di biscotto come al N. 2502; cuocetelo in uno stampo a 6 lati, di forma bassa, a cilindro, unto di burro, glassato allo zuccaro; quando il *gâteau* sarà cotto e freddo, masche-

ratelo leggermente con un sottile strato di marmellata, la quale coprirete con ghiaccia allo zuccaro e liquore di nocciuole. Appena il *gâteau* sia glassato, decoratelo al disopra con mezze mandorle verdi confettate; disponetelo su un tovagliolo ripiegato, riempite il centro con un composto bavarese, profumato alla buccia d'arancio, legato a dovere sul ghiaccio.

2314. — Gâteau Borbonico. — *Gâteau Bourbonnais.*

Preparate un composto di biscotto alle mandorle N. 2481; untate di burro uno stampo a cupola ed una piccola tegghia, od uno stampo piatto, largo 18 o 19 centimetri; riempite gli stampi col composto, che cuocerete a forno dolce; levateli e metteteli su un graticcio, lasciateli raffreddare, riordinateli diritti; svuotate lo stampo a cupola, lasciando alla crosta un centimetro di spessore all'ingiro; asciugate lo stampo, incrostatelo sul ghiaccio; rimettetevi entro il biscotto; riempite il vuoto del biscotto con un composto bavarese al maraschino, legato al momento sul ghiaccio; lasciatelo solidificare nel biscotto, estraete questi sullo sfoglio rotondo, di 3 o 4 centimetri di altezza; mascherate subito il biscotto con uno strato di marmellata d'albicocche, e questa con ghiaccia solutiva (*fondante*) alla vaniglia. Decorate la cupola con un rosone di angelica, nel cui centro metterete la metà d'un'albicocca confettata; disponete il *gâteau* su un tovagliolo ripiegato.

2315. — Gâteau Sultano (Modello N. 263). — *Gâteau Sultan.*

Cuocete un preparato di biscotto alla vaniglia in uno stampo a cupola; estraetelo su un graticcio. Cuocete nell'egual tempo un biscotto punch in una cassa quadrata, di carta o di latta, di 25 centimetri di diametro, per 10 d'altezza; quando sia cotto, levatelo dalla cassa per lasciarlo raffreddare e riordinarlo in forma di cuscino; mascheratene le superficie con marmellata, e questa con ghiaccia cruda all'arancio, leggermente colorita di rosso; quando la ghiaccia sarà asciutta, disponete il cuscino su un piatto, orlatelo con un cordone di zuccaro filato fino, e di poi rotolato colla mano; disponete, per ogni angolo, un glano, parimenti di zuccaro, di colore giallo; imitate un piccolo ricamo all'ingiro mediante ghiaccia reale spinta al *cornetto*. Regolate diritto il biscotto; praticate un'incisione ad un centimetro dagli orli, svuotatelo, conservando il rotondo della superficie; rimettete il biscotto nello stampo bene asciugato, inghiacciatelo, ed un quarto d'ora dopo, riempitelo con un composto bavarese alla vaniglia, legato al momento; copritelo subito col medesimo rotondo, levato dal biscotto, e tenetelo sul ghiaccio. Quando l'apparecchio sia ben consolidato, estraete il *gâteau* su un graticcio, inumiditelo col pennello con un poco di marmellata, mascheratelo intieramente con ghiaccia solutiva o *fondante* ai pistacchi, di tinta leggiera; decoratelo al *cornetto*, con ghiaccia e confetture, nell'ordine rappresentato dal disegno; collocatelo nel centro del cuscino, circondatelo con un turbante imitato in zuccaro filato, rosa, ornato di pallottoline di zuccaro bianco, non che d'un pennacchio in zuccaro. Guarnite la base del cuscino con gelatina tritata.

2316. — Gâteau Siciliano. — *Gâteau Sicilien.*

Cuocete un preparato di biscotto aranciato, in uno stampo a 6 lati, rappresentato dal disegno N. 244. Levandolo dal forno, mettetelo su un graticcio da pasticcieria per lasciarlo raffreddare, regolatelo diritto, mascheratelo con un leggiero strato di marmellata d'albicocche, e questa con ghiaccia all'arancio; passate il *gâteau* al forno per alcuni secondi, onde cristallizzare la ghiaccia; disponetelo su un tovagliolo ripiegato; all'ultimo momento, guarnite il centro con una *plombière* ai marroni, foggiandola a roccia; disponete sul *gâteau* una corona di marroni glassati.

2317. — Gâteau Moka. — *Gâteau Moka.*

Cuocete un piccolo composto di biscotto al caffè, in uno stampo da timballo unto di burro, glassato allo zuccaro; levandolo dal forno, mettetelo su un graticcio per lasciarlo raffreddare, riordinatelo diritto, distribuitelo in fette trasversali; quando sia tagliato, riformatelo, mascherando ogni fetta con uno strato di ghiaccia alla crema al burro (vedi N. 2377), profumata al caffè. Quando il *gâteau* sarà montato, mascheratelo intieramente con uno strato di crema al burro, decoratelo al *cornetto*, tanto all'interno che superiormente, colla medesima crema, per disporlo su un tovagliolo. — Si possono tagliare in parecchi pezzi le fette di biscotto mano mano che si monta il *gâteau*.

2218. — Gâteau Narbonne. — *Gâteau Narbonne.*

Cuocete un piccolo preparato di biscotto alla vaniglia in uno stampo a cupola; levandolo dal forno mettetelo su un paniere di vimini; quando sia freddo, riordinatelo diritto, distribuitelo a fette trasversali; riformate il *gâteau*, mascherando ogni fetta con uno strato di ghiaccia al burro, alla vaniglia (vedi N. 2376). Quando il *gâteau* sia riformato, mascheratelo intieramente con uno strato dell'istessa ghiaccia, decoratelo al *cornetto*, parimenti con ghiaccia, disponetelo su un tovagliolo ripiegato.

2219. — Gâteau Palmerston. — *Gâteau Palmerston.*

Cuocete un preparato di biscotto N. 2524, in uno stampo da *savarino* unto di burro ed infarinato; levandolo dal forno, mettetelo su un graticcio da pasticcieria per lasciarlo raffreddare, raffilatelo diritto, mascheratelo col pennello con un leggiero strato di marmellata, e questa con ghiaccia solutiva, al liquore di nocciuole; passate il *gâteau* al forno, soltanto per alcuni secondi; disponetelo su un tovagliolo ripiegato; guarnite il centro con un preparato di pane di fragole, legato al momento. Circondate il *gâteau* con una corona di belle fragole glassate al *cassé*.

2220. — Gâteau Fanchette. — *Gâteau Fanchette.*

Cuocete un preparato di biscotto fino, in uno stampo da timballo; quando sia freddo, svuotatelo in parte, riempitelo con un apparecchio di frangipane alle mandorle; rovesciatelo su un piatto; *meringatelo*, decorandolo con gusto; spolverizzate la *meringa* con zuccaro fino, fatela colorare a forno dolce; quando il *gâteau* sia ben freddo, ornatene la decorazione con gelatina; disponetelo su un tovagliolo ripiegato.

2221. — Gâteau Ambrosia. — *Gâteau Ambroisie.*

Stendete su una lastra, unta di burro ed infarinata, un preparato di biscotto ambrosia (N. 2475), dello spessore di 4 centimetri; cuocetelo a forno dolce; levandolo, dividetelo, coll'aiuto di uno stampo da timballo, in 4 rotondi; mascherate la loro superficie con uno strato di frangipane alla vaniglia, per montarli subito uno sopra l'altro e formare il *gâteau*; mascheratelo superiormente ed all'ingiro, dapprima con uno strato di crema, poi con uno strato di marmellata, infine con una ghiaccia ai pistacchi; decoratelo al disopra con un rosone di belle frutta confettate; disponetelo su un piatto, per circondarlo con una corona di fette d'ananas fresco, disposte in corona, ritte ed accavallate.

2222. — Gâteau della Pace. — *Gâteau de la Paix.*

Cuocete un preparato di biscotto alle mandorle, N. 2486, in uno stampo da bordura liscio, non che in 12 piccoli stampi da *dariole*; a misura che i *gâteaux* sono cotti, levateli, per metterli su un paniere; quando sieno freddi, *parateli* diritti, per mascherare gli uni e gli altri con marmellata; mascherate il grosso *gâteau* con ghiaccia ai pistacchi, di color chiaro, ed i piccoli *gâteaux* con ghiaccia *fondante* alla vaniglia. Non appena la ghiaccia sarà asciugata, svuotate i biscotti, grandi e piccoli, dalla parte superiore; riempiteli con una ghiaccia al burro alle mandorle, mettete sopra ciascuno d'essi una bella *reine-claude*, disponete la bordura su un piatto, ed attorno ad essa disponete de' piccoli *gâteaux*, l'uno accanto all'altro, incollandoli con un poco di ghiaccia al burro; guarnite il centro con un preparato bavarese al riso; circondate il *gâteau*, alla base, con una corona di fette d'ananas.

2223. — Gâteau religioso. — *Gâteau religieux.*

Coprite uno stampo da flano con pasta, N. 2392; mascherate l'interno con carta unta di burro, riempite il vuoto con farina comune o con nocciuoli di ciliege secchi; levandolo dal forno, estraetelo, svuotatelo, lasciatelo raffreddare. — Frattanto, cuocete una quarantina di *choux* rotondi, della grossezza d'una noce; quando sieno freddi, riempiteli con un poco di composto di pane di fragole; stendete uno

strato di questo composto sul fondo della crosta del flano, glassate li *choux*, ad uno ad uno, con ghiaccia *fondante* alla vaniglia; disponeteli, mano mano, in piramide, nella crosta del flano, in maniera che la ghiaccia scolante li congiunga insieme; lasciate asciugare la ghiaccia, indi fate scorrere il *gâteau* su un tovagliolo ripiegato.

2224. — Gâteau lamponato. — *Gâteau framboisé.*

Preparate un apparecchio di biscotto al limone, colorito leggermente con un poco di cocciniglia, cuocetelo in uno stampo a cilindro liscio; quando sia estratto e freddo, tagliatelo trasversalmente a fette, che maschererete con un poco di gelatina o marmellata di lamponi; riformate il *gâteau*. Mascherate le parti esteriori con gelatina, glassatelo intieramente al limone; quando la ghiaccia sarà asciutta, disponete il *gâteau* su un tovagliolo ripiegato, riempite il centro con una *chantilly* profumata all'arancio.

2225. — Gâteau Bonvalet — *Gâteau Bonvalet.*

Pestate 200 grammi di mandorle con 200 grammi di zuccaro, aggiungendo, a poco a poco, 5 albumi d'uova; passate il composto allo staccio. Lavorate in una terrina 500 grammi di zuccaro in polvere con 350 grammi di burro e 4 uova, aggiungendo le uova l'una dopo l'altra. Quando il composto sarà spumoso, aggiungete 175 grammi di farina di frumento, 175 grammi di farina di riso, 170 gr. di fecola; da ultimo 7 albumi d'uova sbattuti; mischiate questo composto col composto di mandorle. Cuocete il *gâteau* a forno dolce, in uno stampo detto de' *tre fratelli*, unto di burro, glassato con fecola. Quando il *gâteau* sia freddo, glassatelo al kirsch; disponetelo su un piatto; riempite il vuoto con una crema *chantilly*.

2226. — Gâteau Pithiviers. — *Gâteau Pithiviers.*

Prendete 5 a 600 grammi di sfogliata ad 8 giri; dividetela in due parti ineguali, spianatele in fogli rotondi del diametro di 20 a 24 centim., tenendone uno un poco più grosso dell'altro; stendete il più sottile su una lastra, mascherate la sua superficie fino a 3 centim. dagli orli con uno strato di frangipane alle mandorle, od un apparecchio di *mirliton;* bagnate gli orli col pennello, copritelo esattamente coll'altro rotondo, comprimendo leggermente la pasta sugli orli per congiungerla. Colla punta d'un coltellino da credenza, tagliate all'ingiro i due dischi congiunti, frastagliandoli il più regolarmente possibile; dorate la superficie, rigatela colla punta d'un coltellino, formando un disegno qualunque; esponete il *gâteau* a forno moderato, affinchè la pasta abbia a cuocere bene; alcuni minuti prima di levarlo dal forno, spolverizzatelo con zuccaro fino, fatelo glassare alla fiamma, e non appena lo zuccaro sia sciolto, ritirate il *gâteau* per farlo raffreddare, e disporlo su un tovagliolo ripiegato.

2227. — Vacherin alla Chantilly (Modello N. 258). — *Vacherin à la Chantilly.*

Preparate una pasta da *vacherin* con 300 grammi di mandorle, altrettanto zuccaro, gli albumi necessari. Coi tre quarti della pasta, stendete su una lastra, unta di burro ed infarinata, una lista della medesima lunghezza, della circonferenza d'uno stampo da *charlotte*, non più larga dell'altezza dello stampo. Colla rimanente pasta, stendete un foglio di forma rotonda; cuocete la lista nel forno, di bel colore; ritirandola, tagliatela diritta; staccatela dalla lastra per rotolarla attorno allo stampo da *charlotte*, per farle prendere la forma; congiungetela con zuccaro al *cassé* o con ghiaccia; sostenetela con una funicella fino a che la cassa formata colla lista sia consolidata; quando lo sfoglio rotondo sarà cotto, tagliatelo un poco più largo della cassa, la quale incollerete sul rotondo. Decorate le pareti interne della cassa con meringa italiana spinta al *cornetto*, lasciando de' vuoti, nell'ordine che rappresenta il modello. Spingete delle grosse perle in rilievo alla base della cassa, al disopra del rotondo; tenete la cassa nella stufa per asciugare la meringa; lasciatela di poi raffreddare all'aria. — Disponete il *vacherin* su un tovagliolo ripiegato; mettetelo su un piatto, riempitene il vuoto con una crema alla *chantilly* vanigliata, densa, ben scolata.

2228. — Vol-au-vent di frutta alla Francese. — *Vol-au-vent aux fruits à la Française.*

Stendete su una lastra un foglio di pasta fina, di forma rotonda, di 22 centimetri di diametro; bagnate gli orli, ed assicurate all'ingiro, sull'orlo, una lista di sfogliata a 6 giri, della larghezza di 4 centimetri, dello spessore di un centimetro circa: comprimetela col pollice; tagliate in isbieco le due estremità, per inumidirle e congiungerle assieme; incidete lo spessore, ossia le pareti esteriori, colla lama d'un coltello, formando una specie di scanalatura; dorate la superficie della lista di sfogliata, punzecchiate l'interno dello sfoglio primitivo (nel vuoto formato dalla lista), colla punta del coltello, per impedire che si gonfi; mascheratela con un sottile strato di marmellata di pomi; esponete la torta a forno caldo, ma leggermente (*tombé*) ricascato. Quando la lista di sfogliata sarà cotta a dovere, spolverizzatela superiormente con zuccaro fino per glassarla di bel colore; levate la torta dal forno per lasciarla raffreddare, fatela scorrere su un tovagliolo ripiegato; disponete simmetricamente nel centro una bella composta di frutta variate, raffreddate sul ghiaccio, mescolate con alcuni quarto d'arancio ben pelati, non che alcuni bei lamponi crudi; quando le frutta sono montate, velatele con gelatina di pomi ridotta, a metà raffreddata.

2229. — Cialde alla Bekendoff. — *Gaufres à la Bekendoff.*

Cuocete le cialde alla crema in un *gaufrier* incavato; dividetele ciascuna in due parti pel traverso, accomodatele a strati sul fondo d'un piatto, mascherando ogni strato con marmellata d'albicocche, in maniera da riempire il concavo delle cialde, montandole in piramide. Mascherate la piramide con crema vergata, densa, bene scolata, inzuccherata e profumata; decorate le superficie parimenti con crema spinta al *cornetto.*

2230. — Croccante alle albicocche. — *Croquante aux abricots.*

Preparate 4 o 500 grammi di pasta di mandorle cotta; spianatela in una lista lunga, presso a poco d'un mezzo centimetro di spessore; rivestite con essa, al di fuori, uno stampo da timballo unto di burro; congiungete la lista, incidetela a traforo con un taglia-paste; avviluppatela in una lista di carta, fatela asciugare; mascheratela con una ghiaccia alla vaniglia. Appena la ghiaccia sarà asciutta, levate le frastagliature e ritirate il croccante dallo stampo, disponetelo su un tovagliolo ripiegato, riempitelo con una crema *plombière* alle albicocche.

2231. — Flano di pomi ad inferriata. — *Flan de pommes, grillé.*

Foderate un cerchio da flano con pasta da flano, riempitelo con una buona marmellata di pomi alla vaniglia, ridotta a dovere, ultimata con qualche cucchiaiata di marmellata d'albicocche o con pomi preparati come per *charlotte.* Lisciate la marmellata superficialmente, inumidite gli orli della pasta; mettete attraverso della cassa, a distanza di un centimetro circa, delle piccole liste di pasta sottile, rotolate in cordoni della grossezza di un piccolo maccherone; congiungete i cordoni alle estremità colla pasta degli orli della cassa; quando tutta la superficie sia coperta di tali cordoni, inumiditeli leggermente col pennello e disponetevene sopra altri, in maniera da formare una cancellata traforata, che invernicierete d'uova; indi collocate il flano a forno moderato; alcuni minuti prima di levarlo dal forno, spolverizzatelo di sopra con zuccaro fino; fatelo glassare alla fiamma; ritiratelo, lasciatelo raffreddare, per disporlo su un tovagliolo ripiegato.

2232. — Flano di pomi alla pasticciera. — *Flan de pommes à la pâtissière.*

Coprite un cerchio da flano con pasta fina; mascherate la pasta con uno strato di marmellata di pomi, ridotta con un bastoncino di vaniglia, la quale rivestirete con un poco di marmellata d'albicocche; mascherate tutta la superficie con fette di pomi crudi, tagliate sottili, d'eguale forma; disponetele in

corona, all'ingiro degli orli e poi nel mezzo. Quando la superficie sarà mascherata, untate leggermente di burro i pomi col pennello, spolverizzateli con zuccaro in polvere; spingete il flano a forno moderato per cuocere i pomi senza farli colorare. Levando il flano dal forno, glassate la crosta col pennello, velate i pomi con uno strato di gelatina di pomi a metà fredda. Freddo che sia, fatelo scivolare su un tovagliolo ripiegato.

2233. — Flano di pesche. — *Flan de pèches.*

Tagliate 10 a 12 pesche, ciascuna in due parti; levate l'osso, immergetele nell'acqua bollente; ritiratele non appena la pelle si stacchi, dividetele in quarti, accomodateli in una casseruola; bagnateli fino a coprirli con siroppo vanigliato, caldo; coprite la casseruola e lasciateli raffreddare. — Con pasta da flano, intonacate un cerchio liscio, o scanalato; mascherate la pasta con carta, riempite il vuoto della cassa con farina, o grani secchi, per cuocerli in bianco; levando la cassa dal forno, svuotatela, mascheratela, sul fondo ed all'ingiro, con uno strato di marmellata d'albicocche, e sopra questo disponete simmetricamente i quarti di pesche, asciugati dal siroppo; ornateli con pezzetti di frutta verde e rossa; riducete una parte del loro siroppo con due cucchiaiate di sugo di pomi; quando sia arrivato al grado della velatura (*nappe*), lasciatelo leggermente raffreddare, per sratificarne le futta; scivolate il *gâteau* su un tovagliolo ripiegato.

2234. — Flano di ciliege. — *Flan de cerises.*

Intonacate un cerchio da flano con pasta fina, riempitelo con belle ciliege senza osso, accomodandole in corone serrate; spolverizzatele con zuccaro fino; spingete il flano a forno moderato; quando la pasta sia cotta, levatelo dal forno per estrarlo; lasciatelo raffreddare; velate le ciliege con buon siroppo ridotto, e fate scorrere il *gâteau* su un piatto.

2235. — Flano di crema al maraschino. — *Flan de crème au marasquin.*

Intonacate un cerchio da flano con pasta da flano; riempitelo con un preparato di frangipane alle mandorle; pinzettate regolarmente i bordi della pasta, cuocete il flano a forno moderato; quando la pasta sarà cotta, ritiratelo dal forno, lasciatelo raffreddare; levategli le parti superficiali della crema, essicata dal fuoco, mascherate la superficie con uno strato di marmellata d'albicocche, che coprirete con un altro strato di frangipane, per riempiere poi il flano fino all'altezza dell'orlo della pasta; mascherate quest'apparecchio con un altro strato di marmellata calda, ridotta; lasciatela asciugare, mascheratela con ghiaccia cruda al maraschino, distendendola su tutta la superficie; asciutta che sia, fate scorrere il flano su un tovagliolo ripiegato.

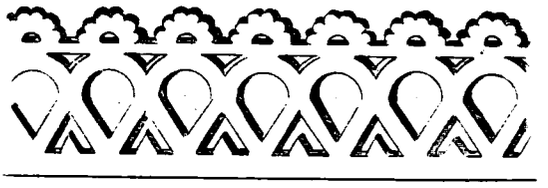
2236. — Flano di riso meringato. — *Flan de riz meringué.*

Cuocete in bianco una crosta per flano, procedendo come al N. 2231; quando sarà cotta, svuotatela, mascheratela, al fondo ed all'ingiro, con uno strato di marmellata d'albicocche; stratificatela poscia con uno strato di riso alla crema, profumato alla vaniglia, sul quale disporrete delle frutta variate, cotte in composta; mascherate le frutta, dapprima con uno strato di marmellata d'albicocche, poi con meringa; lisciate quest'ultima con coltello, decoratela col *cornetto*; spolverizzate la decorazione con zuccaro fino, fate seccare la meringa a forno dolce, lasciandole prendere un leggero color biondo; levatela dal forno per lasciarla raffreddare; ornate i vani della decorazione con gelatina rossa, di mele cotogne o ribes, spinta al *cornetto*.

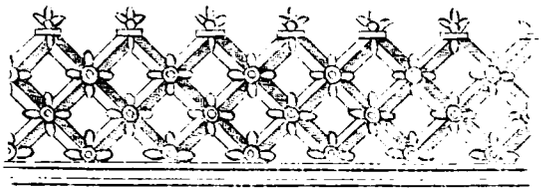
2237. — Chaufroix di beccaccie alla gelatina (Imitazione). — *Chaufroix de bécasse à la gelée.*

Cuocete una lastra di biscotto punch, di 3 o 4 centimetri di spessore; quando sia raffreddato, distribuitelo in venti parti, che foggierete in maniera da imitare le coscie, le ali e gli stomachi da beccaccie; mascherate intieramente tali pezzi con marmellata d'albicocche, la quale stratificherete con una ghiaccia

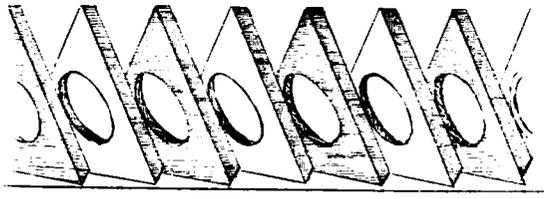
275



276

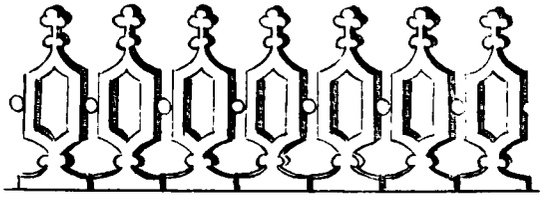


277

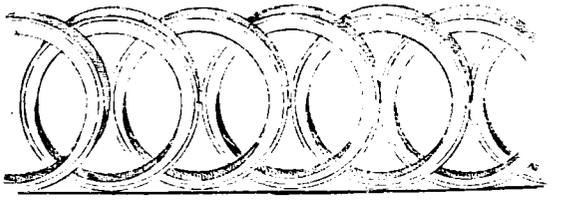


278

279

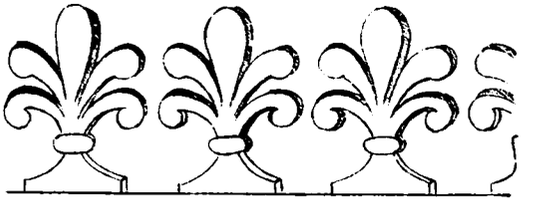


280



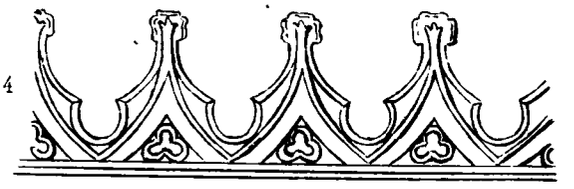
281

282



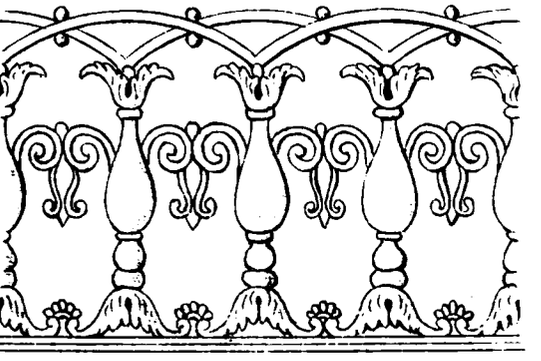
283

284

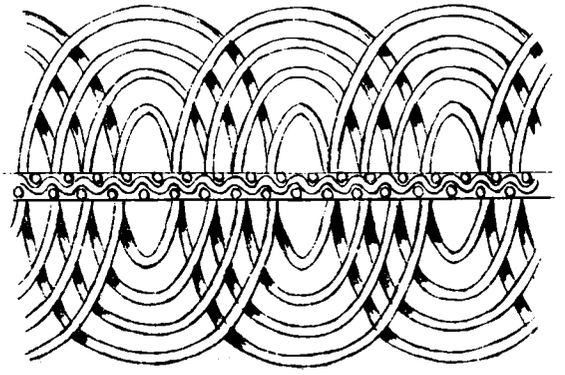


285

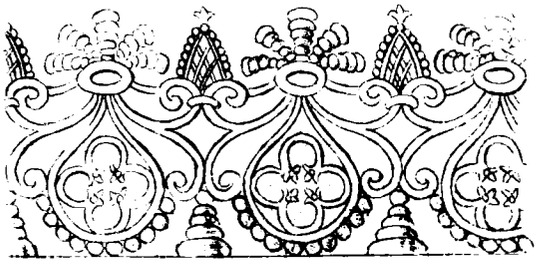
286



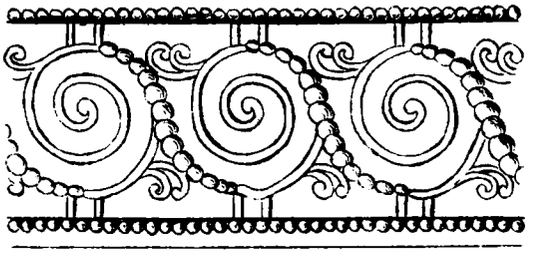
287



288



289



Bordure in pasta, in ghiaccia, reale ed in pastigliaggio

al cioccolato, di colore identico alla salsa *chaufroix* bruna. Quando la ghiaccia sarà asciutta, conficcate in ciascun pezzo simulante il filetto, un piccolo stelo d'angelica; adattate a questi steli un piccolo manichino; velate allora i pezzi con gelatina vanigliata; disponeteli in piramide nel centro d' una bordura di gelatina dolce e trasparente, previamente rovesciata su un piatto.

2288. — Costolette alla magnonnese (Imitazione). — *Côtelettes à la mayonnaise.*

Tagliate in forma di costolette 14 fette di biscotto-punch; mascheratele con uno strato di marmellata d'albicocche, e di poi con ghiaccia *fondante*, bianca; non appena ghiacciate, spolverizzatele con un pizzico di pistacchi tritati finissimi, ad imitazione di prezzemolo trito; quando la ghiaccia sarà asciutta, incartocciate i manichini, per disporre le costolette in corona su una bordura di gelatina al rhum, di forma piana superiormente, e liscia; riempite il centro con una crema *plombière* alle mandorle, mescolata al momento con una piccola *macedonia* di frutta variate, tagliate alla piccola colonna, ad imitazione di legumi.

DELLA PASTICCERIA.

La pasticceria, che ne' suoi primordii non era che l'accessorio d'un pranzo, ha preso da un mezzo secolo in poi un grandissimo sviluppo. La sua parte, da secondaria che era, diventò importante, capitale; essa si colloca a fianco della cucina come una sorella minore, ma emancipata e libera, con eguali diritti e pretese legittime. La cosa è tanto vera, che la moderna cucina non potrebbe più trascurare un ausiliario così potente e ricco per sè stesso, ricco principalmente per la splendidezza de' suoi ornamenti; la cucina pertanto e la pasticceria sono per questo fatto indissolubilmente unite ed inseparabili. Limitata ai primi bisogni del mestiere, considerata, cioè, nella sua più semplice espressione, la pasticceria occupa tuttavia un posto eminente nel servizio della tavola; che se, per la decorazione severa, elevata, si riesce a darle tutta la distinzione che comporta, noi la vediamo subito trasformarsi ed elevarsi all'altezza delle più belle composizioni culinari. La natura multiforme e variata dell'ornamentazione, ne rende lo studio complicato e difficile; bisogna possedere l'ardore della passione e della convinzione per seguirla! Ma nulla trattiene i nostri artisti, nulla li distoglie dallo scopo; essi cercano con perseveranza di penetrare nei segreti dell'arte. La scultura, l'architettura, sono le sorgenti a cui attingono le loro ispirazioni; il bronzo, il marmo, le frutta, e que' mille soggetti senza nome e senza stile, ma graziosi ed attraenti, tutto ciò in fine che può piacere e lusingare, attestando la fecondità dell'arte, tutto gli attrae e li sospinge. E lorchè non possono creare, imitano, ma imitano con tanta arte, gusto e perfezione, da aumentare la bellezza de' modelli.

Quanta leggiadria in que' pezzi usciti dalla punta d'un *cornetto!* Quanta eleganza in que' monumenti in pastigliaggio dalla forma snella e leggera, dalle linee corrette, colle loro belle colonne e le mura dentellate! Nulla v'ha di più attraente di una sultana, nè di più leggiadro e leggero d'una palmetta o di un pennacchio la cui trasparenza imita il cristallo! Soltanto coloro che non conoscono le segrete risorse di quest'arte, non possono indovinare i meravigliosi prodotti che un pratico abile può cavare da un pane di zuccaro!

Per coloro che sono in grado di giudicare de' suoi progressi, è evidente che la pasticceria ha raggiunto un alto grado di perfezione; i nostri predecessori le avevano impresso uno slancio di grandiosità che non è prossimo a dissiparsi, perocchè i pratici contemporanei coltivano l'eredità del passato con una perseveranza degna de' primi maestri ed in continuo progresso; la pasticceria non è dunque un'arte senza prestigio, avendo essa le sue memorie e le sue tradizioni! Al punto in cui è giunta oggigiorno, se ne può definire l'importanza colle seguenti parole, che ben la caratterizzano: essere, cioè, un'arte nell'arte!

Se in questo libro, consacrato specialmente alla teoria, non ci fossimo imposta una severa riserva da ogni personalità, avremmo potuto citare molti de' nostri confratelli i quali hanno oggidì acquistata, in questa parte, una notorietà segnalata ed una specie di celebrità; ma, per essere giusti, avremmo dovuto nominare tutti coloro che, in diverso grado, se ne occupano con premura; tutti coloro, finalmente, che, gareggiando di sforzi per far progredire l'arte, consacrano veglie e cure alla ricerca del meglio. Costoro hanno tutte le nostre simpatie, e se non ci è permesso di lodarli a voce alta, che sappiano almeno che noi gli serbiamo in fondo al cuore la nostra più sincera ammirazione e che saremo sempre lieti d'applaudire ai loro trionfi.

Ma a lato di tali pratici, abili, abbastanza fortunati per raggiungere il difficile apice della celebrità, quanti uomini laboriosi, quante elette intelligenze, ma modeste e bene spesso sconosciute, lavorano in silenzio al perfezionamento dell'arte, portandole il grosso contingente di utili creazioni e di miglioramento, senza punto addarsi del loro merito! Quante produzioni ingegnose ed ardite, frutto di attive ed appassionate immaginazioni, passano inosservate, senza che il plauso dell'universale li compensi in alcuna guisa! Vedendo costoro all'opera, si sarebbe tentati di credere ch'essi lavorino per la posterità, e tuttavia sanno che, per quanto pregevoli sieno, le loro produzioni non hanno che una durata effimera, e non ponno trovare eco che in un limitato orizzonte.

Se noi volessimo cercare altri argomenti atti a far spiccare l'importanza ed il merito della pasticceria, diremo che ciò che le assicura un avvenire durevole si è, che tale arte, malgrado le trasformazioni subíte, è pur sempre rimasta eminentemente francese. All'estero la si imita difficilmente, e quantunque una moltitudine di abili pratici si sia sparsa in tutte le contrade gastronomiche, il genio dell'arte rimane fedele alla sua culla!

Nella pratica, la pasticceria è di una esecuzione minutissima, e reclama le cure d'una costante sollecitudine e di una provata esperienza, giacchè in essa tutto è calcolo, e tutte le operazioni sono metodiche: il peso, la quantità, il numero, sono leggi assolute. La scelta e la qualità delle materie prime, il punto preciso della manipolazione, il grado e la durata delle cotture, sono altrettante regole da osservare scrupolosamente, sotto pena d'insuccesso. Il forno esige una conoscenza così precisa e profonda, che soltanto l'esperienza può farne apprezzare la portata. Insomma, per riuscire è necessario che un pasticciere sia d'intelligenza aperta e sicura, d'una attenzione costante e che possegga il gusto fino e delicato, istruendosi alla scuola della pratica. Inoltre gli abbisogna quel tatto giudizioso e quella pratica intelligente che illumina e guida con sicurezza, e non già quel lavoro cieco e materiale consistente nel riprodurre ciò che si è fatto o nel copiare senza riflessione e senza criterio. Bisogna, all'incontro, che, pur rimanendo nel dominio dei buoni principii, sappia tuttavia spezzare i legami dannosi dell'uso, e varcare la cerchia della via battuta; bisogna che sappia rendersi conto delle difficoltà cercando di vincerle; bisogna, in una parola, ch'egli abbia l'intelligenza di crearsi risorse svariate, giacchè non basta distinguersi in un genere, ma necessita di variarne le produzioni.

I pratici che non hanno alcuna simpatia per l'ornamentazione della pasticceria, pretendono che la perfetta montatura d'un *pezzo di fondo* abbia un merito superiore ai più eleganti pezzi d'ornamentazione; ma questo merito, per quanto prezioso sia, non fu giammai incompatibile coll'arte severa e ben intesa dell'ornatista; più i pezzi di fondo sono perfetti e meno l'ornamentazione può loro nuocere. Ciò che, secondo noi, costituisce il pratico veramente superiore, non è già nel trascurare lo studio di una parte a detrimento dell'altra, nè di negarne il merito, ma all'incontro di saperli trattare con pari intelligenza e fortuna. È notorio che in pasticceria, come nella cucina, bisogna ammirare e solleticare l'occhio de' gastronomi prima di soddisfarne il gusto; tuttavia se tale assioma trova ancora degli increduli, e se noi cerchiamo di farlo prevalere, si è perchè parecchie volte abbiamo potuto constatare i danni d'una ostinazione sistematica, non meno che gli inconvenienti d'una specialità esclusiva.

In cucina si può distinguersi secondo la propria attitudine, per la varietà, il gusto perfetto, le cure delicate, la bontà dei fondi; ma fra le qualità indispensabili, noi mettiamo in prima linea l'or-

dine, la scienza organizzatrice, la cognizione profonda di tutti i rami dell'arte. La necessità di non ignorare alcuno de' particolari del mestiere, è per noi così importante, che, nell'interesse de' nostri confratelli, ci siamo fatto un scrupoloso dovere di non ommettere nel presente libro alcuna parte attinente alla nostra professione.

Per essere più metodici, abbiamo dedicato all'ornamentazione un apposito capitolo; ci è parso infatti più razionale di distinguere la descrizione de' pezzi principali, da quella degli accessori che li accompagnano, ma de' quali possono essere sempre separati. Si troveranno dunque, da una parte le formole analitiche, dall'altra la descrizione degli accessorii e dei modelli rappresentanti in qualche modo tutti i generi d'applicazione ornamentale. Così trattata, questa parte della pasticceria offre la stessa facilità a coloro che amano la semplicità, come a quelli che ricercano l'eleganza ed il lusso. Al postutto, se è vero che non si possono sempre servire de' pezzi d'ornamento, non è per altro meno vero che un cuciniere si trova talvolta nella necessità di presentarli rivestiti di una certa eleganza.

Come nelle parti precedenti, noi tratteremo la presente per generi speciali, sembrandoci superfluo entrare in minuziose descrizioni che non hanno un interesse diretto. Quanto alle varietà insignificanti, non ne abbiamo tenuto conto, giacchè è evidente per un pratico, che dopo avergli descritti gli apparecchi d'un pezzo qualsiasi, verbigrazia d'un biscotto alla vaniglia, non sarà punto necessario di spiegargli come lo si possa egualmente preparare all'arancio, al limone od altra essenza.

ORNAMENTAZIONE.

2239. — Pastigliaggio. — *Dosi:* 400 grammi di zuccaro passato allo staccio di seta, 200 grammi d'amido fino, da 50 a 60 grammi di gomma adragante, alcune goccie di sugo di limone, un grano di *bleu* vegetale in polvere. — *Procedimento:* Lavate la gomma in acqua tiepida, mettetela in un bicchiere con un mezzo decilitro circa d'acqua fredda; coprite il bicchiere con carta, tenendo così la gomma fino a che sia interamente rammollita; passatela allora attraverso un pannolino che torcerete, facendo cadere la gomma su marmo ben pulito, lavorandola e macinandola col pugno chiuso fino a che sia liscia e bianca. Aggiungete allora alcune goccie di sugo di limone ed una manata di zuccaro, continuando a lavorare la pasta, per farle, a poco a poco, assorbire il rimanente zuccaro e darle consistenza. Quando sia elastica e consistente, azzurratela, manipolatela ancora, incorporandovi, a poco a poco, tanto amido quanto ne possa assorbire; lorchè sia liscia e densa, rinchiudetela in un vaso inverniciato, che terrete coperto e lascierete riposare in luogo fresco. Cinque o sei ore dopo, collocate il pastigliaggio sul marmo, bagnate leggermente la mano nell'acqua fredda, soltanto per inumidirla, e lavorate poscia con essa la pasta fino a che l'umidità sia assorbita. Questa aggiunta impercettibile di acqua ha per iscopo di impedire che la pasta si screpoli. — Se il pastigliaggio è destinato ad essere colorato, lo dividerete, non appena ultimato, in altrettante parti quanti sono i colori di cui abbisognate. Sebbene questa pasta non sia mangiabile, astenetevi dall'adoperare colori nocivi. In ogni caso la conserverete in recipienti di vetro coperti ed in luogo fresco. — Si prepara pure il pastigliaggio, pestando in un mortaio la gomma rammollita e passata per renderla bianca e darle corpo; indi amalgamatevi assieme lo zuccaro, a poco a poco, fino a che la pasta sia compatta; incorporatevi poscia l'amido, lavorando la pasta colla mano sulla tavola. — Giova osservare che prima d'adoperare il pastigliaggio, converrà lavorarlo alcuni minuti sul marmo spolverizzato d'amido o di zuccaro.

2240. — Ghiaccia reale per ornamentazione. — Mettete in una terrina inverniciata 200 grammi di zuccaro passato allo staccio di seta, bianco, secco, senza grumi; mescolatelo col quantitativo d'un albume d'uova e mezzo, alcune goccie d'acido citrico; lavorate il composto con un cucchiaio di legno, girando da destra a sinistra; dopo 10 minuti di lavoro, la ghiaccia incomincierà ad acquistare consistenza e leggerezza; lavoratela ancora per 7 od 8 minuti; lorchè si mostrerà aderente al cucchiaio e non cadrà che con difficoltà, avrà raggiunto il grado necessario. Azzurratela allora quasi insensibilmente, coll'aggiungervi un nonnulla di azzurro, indi incorporatevi, a poco a poco, alcune cucchiaiate di fecola di patate fina e bianca; lavoratela ancora per qualche secondo; coprite la terrina con un pannolino leggermente umido, affinchè non si secchi sulla superficie. — In alcuni casi si sostituisce alla fecola una cucchiaiata di cremor di tartaro ed un pizzico di gomma adragante in polvere; la fecola è preferibile per la composizione di ornamenti robusti, od anche per le bordure, servendo tale aggiunta ad aumentare la consistenza della ghiaccia non meno che la leggerezza; inoltre si asciuga più facilmente. Non è che quando la ghiaccia è preparata in queste condizioni che può impiegarsi per decozione, spingendola al *cornetto*. — Essa può essere colorata, ma sarà mestieri evitare l'uso di colori liquidi in troppo grande quantità, perocchè la minima umidità nuoce alla sua flessibilità.

2241. — Cartone-pasta. — Lo si compone con carta grossa o ritagli di cartone, previamente diguazzati in acqua tiepida; lorchè sia ben rammollita, la si lacera in pezzetti, per poscia scolarla e pestarla in un mortaio, incorporandovi, a poco a poco, un quinto del suo volume di colla forte, disciolta con acqua; incorporata che sia la colla, si mescola colla pasta tre volte il suo peso di creta, o carbonato di calce in polvere; operato il miscuglio, si colloca la pasta sulla tavola, per lavorarla colla mano, umettandola, di tanto in tanto, con un po' d'olio. — Con questa pasta, spianata sottile, mediante rullo, sulla tavola infarinata, si possono rivestire delle forme di latta, tazze, cestelle, vasi, ecc. — Basterà soltanto di spalmare di grasso od insaponare gli stampi stessi. Si fanno asciugare nella stufa fino a che la pasta abbia acquistato la necessaria solidità. — Con pezzi così modellati e mascherati con ghiaccia o pastigliaggio si costruiscono zoccoli molto solidi e di lunga durata

2242. — Colori da credenza. — A Parigi si vendono colori liquidi e vegetali, affatto innocui, per uso de' cuochi e de' pasticcieri; i migliori sono quelli noti sotto il nome di colori *Breton;* tuttavia noi indicheremo il modo con cui si possono preparare.

2243. — Colore rosso. — Pestate molto fino 150 grammi di cocciniglia, mettetela in una catinella, bagnatela con un litro d'acqua; aggiungete 100 grammi di cremor di tartaro, 100 grammi d'allume, 200 grammi di zuccaro; mettete la catinella a fuoco, per far ridurre il liquido alla metà; aggiungete allora 2 decilitri di spirito di vino; dategli un solo sobboglio, indi passate il liquido alla salvietta per imbottigliarlo.

2244. — Colore giallo. — Versate in una catinella 3 decilitri d'acqua, aggiungete 3 grammi di allume e 15 grammi di zuccaro; mettete a fuoco, e dopo 10 minuti di bollitura, passatelo attraverso un pannolino.

2245. — Colore verde di spinaci. — Lavate alcune manate di spinaci, tritatele, per pestarle e rinchiuderle in un pannolino in diverse riprese per estrarne il sugo, stringendole fortemente; versate il sugo in una catinella, che esporrete a fuoco vivace, e non appena il liquido si decomporrà, versatelo su uno staccio di seta, affine di scolare l'acqua e non conservare che le parti coloranti che rimarranno sullo staccio allo stato di *purée*, la quale ritirerete con un cucchiaio per rinchiuderla in un piccolo recipiente di vetro, tenendolo coperto sul ghiaccio. — È mestieri che ne sia fatto uso entro breve termine.

2246. — Carmino di credenza. — Prendete 2 once di carmino di prima qualità, bagnatelo con un po' d'acqua fredda per pestarlo in un piccolo mortaio di vetro, sciogliendolo poscia con un po' di siroppo a 28 gradi. In altra parte fate bollire 2 litri dello stesso siroppo a 28 gradi; mescolate con esso il carmino disciolto, date un solo sobboglio al liquido, indi lasciatelo raffreddare. Al momento di metterlo nelle bottiglie, vi si mescolerà assieme un cucchiaino d'ammoniaca liquida per ogni litro di siroppo. — Questo carmino è molto conveniente, bello e di poco costo.

2247. — Colori composti. — Si ottiene il color verde mescolando il bleu col giallo. Il colore arancio colla miscela del giallo col rosso, ed i colori viola e lilla mercè il miscuglio del rosso col bleu. — I colori oscuri si ottengono mercè il cioccolato e lo zuccaro caramellato liquido. Sono questi a un dipresso i principali colori impiegati nella pasticceria; ma per la combinazione delle gradazioni se ne può ottenere una maggiore varietà; in ogni caso non sapremmo giammai raccomandare abbastanza la massima cautela, per scegliere colori affatto innocui alla salute. — I fiori e le frutta imitate in ghiaccia od in pastigliaggio, si colorano con colori fini in polvere o liquidi. Per abbronzare s'impiega polvere di bronzo sceltissima.

2248. — Zuccaro in grani di color rosa. — Pestate 500 grammi di zuccaro; passatelo dapprima per uno staccio ordinario, indi per un altro fino, onde ritirarne la polvere; mettetelo in una catinella per riscaldarlo leggermente su cenere calda, rimestandolo colla mano; raggiunto un discreto tiepore, ritiratelo dal fuoco, per mescolarlo, a poco a poco, con carmino vegetale chiarificato. Stendetelo tosto su un grande foglio di carta e strofinatelo fra le mani fino a che sia interamente colorato d'un bel rosa; distendetelo allora a guisa di strato su carta pulita, che, messa su lastra, farete asciugare a stufa dolce, smuovendolo sovente.

2249. — Zuccaro in grani di color verde. — Preparate lo zuccaro verde, operando come sopra, sostituendo al carmino del verde di spinaci o verde di credenza. Converrà preparare questo zuccaro non molto tempo primo d'impiegarlo, perocchè invecchiando la tinta sbiadisce considerevolmente.

2250. — Zuccaro in grani, giallo, bleu, ecc. — Si colora lo zuccaro in giallo, bleu e violetto, operando come si disse sopra, impiegando colori di credenza, cioè colori vegetali innocui.

2251. — Mandorle colorate. — Dopo aver pelate le mandorle, tritatele e passatele attraverso un colatoio; indi stendetetele su una lastra per riscaldarle sull'imboccatura del forno, mescolandole poscia, a poco a poco, con carmino vegetale, limpido; strofinatele fra le mani per colorarle d'egual tinta; distendetele su carta per farle asciugare a stufa dolce.

2252 — Metodo per sabbiare con zuccaro colorato. — Si sabbiano ordinariamente le gradinate, i tamburi e le semplici basi in pasta secca o di legno. — Per operare si prende la quantità voluta di zuccaro bianco, rosa o verde. Si sbattono due albumi in neve, si mischiano con un poco di zuccaro ed un pizzico di farina; con un pennello si inumidiscono le parti destinate ad essere sabbiate, le quali si cospargono abbondantemente di zuccaro, in modo che ve ne resti uno strato liscio contro il legno o la pasta. Si lascia seccare lo zuccaro all'aria.

2253. — Vernice bianca per pezzi montati. — Si mescola un pizzico di cremor di tartaro con una mezza bottiglia di latte, la quale si mette in un luogo caldo per fare raggrumare il latte e filtrarlo; si pesa allora 250 grammi di questo liquido, per mischiarlo con 125 grammi di gomma arabica in polvere, 125 gr. di spirito di vino, 4 gr. di colla di pesce o di gelatina sciolta. Si tiene la bottiglia alla stufa tiepida; alcune ore dopo si filtra il liquido.

2254. — Mastice per pezzi montati. — Questa preparazione può, in alcuni casi, per pezzi non mangiabili, rimpiazzare il pastigliaggio o la pasta da credenza. — Sciogliete 100 grammi di gomma arabica con un poco d'acqua; in altra parte fate sciogliere 100 gr. di gomma adragante; passate attraverso un pannolino queste soluzioni, per metterle in un mortaio e pestarle; aggiungete 4 grani di bianco di Spagna in polvere, 100 gr. d'olio d'olivo, di poi 500 gr. di ghiaccia di zuccaro, ma a poco a poco; quando la pasta siasi consolidata, ritiratela per metterla sulla tavola, incorporandola con amido in polvere fino a che abbia raggiunta la consistenza del pastigliaggio. — Questa pasta dev'essere sempre colorata prima di adoperarla.

2255. — Cottura dello zuccaro filato. — Per riescire alla perfetta cottura dello zuccaro, bisogna sceglierlo più puro che sia possibile, a piccoli grani, pesante, serrato, brillante, bisogna evitare di adoperare il basso del pane di zuccaro, perchè questa parte è sovente male raffinata. — Tagliate a pezzetti

3 o 400 grammi di zuccaro in pane, mettetelo in una bastardella; bagnatelo colla metà del suo peso con acqua fredda, per lasciarlo sciogliere; esponete la bastardella a fuoco vivace, disponendola in modo che non riceva il calore che dal fondo. Cinque minuti dopo, aggiungete al liquido 2 o 3 cucchiaiate di siroppo di frumento; schiumate lo zuccaro, tenendo ben pulite le pareti interne della bastardella, lavandole con un pennello umido; cuocete lo zuccaro fino a che raggiunga il grande *cassé*, ossia il grado in cui immergendo un dito umido nel liquido, e mettendolo subito nell'acqua fredda, lo zuccaro posto sotto al dente o nel piegarlo si spezzi nettamente; quando lo zuccaro sia arrivato a tal punto, ritirate la bastardella dal fuoco, per immergerne il fondo nell'acqua fredda, onde arrestarne subito la cottura; asciugate la bastardella, per metterla su un denso strato di cenere calda, disposta su un *plafond*, avendo cura di inclinare la bastardella da una parte, affinchè lo zuccaro, raccolto in maggior quantità, conservi lungo tempo il calore.

2256. — Zuccaro filato (à la getée) alla gettata. — Si prende nella mano sinistra un cucchiaio di legno od un coltello da cucina, si stende orizzontalmente la lama, levando il braccio all'altezza della fronte; coll'altra mano, si immerge un cucchiaio da tavola nello zuccaro cotto al *cassé*, lo si lascia leggermente sgocciolare per non prenderne in troppa quantità; indi si alza la mano al disopra della lama del coltello, agitando vivamente il cucchiaio da sinistra a destra per far colare lo zuccaro in fili finissimi, in modo che cadendo dal cucchiaio, vadano ad accavallarsi sulla lama del coltello; non appena lo zuccaro del cucchiaio è esaurito, si immerge ancora il cucchiaio, per continuare l'operazione; quando lo zuccaro ha formato un sufficiente fascio, lo si leva dal coltello, per stenderlo sulla tavola, in sito difeso da aria umida; si taglia al basso il manipolo per avere lo zuccaro filato ben diritto, sopratutto senza goccie. Si ripete l'operazione fino a che lo zuccaro sia esaurito. — Lo zuccaro filato alla gettata, può essere colorato in rosa, in verde od in giallo, ma non si adopera ordinariamente che il rosa od il bianco. Lo si colorisce quando è cotto, con alcune goccie di colori di credenza, chiarificati e trasparenti. — Lo zuccaro ben filato dev'essere senza goccie, fino, e non friabile; se non è colorato, assomiglia esattamente a fili d'argento.

2257. — Zuccaro filato o colato al cucchiaio. — Si cuoce lo zuccaro al grande *cassé*, ma poco alla volta (500 grammi); quando è cotto, si immerge il fondo della bastardella nell'acqua fredda, indi la si asciuga per metterla sulla cenere calda; si immerge un cucchiaio da tavola nello zuccaro, lo si lascia scolare fino a che non sgoccioli che lentamente, ed allora lo si lascia cadere in cordoni su uno stampo, su una lastra o su marmo leggermente unto d'olio, secondo gli ornamenti da eseguire, di cui il disegno può essere tracciato col lapis. — Questo lavoro, per essere corretto, esige una certa sicurezza ed una grande precisione di movimento; bisogna avere la mano sicura e il colpo d'occhio esatto, perchè è necessario di seguire collo sguardo lo spessore del cordone di zuccaro che cola dal cucchiaio, per guidare il movimento della mano e per lasciarlo cadere precisamente sulle linee tracciate; è questa una difficoltà che la pratica soltanto può rendere facile da vincere.

2258. — Campanelli in zuccaro filato. — Si formano i campanelli a mano od in piccoli *cornetti* di latta, con zuccaro filato fino, tagliato trasversalmente in liste della larghezza voluta, rotolate sopra sè stesse in forma di piccoli campanelli, il cui centro sia pieno e non vuoto. Si formano pure con zuccaro filato bianco e rosso, e si adoperano come bordura od ornamento. Si riscalda la piccola estremità dei campanelli alla fiamma d'un lume per incollarli.

2259. — Campanelli in zuccaro al cassé. — Untate d'olio alcune forme da campanello, in piombo, ad uso della pasticcieria, alle quali sia aderente uno stelo in filo di ferro formante uncino; si immergono nello zuccaro al *cassé* fino al livello dell'altezza che si vogliono ottenere i campanelli. Si lascia sgocciolare lo zuccaro, poi si sospendono le forme a chiodi isolati; non appena lo zuccaro sia freddo, si distacca, a poco a poco, il campanello dalla forma. — Questi campanelli sono impiegati come ornamento di grossi pezzi o come sostegno per la base di piccoli pennacchi, i quali si incollano diritti sui campanelli mediante zuccaro caldo. Con questi sostegni alla loro base, i pennacchi non sono più esposti ad inclinarsi.

2260. — Denti di lupo. — I denti di lupo sono semplicemente dei triangoli allungati, tagliati su manipoli di zuccaro filato fino, bianco o colorato, previamente leggermente appiattito colla lama del coltello,

onde ottenerli di uniforme grossezza. I denti di lupo si impiegano come bordura da zoccolo, di cestelle e di tazze. Si possono anche tagliare de' dettagli di zuccaro con un taglia-pasta o con un coltello, per fare dei rotondi, mezze lune o qualsiasi ornamento di simil genere.

2261. — Volute in zuccaro filato. — Le volute sono specie di *S* semplici o complicate, filate al cucchiaio, su marmo oliato e su disegno tracciato col lapis; questi ornati aggruppati insieme, formano un soggetto particolare, o servono d'ausiliario ad altri soggetti. Si può rendersi conto della loro natura non meno che della loro applicazione, consultando i disegni N. 316, 317, 318.

2262. — Pennacchi in zuccaro filato. — Si compongono i pennacchi con zuccaro filato in cordoni e zuccaro filato fino. Non havvi alcuna regola fissa per la loro composizione, essendo assolutamente questione di gusto. I pennacchi sono più o meno semplici o composti, secondo i pezzi cui devono servire d'ornamento.

2263. — Pennacchio a esse (Modello N. 317). — Questo pennacchio è d'un bellissimo effetto. Si compone con volute aggruppate attorno ad uno stelo dritto in zuccaro; i cordoni superiori alle volute sono ornate con piccoli campanelli in zuccaro fino. Nel centro è disposto un pompone, posto nel calice d'un fiore in zuccaro, applicato in cima allo stelo di sostegno.

2264. — Pennacchio a tazza (Modello N. 318). — Questo pennacchio imitante una fontana, è un oggetto delicato da trattare. Bisogna avere una grande pratica dello zuccaro per dare all'oggetto l'aspetto e la correttività indispensabile. Il pennacchio si compone di 2 tazze in zuccaro piene od a traforo, una più larga dell'altra. La tazza inferiore è assicurata su un grosso stelo in zuccaro, solidamente incollato su un fondo di zuccaro; la base di questa tazza è formata con volute aggruppate con simmetria. La tazza superiore è egualmente fissata su un'asta in zuccaro, incollata nel centro della prima tazza; anch'essa è circondata con volute formanti la sua base. Dalle due tazze sfuggono fili di zuccaro fino ad imitazione d'acqua. La piccola tazza sostene egualmente un piccolo soggetto fatto con alcune piccole volute.

2265. — Pennacchio a pompone (Modello N. 313). — Questo pennacchio è semplice, ma di bello effetto; si compone di 6 cordoni attaccantesi ad un'asta in zuccaro e portanti sulla parte ricurva un campannellino in zuccaro fino. L'asta centrale, formata con alcuni cordoni di zuccaro rotolato, porta nel suo centro un grazioso pompone in zuccaro fino.

2266. — Pompone in zuccaro filato (Modello N. 314). — Questo pompone è montato su una granata; i due pezzi sono in zuccaro filato fino; la granata ed il pompone sono in zuccaro bianco. Il pompone è fatto a mano od in un *cornetto* di latta; è ornato esternamente con liste di zuccaro; dev'essere incollato ben ritto.

2267. — Pennacchio a palla (Modello N. 315). — Si compone d'una palla rotonda, in zuccaro filato fino, posta su un appoggio, formato da 6 palme, in zuccaro al *cassé*, aggruppate intorno all'asta centrale.

2268. — Pennacchio a palme (Modello N. 316). — Si compone semplicemente di palme filate a cordoni, aggruppate intorno ad un'asta in zuccaro, sormontata d'una ghianda imitata in zuccaro filato fino. Questo pennacchio è di esecuzione facile, ed offre più degli altri garanzia di solidità. Basterà che le palme sieno correttamente colate tutte uniformi e di eguale altezza.

2269. — Pompone a ghianda (Modello N. 321). — Questo pompone ha la forma d'una grossa ghianda; è fatto in due pezzi, di cui uno può essere in zuccaro rosa, l'altro in zuccaro bianco.

2270. — Corona in zuccaro (Modello N. 325). — La corona rappresentata nel disegno è fatta con una lista di zuccaro al *cassé* bianco, colata sul rovescio d'un *plafond* leggiermente unto d'olio, tagliata e arrotondata su uno stampo rotondo, mentre sarà ancora calda; non appena la lista sia colata e fredda, dev'essere mascherata con una lista di zuccaro filato fino e bianco, trasversalmente tagliata; è di poi

ornata di pietre imitate con pastiglie rosse e verdi, colate in zuccaro al *cassé*. I fiori della corona sono imitati in zuccaro bianco tagliati a caldo; si incollano con zuccaro cotto per mascherarli con zuccaro filato fino, regolarmente tagliato, applicato in maniera da dissimulare le giunture; questi fiori sono sormontati da pallottoline in zuccaro filato bianco. La corona è filettata con due liste in zuccaro rosa.

2271. — Corona reale (Modello N. 326). — Questa corona può parimenti essere imitata in zuccaro filato, procedendo come si disse più sopra. Gli 8 sostegni della corona, ornati di pietre, sono colati separatamente su liste di latta centrate e di poi incollate in cerchio con zuccaro caldo, congiunte insieme al punto di riunione, e sormontati da una pallottolina in zuccaro fino, ornata d'una croce. Tutto il fondo, cioè l'intelaiatura della corona, dev'essere in zuccaro giallo, mentre gli ornamenti in zuccaro fino si conserveranno bianchi. Le gemme sono imitate in zuccaro rosso. Per fare spiccare gli ornati della corona, bisognerà mettere nell'interno una grossa palla in zuccaro filato rosa.

2272. — Ceppo di vite in zuccaro. — Collo zuccaro si può eseguire una imitazione di ceppo di vite di bellissimo effetto. Il ceppo è fatto con zuccaro attorcigliato di colore giallo; le foglie sono imitate in zuccaro al *cassé* colorato, formate su stampi in piombo; gli acini d'uva sono imitati con pallottoline di zuccaro fino, tinte in rosa, aggruppate insieme e sospese alla vite; quest'ultima si regge su un gambo diritto, di zuccaro attorcigliato, di color legno, incollato su un piano in zuccaro, colato sul marmo, poi mascherato con un grosso manipolo di zuccaro filato, bianco, rosa o verde. Il ceppo di vite può essere posto su un grosso pezzo di pasticcieria.

2273. — Sultane ad inferriata in zuccaro filato (Modello N. 318). — Per eseguire una grande *sultana* bisogna prima disporre uno stampo da *croquembouche* liscio, al quale si adatta, nell'interno, una canna di latta, munita di un manico in legno, per maneggiare lo stampo più facilmente; untate leggermente d'olio lo stampo all'esterno; tracciate col lapis, sulla parte oliata, all'ingiro dello stampo, una inferriata o disegno a linee incrociate, regolari, a eguale distanza le une dalle altre, operando, per maggior regolarità, coll'aiuto d'una lista di cartone. Eseguito il disegno, circondate la base e la sommità dello stampo con un anello di funicella, sul quale colerete un grosso filo di zuccaro; la funicella serve a dargli solidità, facilitando altresì la presa dello zucccaro sullo stampo, tuttavia la si può sopprimere ove si abbiano stampi con orlo sporgente alla base. Mediante cucchiaio, filate dapprima un anello di zuccaro all'ingiro della base dello stampo, il che serve in certa qual guisa di intelaiatura della *sultana*; indi prendete lo stampo colla mano sinistra, tenendolo pel manico della canna, poi con un cucchiaio intriso nello zuccaro al *cassé*, colate sulle linee tracciate ad inferriata dei cordoni più regolari che sia possibile, avendo cura sopratutto di far congiungere ed arrestare i fili dello zuccaro sui due anelli esistenti alle due estremità dello stampo, affinchè vi trovino l'appoggio necessario. Quando le linee disegnate sono mascherate in un senso coi cordoni di zuccaro, colate i cordoni nel senso opposto, seguendo sempre la traccia del lapis, ed incrociando le linee, nel genere che rappresenta il modello. Terminata l'inferriata, mascherate egualmente il disopra dello stampo, facendo parimenti congiungere l'estremità dei cordoni in zuccaro sopra gli anelli primitivi, girando lo stampo. Freddo che sia lo zuccaro e lo stampo, fate riscaldare leggermente la superficie dello zuccaro, mettendolo, per un secondo, davanti a fuoco moderato; indi estraete con grande diligenza la *sultana* dallo stampo, spingendola a poco a poco, mettetela subito su un *plafond*, copritela con un globo di vetro, e tenetela in luogo asciutto. — Per preparare il coperchio della *sultana*, bisogna dapprima untare d'olio un piccolo *plafond*, e sul fondo di questi tracciare un rotondo di 3 centimetri più largo del diametro dello stampo; seguite allora il disegno con un grosso cordone di zuccaro colato al cucchiaio, e non appena il cerchio è tracciato, colate un'inferriata le cui linee vadano da una estremità all'altra del cerchio, incrociandosi, affine d'ottenere un piano adatto a coprire la parte superiore della *sultana*, attorno alla quale applicherete la bordura cascante, composta di ornati di zuccaro filato fino e bianco, regolarmente tagliati. L'alto della bordura è ornato coi piccoli campanelli di zuccaro rosa; ed è sul piano, così bordato, che si applica il pennacchio a doppia tazza di cui si è parlato all'articolo N. 2264.

2274. — Sultana diritta in zuccaro filato (Modello N. 317). — Per preparare questa sultana, bisogna disegnare sulle pareti d'uno stampo liscio l'ornamento rappresentato dal modello; untate d'olio esternamente lo stampo, circondatelo in alto ed alla base con due anelli di funicella, i quali maschererete con zuccaro

colato al cucchiaio. Colate parimenti un cordone di zuccaro sull'angolo del fondo dello stampo; prendete lo stampo colla mano sinistra, tenendolo per la canna, e con un cucchiaio immerso nello zuccaro al *cassé*, raffreddato a dovere, lasciate colare lo zuccaro in cordoni continuati, i quali non debbono quasi appiattirsi sullo stampo; badate di far terminare le due estremità dei cordoni sugli anelli di zuccaro disposti all'estremità dello stampo. Ciò fatto, colate una inferriata sulla parte superiore dello stampo, rilegando i cordoni di zuccaro coll'anello, onde dare solidità alla sultana. Quando lo zuccaro sia raffreddato, levate la sultana, dopo di aver leggiermente riscaldata la superficie dello zuccaro; ornatela sulla sommità con una doppia bordura a denti di lupo, in zuccaro filato bianco, avendo cura di mascherare la giuntura con piccoli rotondi in zuccaro filato rosa. — Per filare i grossi pezzi, bisogna che una persona si occupi esclusivamente della cottura dello zuccaro, dovendo essa farsi in piccola quantità alla volta, e con intelligenza, in maniera che le cotture si succedano regolarmente e senza interruzione.

2275. — Sultane piene, in zuccaro filato. — Si chiamano sultane piene quelle formate con velami di zuccaro filato fino, e non sono traforate. Esse si confezionano in due modi differenti. Il primo consiste nel filare lo zuccaro alla gettata sullo stampo, in maniera da mascherare le pareti esteriori. Il secondo nel mascherare semplicemente lo stampo con un bel velame di zuccaro bianco o rosa pallido, filato separatamente in fascio; ma in entrambi i casi, bisogna operare su una intelaiatura in zuccaro filato in cordoni sullo stampo stesso. Non è necessario che tale intelaiatura sia filata regolarmente. — Le sultane piene possono essere in zuccaro di due colori, a condizione però che il bianco predomini; si può ornarle con un pennacchio o un pompone, secondo la forma. I pomponi convengono meglio per le sultane montate a cupola. Ordinariamente le sultane piene, si servono come pezzi d'ornamento, ma si possono sempre circondare con una guarnitura mangiabile.

2276. — Sultana a cupola, piena (Modello N. 273). — Questa sultana è eseguita su uno stampo a cupola, lo zuccaro fino è sostenuto al disotto da una intelaiatura in zuccaro filato in cordoni su uno stampo a cupola. Quando la sultana è filata e le superficie esteriori sono ben liscie e regolari, si orna la sommità della cupola con rombi in zuccaro rosa, tagliati col coltello; la parte centrale è ornata con un piccolo pompone in zuccaro filato fino e bianco, circondato e sostenuto con foglie in zuccaro colorato.

2277. — Sultana a cupola ad inferriata (Modello N. 274). — Per preparare questa sultana, bisogna dapprima untare leggiermente d'olio uno stampo a *calotta* ad orli rialzati; immergete di poi un cucchiaio nello zuccaro al *cassé*, elevatelo perpendicolarmente, per lasciare scolare un poco lo zuccaro, e filare sull'orlo esteriore dello stampo un cerchio in cordone grosso; eseguite subito la sultana, incrociando regolarmente i cordoni di zuccaro, nel genere rappresentato dal modello. Quando lo zuccaro sia freddo, distaccate la sultana dallo stampo, ed applicatevi in cima un piccolo pompone, circondato alla base con piccole perle di zuccaro.

2278. — Sultana in ghiaccia reale. — Le sultane in ghiaccia sono elegantissime; inoltre hanno il vantaggio di poter essere preparate per tempo. — Prima d'intraprendere la preparazione, conviene pertanto rendersi conto delle difficoltà, essendo allora più facile prevenirle. Ordinariamente si eseguiscono su stampi da *croquembouche* di rame stagnato o di latta, lisci, alti di forma; è principalmente quando le sultane sono costituite in maschie proporzioni che producono un effetto sorprendente. — Per operare, bisogna dapprima circondare lo stampo con una intelaiatura in filo di ferro, formata con due anelli circondanti le estremità dello stampo e collegati fra essi con 3 o 4 sostegni, parimenti di filo di ferro, messi ad eguale distanza gli uni dalli altri, per non nuocere all'armonia della decorazione. Quando lo stampo sia così inviluppato, rovesciatelo col fondo in alto, e sovr'esso incrociate 2 o 3 sostegni in fili di ferro, che vadino a congiungersi coll'anello all'ingiro, onde dare solidità all'ossatura. Untate di poi le superficie dello stampo con uno strato sottile di *saindoux;* mediante lapis, delineate regolarmente sullo stampo le decorazioni che intendete d'eseguire. Circondate dalle due parti, con cordoni di ghiaccia, il cerchio ed i fili di ferro che compongono l'ossatura della sultana. I ferri disopra devono essere parimenti mascherati di ghiaccia, per dare maggiore solidità alla intelaiatura. — Ciò fatto, non rimane che di eseguire il disegno delineato sullo stampo, spingendo la ghiaccia coll'aiuto d'un *cornetto* di carta, tagliato del diametro in rapporto al disegno progettato; questo lavoro dev'essere eseguito con molta precisione, perchè un disegno scorretto guasta l'effetto e rivela un artista inesperto. Lorquando si tratta di decorare e che non si posseggono le cognizioni necessarie, converrà sempre attenersi a disegni

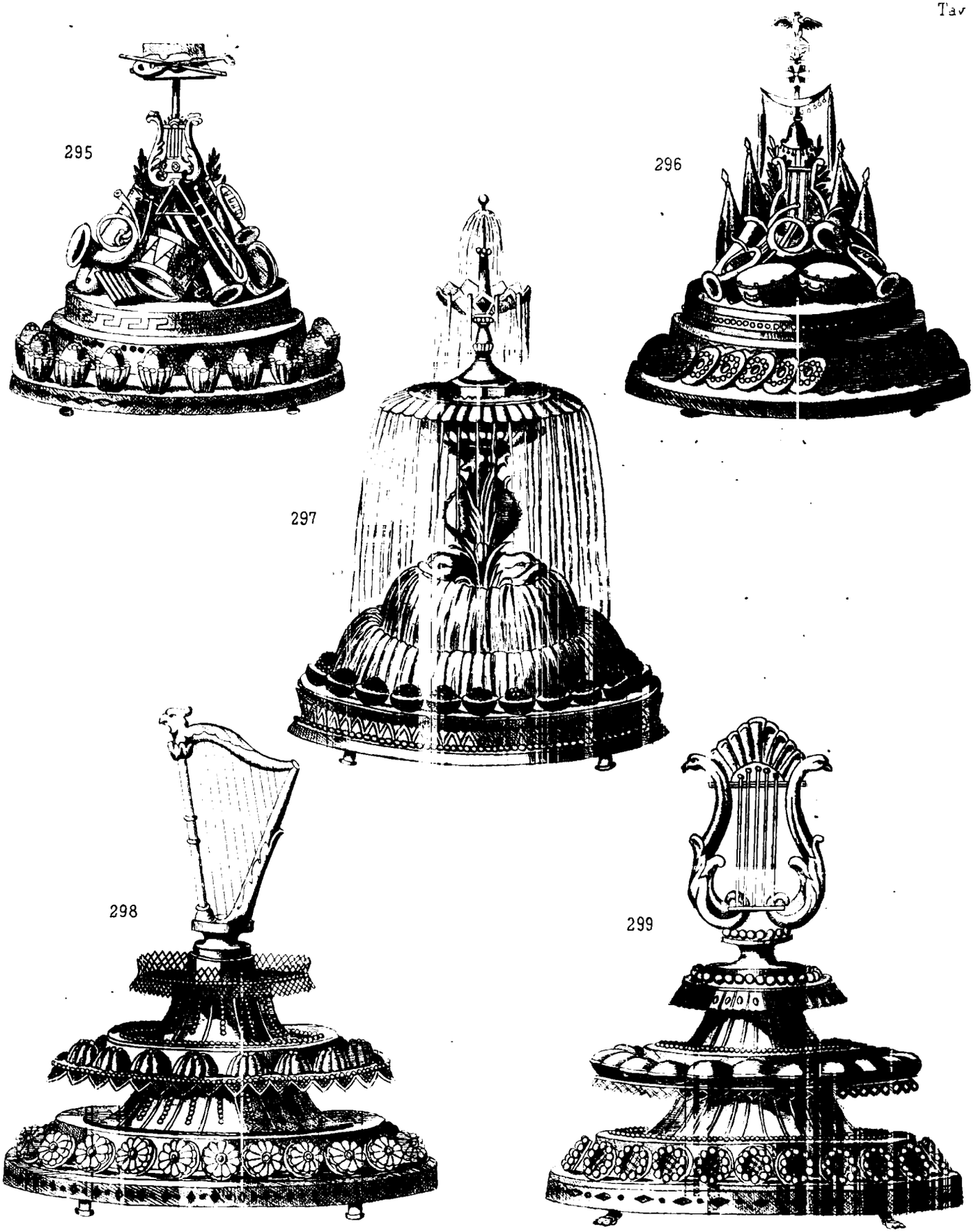
semplici. Lo spessore dei cordoni di ghiaccia deve essere naturalmente in rapporto colle dimensioni dello stampo. Qualunque sia la decorazione, i cordoni di ghiaccia devono sempre attaccarsi e venire a legarsi cogli anelli, non che ai sostegni della intelaiatura, sui quali essi possono trovare un appoggio indispensabile. Lorchè il disegno sia tracciato col *cornetto*, bisognerà raddoppiare i cordoni di ghiaccia, ripigliando il lavoro dal punto di partenza, ma studiandosi di seguire esattamente il primo tracciato, sopratutto disegnando le linee con maggior nettezza, come quelle che sono le più apparenti e devono essere per conseguenza più corrette. — La decorazione al *cornetto*, può essere eseguita in ghiaccia colorata, ma il fondo del pezzo dovrà rimaner bianco; soltanto i piccoli ornati devono essere di colore, perocchè il bianco è quello che dona maggior distinzione a cotali pezzi. Terminata la decorazione, fate asciugare la ghiaccia nella stufa tiepida, ma ad un grado tanto mite che lo strato di grasso o di burro di cui è unto lo stampo non abbia a liquefarsi, ancorchè dovesse rimanervi per 24 ore; se il burro avesse a fondersi, la ghiaccia si frantumerebbe e rimarrebbe in parte attaccata alle pareti dello stampo e la sultana non potrebbe uscire che guasta. Asciugate per bene la ghiaccia, riscaldate l'interno dello stampo fino a che il burro si sciolga; distaccate subito la sultana a poco a poco colle mani, onde levarla dallo stampo e metterla su un piccolo *plafond*; fatela essicare, ornatela con una doppia bordura cascante, eseguita separatamente col *cornetto* su un disco in pastigliaggio, di 3 centimetri più grande del diametro della *sultana*. — Questa sultana può essere sormontata d'un oggetto in ghiaccia tracciato al *cornetto*, nel genere del pennacchio in zuccaro filato rappresentato dal modello N. 318; essa può inoltre essere disposta su una base in legno od in pasta di credenza più larga del suo diametro.

2279. — Conservazione dello zuccaro filato. — Qualunque sia il soggetto filato, sultana, pennacchio, pompone, per conservarli in buono stato, bisogna, appena terminati, metterli sotto una campana, per garantirli dell'aria, e tenerli in un luogo asciutto; se il soggetto deve essere conservato per parecchi giorni, bisogna assolutamente metterlo sotto una campana di vetro, incassantesi su un tamburo di legno, vuoto, il cui centro sia riempito con calce viva frantumata. Questa sostanza avendo la facoltà di assorbire l'umidità dell'aria, permette allo zuccaro di conservarsi intatto per lungo tempo, principalmente d'inverno. I pezzi in ghiaccia ed in pastigliaggio possono conservarsi con questo metodo.

2280. — Ornamenti in zuccaro torto. — Ecco come si prepara lo zuccaro torto; cuocete lo zuccaro al *cassé*, versatelo subito su marmo, leggiermente unto d'olio, per lasciarlo raffreddare per alcuni minuti; rimuovetelo poscia con una spatola, avendo cura di riportare gli orli della distesa dello zuccaro sulla parte centrale, cioè dove lo zuccaro è più caldo; non appena diventi malleabile, untate leggermente d'olio la punta delle dita, per tirare lo zuccaro a due mani, riportando sempre sulla massa le parti che si levano, fino a che lo zuccaro, per tale lavoro, riesca brillante, pur acquistando consistenza. Bisognerà aver cura di tenere lo zuccaro ammucchiato, affinchè si mantenga caldo il maggior tempo possibile, perchè non può essere trasformato in ornamenti se non quando sia flessibile; una volta freddo, s'infrange facilmente. Per lavorare lo zuccaro più lestamente, occorrerà l'opera di parecchie persone, e che sia fatto cuocere poco per volta. — Lo zuccaro torto può essere impiegato a formare manichi per vasi o tazze; tali manichi sono attorcigliati in treccia formata con 3 cordoni di zuccaro. Si attorcigliano fino a che lo zuccaro sia quasi freddo, indi si imprime la curvatura necessaria, e lo si lascia raffreddare così. — Collo zuccaro torto si possano imitare foglie, di colore naturale dello zuccaro o colorate. Per eseguire una foglia d'albero, basterà assottigliare lo zuccaro colle dita, comprimerlo fortemente in uno stampo di piombo incrostato, leggiermente unto di olio. — Gli ornamenti in zuccaro torto si fanno raffreddare all'aria. — Collo stesso zuccaro, si possono anche imitare delle rose, di cui si formano i petali colla mano, per aggrupparli di poi, quando lo zuccaro sia freddo, su un bottone di zuccaro, per formare il fiore. Queste rose possono essere colorate al pennello o con colori fini in polvere.

2281. — Bordura in ghiaccia reale. — L'esecuzione d'una bordura in ghiaccia, così difficile in apparenza, è tuttavia semplice, per poco che abbiasi pratica dei lavori col *cornetto*. L'essenziale consiste nella preparazione della ghiaccia reale (Vedi N. 2240). Con buona ghiaccia, un po' di pratica e di gusto, si arriva ad ottimi risultati.

2282. — Bordura di zoccolo, in ghiaccia. — Le bordure in ghiaccia si applicano ordinariamente ai piani di zoccoli, o di grossi pezzi di pasticceria; si eseguiscono, sia tracciandole col *cornetto* direttamente



295 296 Trofei di musica. 297 Fontana ornata di zuccaro filato.
298 Gradinata ad arpa. 299 Gradinata a cetra.

all'ingiro delle basi, sia tracciandole sul vetro; in quest'ultimo caso, si incollano quando siano essicate. — Le bordure cascanti, spinte direttamente su basi, sono rappresentate al modello N. 287. Le bordure eseguite sul vetro, sono rappresentate nei modelli N. 286, 288, 289.

2283. — Doppia bordura in ghiaccia (Modello N. 314, 317). — Per eseguire una doppia bordura nel genere applicato allo zoccolo N. 314, bisogna dapprima collocare ritto il basamento in legno od in pasta, coi contorni ben regolari, poi con un *cornetto* guarnito di ghiaccia reale, tagliato, alla sua estremità, del diametro voluto, si spinge contro la base un cordone di ghiaccia, lasciandolo cadere in maniera da formare un mezzo cerchio, ma riconducendo il cordone contro lo stesso basamento a 2 centimetri di distanza dal punto di partenza, applicandolo pure contro la base all'altezza dal punto di partenza; a fianco di questo filo, se ne spinge un altro, del quale si fissano le due estremità a mezzo centimetro di distanza da ciascuna parte del primo cordone, dandogli la medesima inclinazione; ciò fatto, si spinge un terzo cordone ad eguale distanza del precedente, disposto nelle medesime condizioni; indi si ripete l'operazione fino a che sia compiuto il giro della base, osservando sopratutto che i cordoni di ghiaccia sieno tutti della medesima altezza e formino una linea diritta, regolare, giacchè una bordura irregolare sarà sempre di meschino effetto. Eseguita la prima metà della bordura, la si lascia asciugare all'aria, e quando sia indurita, si capovolge la base sullo stampo, ma colla maggiore precauzione, affinchè la bordura che è stata spinta *cascante* si trovi *montante*. Si eseguisce allora la seconda metà della bordura, operando esattamente nello stesso modo, osservando soltanto di fare congiungere i cordoni della ghiaccia con quelli della prima metà della bordura, della quale si dissimulano di poi le giunture con punti rotondi spinti al *cornetto;* la bordura così terminata deve rappresentare allo sguardo un intrecciamento di cordoni formanti degli ovali a traforo (V. 287).

2284. — Bordura in ghiaccia sul vetro (Modello 285, 288, 289). — Le bordure eseguite sul vetro sono pure di grande effetto; si applicano ordinariamente alle basi quadrate od esagone; ma qualunque sia la decorazione che si voglia eseguire, bisogna disegnarla, più esattamente che sia possibile, su un pezzo di carta incollato sotto una lista di vetro trasparente; untate il vetro con un leggero strato di burro manipolato, cioè, abbastanza sottile per lasciar vedere il disegno. Tracciate dapprima un cordone di ghiaccia un poco grosso sul vetro, dalla parte che deve servire di base alla bordura, nelle dimensioni del disegno; su questo cordone si applica uno stelo in filo di ferro ben diritto, il quale, dappoi, si inquadra fra 2 cordoni di ghiaccia; eseguite allora la decorazione nell'ordine rappresentato nel modello, raddoppiandola, avendo cura di ben collegare i cordoni fra loro. Quando la bordura sarà tracciata, fate asciugare la ghiaccia nella stufa tiepida, in maniera che il calore sia impotente a sciogliere il burro di cui il vetro è unto; senza questa diligenza, la ghiaccia s'attaccherebbe al vetro. Quando la bordura sia secca, basterà, per levarla, di riscaldare il vetro al disotto e distaccarla dolcemente; fatela seccare ancora nella stufa dolce, per incollarla di poi contro la base che si vuol ornare. Simili bordure si incollano con ghiaccia, avendo cura di dissimulare le giunture con punti spinti al *cornetto.*

2285. — Bordura in pastigliaggio. — Le bordure in pastigliaggio sono ordinariamente tagliate con apposito istrumento o su incisione; riguardo alle prime, si stende il pastigliaggio col rullo in lamina sottilissima, che si mette su un doppio foglio di carta, per tagliarla, comprimendola con un piccolo stampo di latta, che si passa ogni volta nell'amido in polvere. A misura che i pezzi d'ornamento sono tagliati, si mettono a distanza, su una lastra grossa, ma sopratutto ben diritta, coperta di carta, per farli seccare a temperatura dolcissima, coperti di carta, si incollano poscia, inclinati o diritti, contro la base, mediante ghiaccia reale.

2286. — Bordure in pastigliaggio intagliate su lista (Modello N. 275). — Questa bordura è intagliata su una lista in pastigliaggio coll'aiuto di 5 taglia-paste, de' quali uno scanalato, a metà rotondo, 2 a triangoli di differenti dimensioni, uno liscio a mezzo cerchio, ed infine uno ovale terminante in punta ad una estremità. — Non bisogna trascurare di riservare alla base della bordura una lista abbastanza alta, sulla quale trova il suo appoggio. Le bordure N. 279 e 280 possono egualmente essere intagliate su lista.

2287. — Bordure fatte su incisione, ossia levate alla planche (Modello N. 276, 284). — Per levare le bordure alla *planche* ossia su incisione, bisogna rotolare sulla tavola, cosparsa d'amido, un cordone in pastigliaggio

della lunghezza dell' incisione. Spolverizzate il disegno con un sacchettino pieno d'amido; applicate il cordone di pastigliaggio sul disegno della incisione, comprimendolo col matterello; tagliate poscia il pastigliaggio a livello dell' incisione con un coltello sottile, levate subito la bordura assai lentamente, coll'aiuto di un pezzettino di pastigliaggio umido, comprimendolo, a poco a poco, sulla superfice del pastigliaggio; quando la bordura sarà levata, tagliatela diritta alle due estremità, lasciatela riposare due secondi, per incollarla con gomma arabica sciolta o ghiaccia reale. — Invece di spolverizzare i disegni, si possono untare leggermente d'olio con un pennello o con uno spazzolino.

2288. — **Bordure in pastigliaggio, tagliate col coltello** (Modelli 317, 320). — Queste bordure sono molto semplici, facili da eseguire e d'un effetto relativamente bello. Devono essere tagliate ben eguali. La forma più conveniente è quella dei triangoli allungati, terminanti in punta ad una estremità. — Ciò che importa grandemente si è che siano fatti essicare ben diritti, sopra una grossa lastra coperta di carta.

2289. — **Bordure in pastigliaggio incurvate** (Modello 324). — Queste bordure sono ordinariamente a traforo, levate alla *planche* in parti separate, di forma ovale, allungate. L'esecuzione è la stessa delle altre bordure levate alla *planche*, ma queste sono essicate su un rullo spolverizzato d'amido, poi incollate con ghiaccia reale.

2290. — **Fiori imitati in pastigliaggio.** — Col pastigliaggio e la ghiaccia si possono ottenere fiori di perfetta naturalezza. È inutile dissimulare che per questo lavoro occorre speciale pratica ed una certa attitudine; esso infatti non può quasi essere spiegato con precisione senza il soccorso della applicazione. — Per eseguire i fiori in pastigliaggio, si serve di piccoli istrumenti a foggia di scalpelli, gli uni a testa rotonda, gli altri piatti e taglienti, a punta o conici. Il pastigliaggio da impiegare può essere bianco o colorato, a seconda della qualità dei fiori da apparecchiare. Le rose, di fattura in apparenza complicata, non sono molto difficili da imitare. Si formano ad uno ad uno i petali con pallottoline di pastigliaggio, che si assottigliano colla mano, indi si tagliano e si foggiano cogli scalpelli, dandogli il colore e la forma voluta; si riuniscono, poscia incollandoli su un bottone in pastigliaggio, avendo cura di dargli la necessaria sporgenza per imitare esattamente il fiore. — Collo stesso sistema si fanno viole del pensiero, garofani, margherite. Per eseguire i fiori d'arancio, le primavere, i *lilas* e in generale tutti i fiori a calice, bisogna adoperare dapprima un bottone in pastigliaggio di forma ovale od a punta, tagliarlo per lo lungo, senza dividere le parti che si assottigliano, per dargli la forma e modellarli coll'aiuto d'apposito istrumento. — I fiori si colorano a gradazioni variate lorchè sono montati, mediante pennello. Si inverniciano per intero od in parte, quando però sieno asciutti.

2291. — **Fiori imitati in ghiaccia.** — Con ghiaccia reale si eseguiscono bellissimi fiori. — Si possono acquistare cannule speciali munite di aperture liscie o scanalate, adattantesi all' estremità dei *cornetti*; ma anche un semplice *cornetto* di carta, tagliato curvo e mantenuto piatto coll' aiuto d'un filo di ferro piegato, si possono egualmente formare le rose. In ambi i casi, sarà mestieri spingere i petali, l'uno presso l'altro, contro un bottone in pastigliaggio di forma conica. Il difficile consiste nello spingerli nelle condizioni volute, affinchè conservino il rilievo necessario e la forma naturale, che soltanto una mano esperta sa imprimere. — La ghiaccia colla quale si fanno le rose può essere bianca o colorata, ma le rose rosse devono essere lisciate col cotone o con pennello morbido, dapprima passato nel carmino in polvere. — I petali dei tulipani si formano sopra uova leggermente unte di burro; quando siano asciutti, si distaccano, riscaldando leggermente le uova, poi si coloriscono col pennello, per applicarli artisticamente su un bottone in pastigliaggio, incollandoli. — Si possono anche eseguire fiori a petali in zuccaro al *cassé*, lavorato a mano; è un lavoro che richiede molta pratica e sopratutto destrezza.

2292. — **Frutta in pastigliaggio.** — Con una pasta morbida e pastosa come il pastigliaggio, si modellano facilmente frutta a mano, coll'aiuto d'apposito istrumento; la parte più difficile consiste nella colorazione. Nel modellare le frutta, bisogna sopratutto tenere il pastigliaggio sottile per farlo ben seccare; le grosse frutta, come pomi, pere, pesche, albicocche, prugne, ecc., sono foggiate soltanto a tre quarti della loro forma, perchè generalmente si aggruppano in modo da non essere veduti per intiero, sia che servino per guarnitura di cestelle, sia come bordura di zoccolo. Le piccole frutta, quale ciliege,

fragole, uva spina, nocciuole, possono modellarsi intiere. Qualunque sia la loro tinta naturale, si possono sempre eseguire dapprima in pastigliaggio bianco, e quando questo sia ben secco, si rivestono con ghiaccia reale sciolta a dovere, colorata della tinta del fondo naturale delle frutta; quando la ghiaccia sarà secca, si dà alle frutta dei colori più vivi, o delle mezze tinte con colori polverizzati, di cui si impregna un piccolo batuffolo di cotone, nel quale caso è sufficiente, per fare prendere il colore, di soffiare sulla ghiaccia e passarvi subito sopra il detto batuffolo. — Si passano alla vernice da dolci la frutta che reclama la lucidità, quali pere, pomi, ciliege e ribes; si imita la rugiada di alcune frutta, prugne e pesche, spolverizzandole con fecola, che si lascia cadere dall'alto, stacciandola attraverso un sacchetto di lana; bisogna dapprima inumidire le frutta coll'alito, soffiandovi sopra. Per disporre le frutta artefatte in una tazza, la si riempie dapprima con un fondo di cartone formante cupola, contro il quale si incollano con ghiaccia reale, circondandoli con fiori artificiali.

2293. — Portici in pastigliaggio ed in zuccaro (Modelli N. 125 A, 126 A, 127 A). — Questi portici appartengono a 3 ordini differenti; moreschi, greci, gotici; ma a lato di questi ordini classici e regolari esistono ordini di fantasia, composti a seconda dei bisogni del momento. — Questi portici sono composti di una arcata sostenente una fascia e una cornice in rilievo, portate esse stesse da due colonne. L'arco è in pastigliaggio fatto mediante incisione o tagliato su una lista liscia. In quest'ultimo caso, le pareti sono decorate al *cornetto*, filettate, o piuttosto incorniciate, nel loro insieme, da una listarella piana in pastigliaggio, disposta in rilievo. La fascia è egualmente filettata in rilievo; gli architravi e gli ornamenti della cornice devono sempre applicarsi in rilievo. — Le colonne portanti l'arco possono essere fatte mediante incisione o montate su cartone. Il basamento può essere in legno pieno od in cartone vuoto; nei due casi dev'essere solido e rivestito con liste in pastigliaggio.

2294. — Colonne in zuccaro compresso. — Abbiamo indicato più sopra il modo per preparare lo zuccaro compresso. — Per eseguire delle colonne con questa materia così docile a prendere le impronte, bisogna disporre di stampi di stagno o di altro metallo, ma a cerniera, nel genere di quelli per gelati, aventi la metà dell'impronta da ogni parte. Il procedimento è dei più semplici, essendo sufficiente di riempire il vuoto delle due parti dello stampo comprimendo lo zuccaro; si tagliano subito al livello della superficie, per chiudere lo stampo e lasciare consolidare lo zuccaro; levate di poi le colonne colla precauzione che esige la fragilità della materia. Le colonne così fatte imitano il marmo in modo sorprendente; quando sieno secche, sono d'una solidità perfetta. Gli stampi devono essere senza capitello, o con capitelli rotondi, senza cavità. I capitelli possono formarsi entro forme di gesso, in quattro pezzi aperti superiormente, affine di potere introdurre e comprimere lo zuccaro. — Le colonne N. 128 A, 130 A, 131 A, 132 A, 133 A, possono essere eseguite in zuccaro compresso.

2295. — Colonne in zuccaro tagliato. — Lo zuccaro è una sostanza che si presta assai bene ad essere tagliata col coltello, segata o limata; ma per tagliare delle colonne col coltello, bisogna evitare i soggetti con cavità rabescate. Per operare con maggior regolarità, bisogna segare lo zuccaro a macchina, in quadrati delle dimensioni che si vuol dare alle colonne, sia come diametro, che come altezza; i capitelli ed i basamenti devono essere sovrapposti. Le colonne scanalate dell'arcata N. 126 A, possono essere senza dificoltà tagliate col coltello. I capitelli possono eseguirsi in zuccaro compresso. La colonna rappresentata al N. 129 A, può essere tagliata in molti pezzi, il che semplifica l'operazione. Le colonne segnate ai N. 130 A, 131 A, 132 A, 133 A, possono essere eseguite in zuccaro tagliato. Verrà più innanzi, indicato il metodo di tagliare lo zuccaro.

2296. — Colonne in pastigliaggio. — Le colonne in pastigliaggio si eseguiscono in due modi: il primo consiste nel foggiarle in una incrostazione incisa sul legno a doppia prova, cioè che non sieno modellate che a metà, le quali vengono poscia accoppiate, congiungendole con gomma. La maggiore difficoltà consiste nel farle seccare diritte quando sieno complete; a vincere la difficoltà, non vi è che un mezzo, modellare cioè anzitutto soltanto il fusto della colonna, e levare a parte il capitello e la base; si congiungono, quando siano disseccate. Le colonne a fusto liscio si ponno eseguire in una maniera più semplice e più sicura, col farle vuote, su un tubo in cartoncino, liscio e bianco, formato sopra un fusto del diametro e della lunghezza voluta. Il cartone viene poscia intonacato con pastigliaggio steso col rullo; è importantissimo il dissimulare la saldatura colla maggior cura. Le colonne vuote, in

pastigliaggio, sono molto più solide delle colonne massiccie, perchè essendo vuote, il pastigliaggio può più prontamente seccare. Il pastigliaggio delle colonne piene è non solo più lungo e più difficile da seccare, ma avviene sovente che in essiccando si screpoli. Le colonne dei portici N. 125 A e 127 A, non che le colonne 128 A, 131 A, possono essere formate su tubi in cartone. Gli ornati di cui sono decorate possono applicarsi dopo formate.

2297. — Colonne in zuccaro fuso o colato. — Le colonne in zuccaro fuso sono di bellissimo effetto. Esse sono colate (vuote) in forme di metallo od in gesso. Il metodo di colare lo zuccaro è descritto al capitolo della Credenza. Il punto essenziale consiste nell'ottenere lo zuccaro bianco e liscio. Queste colonne sono colate complete, cioè con capitello e basamento. Nell'applicazione delle colonne in zuccaro fuso, sarà prudenza di non farle sorreggere alcun peso, o di sostenerle internamente con una piccola colonna in legno.

2298. — Soggetti d'ornamento di pezzi di pasticcieria. — I soggetti d'ornamento per pezzi di pasticcieria sono in parte rappresentati sui pezzi stessi, ma si ponno trovare modelli utili anche sui soggetti di pezzi freddi. — Basterà saperli scegliere con discernimento. — I soggetti in pastigliaggio possono essere variati all'infinito, l'essenziale si è di saperli utilizzare e sopratutto di dargli una applicazione adda ta. I *trofei*, le *arpe*, le *cetre*, gli *elmetti*, i *vasi* e le *tazze*, infine tutti i particolari che possono essere modellati o foggiati, sono adatti a formare soggetti. Per maggiore varietà, si può, senza inconveniente, eseguire bellissimi soggetti, frammischiando i generi; verbigrazia, un soggetto modellato od inciso collo stampo può essere ornato al *cornetto* o con dettagli modellati a mano. Così le corone rappresentate dai modelli N. 325, 326, possono eseguirsi parte in pastigliaggio, parte in ghiaccia reale.

2299. — Tamburro in pastigliaggio, ornato di bandiere (Modello N. 327). — Questo soggetto è tutto in pastigliaggio; consiste in un tamburro ornato con alcune banderuole, impiantate a ventaglio; le banderuole sono impiantate in un tampone in pastigliaggio, incollato di dietro del piccolo tamburro.

2300. — Aquila fusa in zuccaro (Modello N. 328). — Quest'aquila è fusa in una forma in gesso. — Il metodo per colare lo zuccaro è descritto al capitolo della Credenza. L'aquila dev'essere colata vuota; quando lo zuccaro sarà freddo, si incollerà il soggetto su una palla in zuccaro od in pastigliaggio, assicurata su una piccola base in pastigliaggio. Le bandiere che circondano il soggetto sono modellate in pastigliaggio.

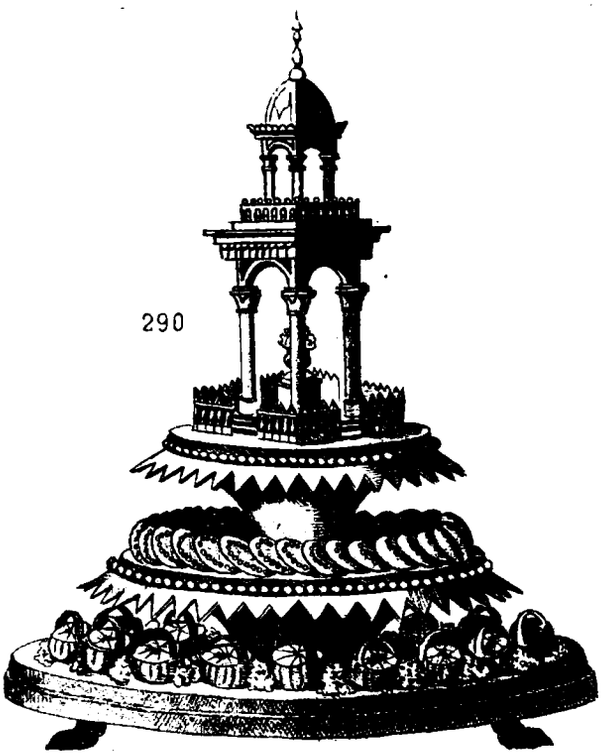
2301. — Soggetti in ghiaccia reale. — I soggetti in ghiaccia si compongono sopratutto di tazze, vasi, elmi, cetre, ed in una parola, di tutti gli ornamenti che possono essere formati sulle parti convesse d'uno stampo unto di burro; se la decorazione è minuziosa, si delinea il disegno sullo stampo; se il soggetto deve fare forza, lo si sostiene con una piccola armatura in filo di ferro, ma quando il soggetto è semplice, basterà di raddoppiare i cordoni collegando con cura gli ornamenti fra loro. Si fa di poi asciugare la ghiaccia all'aria o nella stufa tiepida; per estrarre i soggetti, basterà riscaldare gli stampi nell'interno.

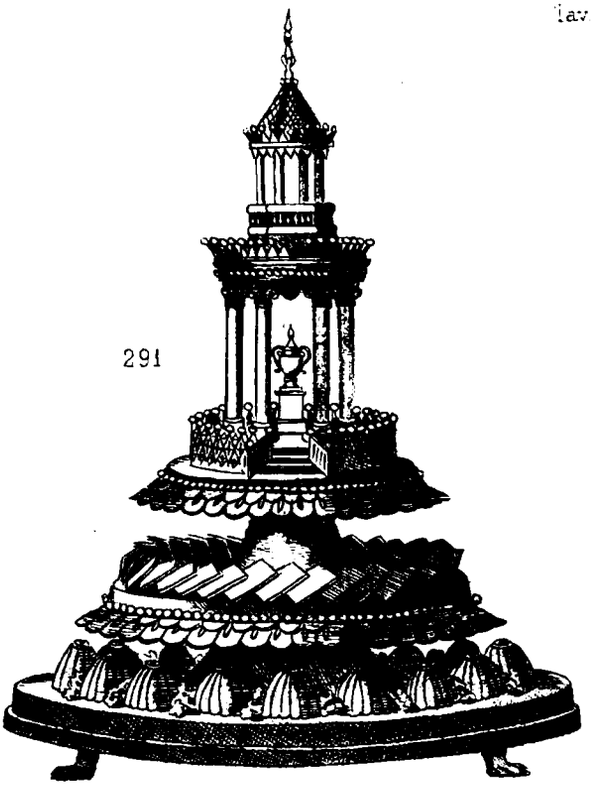
2302. — Fusti per zoccolo d'entremets, gradinate e pezzi montati. — I fusti per zoccolo devono essere leggeri, ma solidi; quelli rappresentati ai N. 107, 109, 119, 120, 121, 124, 128, 129, sono tutti applicabili alla costruzione de' zoccoli; bisogna sopratutto che le basi siano fisse od assicurate con vite ad un'asta; inoltre devono essere munite d'una maniglia in ferro per sollevare lo zoccolo.

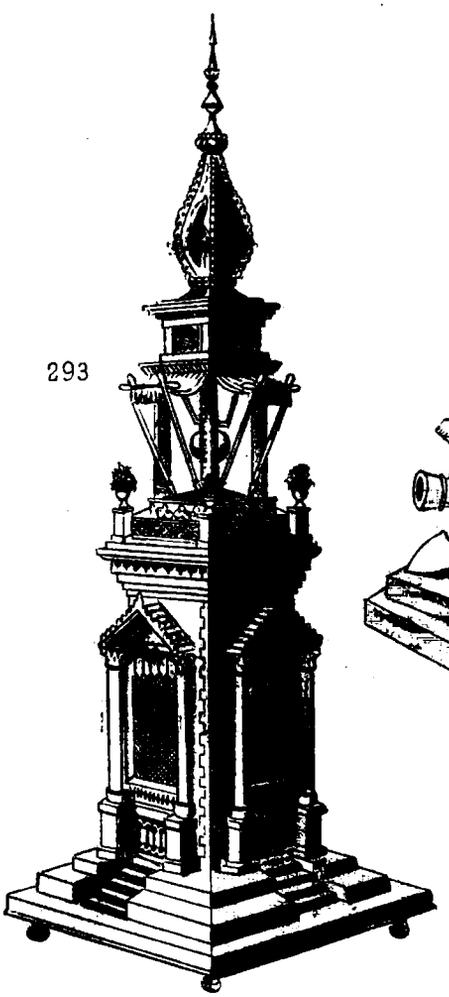
2303. — Fusto per gradinata (Modello N. 121). — Questo fusto è in 3 pezzi mobili; riunisce tutta la solidità desiderabile; si può mascherarlo in pastigliaggio, o sabbiarlo con zuccaro a colori.

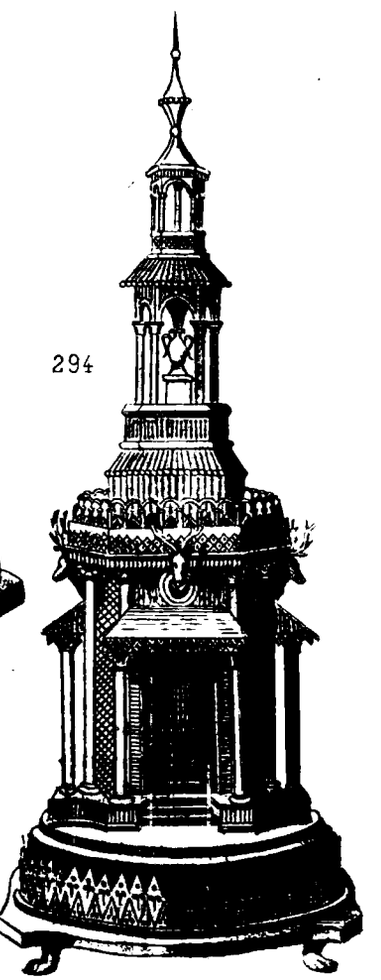
2304. — Fusto per zoccolo rotondo d'entremets (Modello N. 129). — Questo fusto è di legno tornito, può essere diviso in diversi pezzi, congiungendosi gli uni cogli altri. Il fusto può essere ricoperto con pastigliaggio o sabbiato con zuccaro colorato.

2305. — Fusto per fontana (Modello 124 e 125). — Questo fusto si compone di 3 montanti o sostegni in legno tornito, e di tre tazze forate nel centro, in maniera da poter collegarsi coi sostegni. Le tazze ed i montanti, una volta riuniti, possono essere mascherati in pastigliaggio o sabbiati con zuccaro colorato.









290 291 Gradinate ornate con padiglione. 292 Trofeo militare.
293 294 Pezzi montati in padiglioggio.

2306. — Fusto per zoccolo d'entremets (Modello N. 130). — Questo fusto può essere in 3 corpi ed eseguirsi in legno ed in diversi pezzi; ma è più facile tagliarlo nello zuccaro o modellarlo in cartone-pasta; ove sia in zuccaro, converrà forarlo nel mezzo, affine di potervi far passare un' asta di legno o di ferro.

2307. — Incisioni. — Le tavole incise sono in legno o in zolfo colato; le prime sono preferibili; chi abbia a cuore di ben riuscire, non dovrà trascurare di provvedersi a poco a poco d'una collezione il più possibilmente completa, variata, scelta con discernimento. Il servizio che rendono nel lavoro della pasticcieria, è infinito, molte volte inestimabile. I più esperti ed avveduti, sono obbligati di ricorrervi, esse facilitano l'esecuzione ed abbreviano il lavoro semplificandolo.

2308. — Zoccoli in zuccaro scolpiti o tagliati. — Gli zoccoli in zuccaro, tanto scolpiti che tagliati, sono di lunga durata, poco costosi, se si considera che lo zuccaro è sempre utilizzabile. Si può dargli molta eleganza senza grande sforzo di lavoro. La loro confezione è meno difficile di quanto si crede a prima vista; chi sa tagliare correttamente una crostata può intraprendere con sicurezza il taglio d'uno zoccolo. — Per eseguirlo in zuccaro tagliato, bisogna dapprima tracciare il disegno su una carta, nelle proporzioni esatte che gli si vuol dare, onde poter giudicare dell'effetto d'insieme. Per quanto sia possibile, per facilitarne l'esecuzione, si dovranno moltiplicare i pezzi. Scegliete un pane di zuccaro bianco, segatelo in pezzi, in rapporto ai soggetti, per arrotondare i contorni colla lima; si incidono le linee colla lama d'un coltello corto e robusto; le cavità profonde sono fatte con sgorbie di differente grossezza.

2309. — Zoccolo a fascie in zuccaro tagliato (Modello N. 325). — Questo zoccolo è in 4 pezzi, forati, infilati su un'asta di ferro con galletto, impiantata sopra un fondo di legno mascherato in pastigliaggio; il fondo stesso è incollato su una base egualmente di legno, più larga del fondo, sabbiata con zuccaro, ornata con una bordura ascendente in pastigliaggio. — Lo zoccolo si compone dapprima d'un bocciuolo o tazza rovesciata, tagliata a scanalature concave, frastagliate sull'estremità, la quale s'appoggia su un piede di tazza rovesciata, basato su un altro piede di tazza dritto; i due pezzi sono riuniti con un cordone scanalato a ventaglio. La base dello zoccolo è rotonda, e può essere tagliata separatamente o essere aderente al piede della tazza; essa è decorata mediante *cornetto* sul suo spessore. I quattro pezzi vengono di mano in mano attraversati dall'asta e solidamente assicurati affinchè non vacillino; per evitare questo inconveniente, bisognerà spingere tra l'asta e lo zuccaro, dei pezzi di zuccaro che li mantengano in posto.

2310. — Zoccolo scanalato in zuccaro scolpito (Modello N. 315). — Questo zoccolo esige una grande precisione d'esecuzione; è montato su un fusto ad asta di ferro, assicurato su una base in legno; si compone di 6 pezzi in zuccaro tagliato, forati, bene aggiustati, infilati sull'asta, incollati gli uni sugli altri con piccole particelle di pastigliaggio rammollito. Le scanalature del piede dello zoccolo sono concave, quelle dello scudellino rovesciato e della tazza sono in rilievo. Le 4 *S* applicate contro il piede dello zoccolo sono in zuccaro, tagliate separatamente e sovrapposte. La base superiore è di legno sottile, coperto alla superficie con carta bianca, sabbiata con zuccaro rosa, ornata all'ingiro con una bordura in pastigliaggio, tagliata collo stampo; questa base è tenuta ferma dal dado dell'asta; sul suo centro è disposto un tamburo in legno sottile e leggiero, mascherato in pastigliaggio, o sabbiato con zuccaro. È su questo tamburo che si dispone il pezzo.

2311. — Zoccolo in zuccaro filato (Modello N. 316). — Il fusto di questo zoccolo si compone semplicemente d'un'asta di legno, solidamente assicurata sopra un piano parimenti in legno; il corpo dello zoccolo è formato con una tazza, ed il suo piede sorretto da una cupola: Questi tre pezzi devono essere solidamente costrutti; possono essere tanto in pasta di credenza che in *cartone-pasta*. Il *cartone-pasta* è preferibile per il pezzo inferiore, che deve reggere il peso dello zoccolo. Detti pezzi sono dapprima mascherati con una ghiaccia bianca, od albume d'uova, poscia con uno strato regolare di zuccaro filato fino e bianco; queste velature di zuccaro sono applicate quando lo zoccolo è montato. Il cordone di mezzo, dissimulando le giunture, è formato con una grossa striscia di zuccaro filato fino, attorcigliato sul posto, fra la tazza ed il piede, uguagliato con cura; esso è ornato, superiormente ed al basso, con cordoni di zuccaro, ripiegati ad una estremità. La parte inferiore della tazza è circondata con una bordura sporgente, in zuccaro filato bianco o rosa. La superficie della mezza cupola è egualmente masche-

rata con zuccaro filato fino, il quale zuccaro è ornato con cordoni leggiermente ripiegati, applicati a rosone sulla superficie, a distanza eguale. La base della cupola, ossia l'orlo della base inferiore, è ornata con una bordura diritta, eseguita in pastigliaggio o in zuccaro filato a due colori. Il piano superiore dello zoccolo è ornato con una doppia bordura ascendente e discendente, formata con piccoli campanelli in zuccaro, i quali possono essere rimpiazzati da una semplice lista di zuccaro filato, tagliata su un grosso strato di zuccaro, oppure di pastiglie di zuccaro al *cassé*, bianco o rosa; tutto ciò è questione di gusto.

2312. — Zoccolo a cornucopia (Modello N. 313). — Questo zoccolo è montato su un'asta di ferro, fissa su un piano. La base è di legno vuoto, ricoperta in pastigliaggio e decorata. Le 3 cornucopie sono dapprima foggiate in pastigliaggio bianco, poi decorate al *cornetto* con ghiaccia, di color verde chiaro; esse sono incollate con ghiaccia, indi guarnite con piccole frutta variate, imitate in pasta di mandorle, glassate ed aggruppate, incollandole collo zuccaro; sono inoltre frammiste con foglie verdi in zuccaro al *cassé*, eseguite su stampi di piombo. Il piano superiore è ristretto a vite al dado dell'asta; essa è orlata con triangoli in pastigliaggio, tagliati a *dente di lupo*; questi triangoli vengono dapprima essicati sopra una superficie arrotondata, in maniera di dargli la piegatura voluta, poi incollati con ghiaccia reale. Questa bordura, quantunque eseguita senza l'aiuto d'uno stampo, non è di cattivo effetto.

2313. — Zoccolo in ghiaccia reale ed in pastigliaggio (Modello N. 234). — Questo zoccolo, di forma leggera, è di esecuzione facile per chi abbia qualche nozione col lavoro del *cornetto*. Il fusto sul quale è eseguito lo zoccolo è costrutto nel genere di quello rappresentato dal disegno N. 119. Il corpo dello zoccolo si compone di 4 pezzi in cartone-pasta, steso entro stampi; quando sieno lisci, ben essicati e freddi, si mascherano con pastigliaggio, steso sottilissimo coll'aiuto d'un rullo scanalato; si decorano al *cornetto* con ghiaccia colorata. — La base inferiore, di discreta, grossezza e piuttosto pesante, dev'essere decorata al *cornetto* con pastigliaggio. Il piano superiore è ornato con ghiaccia reale, ma dev'essere orlato prima di assicurarlo sullo zoccolo. — I piani in legno sono esposti ad incurvarsi, essicando; quelli in doppio cartone ricoperti di carta glassata, essicati sotto pressione, non hanno tale inconveniente, purchè si eviti di bagnarli e di esporli a troppo forte calore.

2314. — Zoccolo chinese in zuccaro tagliato (Modello N. 326). — Questo zoccolo è di forma esagona, ma il piano superiore è rotondo. Il piede dello zoccolo è formato con 6 pezzi ad angoli rovesciati ed ascendenti; il punto essenziale consiste nell'unire i pezzi in modo da dissimulare le giunture. La parte superiore dello zoccolo è formata con una tazza a 6 faccie, le cui estremità sono arrotondate; le giunture sono mascherate con foglie cadenti in pastigliaggio; ma il centro della tazza è rinserrato in una incorniciatura in pastigliaggio a 6 faccie, ad angoli ripiegati e cadenti; tanto questi angoli, quanto quelli del piede, sono ornati di pallottoline in zuccaro od in pastigliaggio. — Lo zoccolo è montato sopra una base in legno massiccio, portante nel suo centro un'asta di ferro a vite e ad impugnatura mobile; questa base è fissata su un piano più largo, egualmente in legno, sabbiato di zuccaro e filettato in pastigliaggio. — I pezzi vengono, di mano in mano, infilati sull'asta, consolidati con sughero e suggellati con pastigliaggio rammollito. Quando lo zoccolo sia montato, il piano orlato verrà applicato sullo zoccolo, mantenendolo in posto coll'aiuto del galletto. La cima della spranga è dissimulata da un tamburo vuoto rovesciato sul piano.

2315. — Zoccolo ad esse (Modello N. 323). — Il fusto di questo zoccolo si può eseguirlo in legno mascherato in pastigliaggio, ma in diversi pezzi. La base è vuota, decorata sul contorno, ed attraversata nel mezzo da una spranga di ferro. Il piano superiore è in legno, assicurato coll'aiuto d'un dado. Le *S* sono di legno, rivestite con pastigliaggio bianco; devono dapprima essere fatte essicare, decorate al *cornetto*, indi incollate, appoggiandole contro la spranga. Di sopra delle *S* è disposto un listello in legno, mascherato in pastigliaggio; è su esso che pesa la tazza ed il suo piede portante la base superiore, la quale è sabbiata al disotto e coperta superiormente con carta bianca; è inoltre ornata con una doppia bordura in pastigliaggio traforata; la grossezza del piano è mascherata con una fascia in pastigliaggio colorato.

2316. — Zoccolo a vaso in crostone (Modello N. 328). — I zoccoli costrutti in cartone sono leggieri ed offrono nondimeno le garanzie di solidità desiderabili. Lo zoccolo rappresentato dal modello è costrutto

in cartone, è montato su un fusto nel genere di quello rappresentato al N. 109. — Il corpo dello zoccolo rappresenta un vaso di forma esagona, collocato sul suo piede; l'uno e l'altro sono formati con liste di mezzo-cartone *glassato*, ogni lista forma una fronte dell'esagono, che si riuniscono, per incollarle solidamente, sostenendole, nell'interno, con carta incollata. Quando i 2 pezzi sono riuniti od incollati, si infilano sull'asta di legno aderente al fusto; si dissimulano le giunture con un cordone in pastigliaggio. Il piano superiore formante cornice è anch'esso di forma esagona, i cui angoli sono fiancheggiati ciascuno con una piccola torre in cartone, ornate con piani graduati od in pastigliaggio. Gli intervalli sono ornati con lamine di pastigliaggio, applicate di sopra e di sotto del piano superiore; le une (quelle di sotto) sono tagliate ad arco, le altre a punta, a forma triangolare; sì le une che le altre sono orlate con contorni in pastigliaggio. — Il corpo dello zoccolo è formato con cartone bianco, ma tanto le bordure applicate alle giunture, come le scanalature che formano fascia, sono in pastigliaggio. Questo zoccolo si può eseguire in zuccaro tagliato.

2317. — Zoccolo gotico, impiallacciato di pastigliaggio (Modello N. 327). — Questo zoccolo è montato su un fondo di legno, mascherato in pastigliaggio, decorato sul suo spessore; porta nel centro una canna in legno, in cima della quale deve essere assicurato il piano superiore. Il cilindro formante corpo dello zoccolo è in cartone rotolato, ed è sostenuto alle due estremità da un piano incavato nel centro. Il cilindro è mascherato con liste sottili, in pastigliaggio, verdi e bianche, stese col matterello, tagliate ben eguali, per incollarle con gomma sciolta, alternando i due colori. La cornice è di forma esagona, ed i lati di essa formano l'arco gotico; sono eseguiti in pastigliaggio o in cartone mascherato e filettato, e vengono applicati contro il piano superiore, che dev'essere di legno. La bordura montante è in pastigliaggio traforato, levata *à la planche.*

2318. — Zoccoli in cartone-pasta. — Questi zoccoli, quanto alla durata, sono preferibili a quelli in pasta da credenza. Lo zoccolo N. 314 può essere eseguito in siffatto genere. — L'apparecchio del cartone-pasta è descritto al N. 2241. Ecco il metodo d'operare: quando la pasta sarà bene riposata, spianatela col rullo sulla tavola infarinata, per tagliarla delle dimensioni volute; formate allora una forma a tazza col suo piede, non che una forma a cupola, la quale dev'essere coperta fino alla metà della sua altezza. Colla medesima pasta, preparate un cerchio, foggiato sull'orlo interno (il bacino) d'un piatto, il qual cerchio devesi adattare precisamente alla base della tazza. Quando questa pasta sarà essicata, si estraggono i pezzi, si limano gli orli ben diritti, per incollarli, facendoli combacciare gli uni sopra gli altri, nell'ordine rappresentato dal modello; incollate parimenti sulla tazza un rotondo di cartone, non che il cerchio che serve di fascia, per lasciarlo seccare; mascherate completamente lo zoccolo con carta *glacé* bianca e rosa, o con pastigliaggio spianato sottile, tagliato delle dimensioni volute; la morbidezza di questa pasta la rende facile a prendere tutte le forme. — Lo zoccolo è decorato con pastigliaggio bianco, levato alla *planche;* ornate la fascia con piccoli dettagli rotolati a mano, tagliati col coltello, incollandoli mano mano, con ghiaccia reale, sul sostegno della fascia. Gli altri ornati, le piccole liste di bordura, sono anch'esse levate alla *planche*, cioè mediante incisione. Tali zoccoli possono essere glassati con ghiaccia reale, bianca, o sabbiati in zuccaro colorato, come i zoccoli in pasta di credenza.

Il cartone-pasta è un prodotto estraneo alla pasticceria, ma è raccomandato sotto molti rapporti, per solidità e nel medesimo tempo per leggierezza; malgrado questi vantaggi, non dev'essere però impiegato che per fusto di zoccoli; gli ornamenti applicabili a' pezzi mangiabili non possono essere che in pastigliaggio od in pasta da credenza.

2319. — Zoccoli in zuccaro compresso. — I zoccoli rappresentati nei disegni N. 269, 270, 272, 273, possono essere eseguiti in zuccaro *tassé* o compresso. Questi zoccoli sono formati entro forme di gesso. o di metallo, ma in parecchi pezzi. Le differenti parti che compongono lo zoccolo: il piede, la tazza, la fascia, sono foggiate separatamente, essicate, e di poi riunite assieme. Bisogna evidentemente foggiare questi pezzi con forme non molto complicate. Ecco il metodo di operare: Prendete del bel zuccaro *pilè* passato allo staccio ordinario; mettetelo in un tamburo da zuccaro, per levare la polvere, affine d'impiegare soltanto lo zuccaro granulato a guisa di semolino fino, mettete la quantità voluta in una terrina per spruzzarlo leggermente, immergendo nell'acqua le dita e di poi scuotendoli sopra lo zuccaro, rimestatelo con un cucchiaio per renderlo sensibile al tatto, come sale umido o neve; bisogna però osservare che lo zuccaro deve restare umido senza sciogliersi. A questo punto, riempite le forme collo

zuccaro, premendolo fortemente e lisciandolo colla lama del coltello, lasciatelo così per alcuni minuti, indi rovesciate le forme su lastre ben diritte. Quando tutti i pezzi saranno estratti, essi dovranno avere (esteriormente) l'apparenza di zuccaro in pane d'un bel granito, e siccome non ha alcuna consistenza, bisognerà trasportarli senza scossa e farli essicare all'aria; i pezzi allora divengono abbastanza solidi per esssere montati e sostenersi. Per maggior sicurezza si deve foggiare ogni pezzo, lasciandovi un cilindro, che servirà più tardi ad infilarli su un'asta; in caso contrario, si sarebbe obbligati di forare nel mezzo ogni pezzo, coll'aiuto d'una piccola lima triangolare; questa operazione essendo pericolosa, è meglio evitarla; in ogni caso, si infilano i pezzi, per montare lo zoccolo, su una spranga di ferro, solidamente applicata ad una base; si incollano con pastigliaggio rammollito o con ghiaccia reale. Quando lo zoccolo sarà montato, si applica in cima alla spranga una base di legno, destinata a sopportare il peso del pezzo da collocare sopra lo zoccolo, senza caricare questi; mascherate le giunture dei pezzi con liste in pastigliaggio incise collo stampo. — La bordura superiore dello zoccolo è composta con palme in pastigliaggio levate alla *planche*, essicate su un cilindro e di poi incollate con ghiaccia reale, e sostenute, internamente e di fuori, con liste in pastigliaggio.

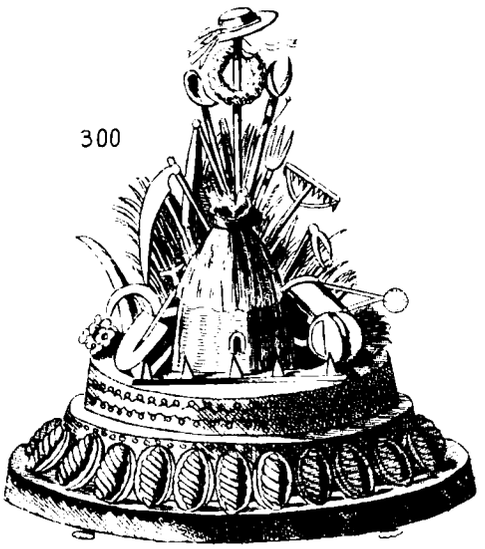
Gli altri particolari di questa bordura sono anch' essi levati alla *planche* con pastigliaggio bianco. Le forme di rame convengono benissimo per modellare lo zuccaro compresso; si possono foggiare anche piccole tazze per soggetti, ed una quantità d'altri ornamenti; basterà provare ad operare per rendersi conto della sua semplicità.

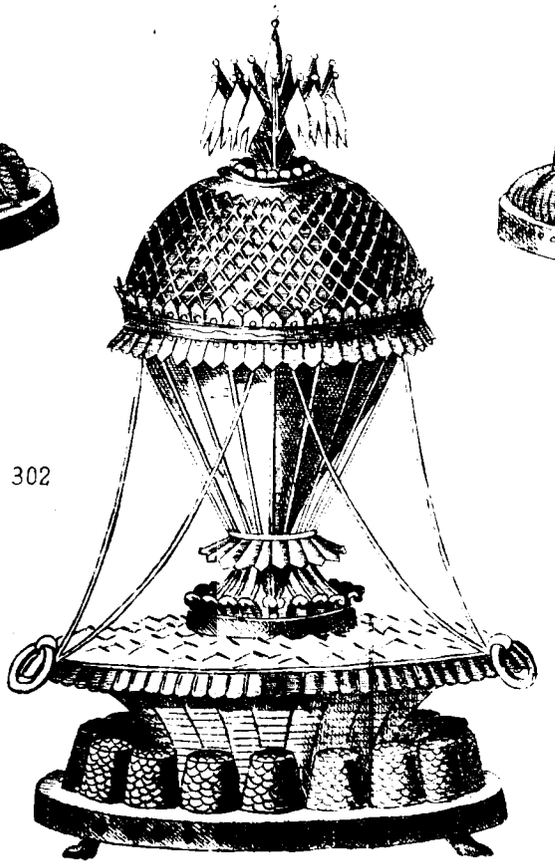
2320. — Zoccoli in zuccaro fuso. — Gli zoccoli N. 270, 271, 273, 274, possono eseguirsi in zuccaro sciolto o colati. Qualunque sia il genere, converrà fonderli in parecchi pezzi e montarli, attraversandoli con un' asta di legno o di ferro, fissa su una base in legno, al quale si trova parimenti assicurata la base o piano superiore, in maniera che nè il peso del pezzo, nè quello del piano, non pesano sullo zuccaro fuso, sempre troppo esile per avere una resistenza sufficiente. — I pezzi di zuccaro si incollano con ghiaccia reale, e si dissimulano le giunture coll' aiuto di liste in pastigliaggio. Ove i pezzi di zuccaro si avessero da incollare prima d' infilarli sull'asta, si potranno candire, per renderli brillanti e più solidi.

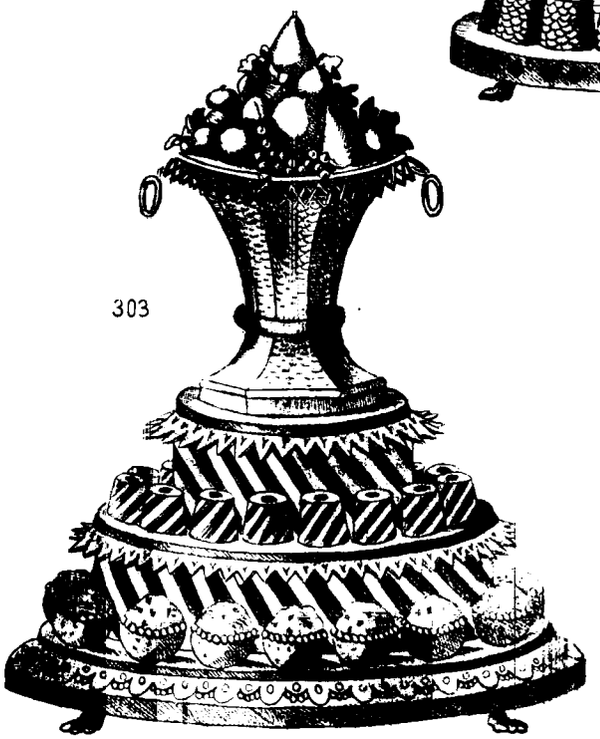
2321. — Zoccoli in legno (Modello N. 273). — Gli zoccoli in legno hanno molte qualità apprezzabili: sono solidi, di durata, d' esecuzione alquanto più facile, che non facendoli da sè. Basterà incaricare il tornitore, dandogli soltanto il disegno del profilo che si desidera e delle proporzioni che gli si vuol dare. Il profilo rappresentato dal modello appartiene allo stile egiziano, può essere sabbiato o mascherato in pastigliaggio, Gli ornamenti dello zoccolo sono tracciati al *cornetto*. — Se lo zoccolo è bianco, gli ornamenti possono essere di color chiaro, e se colorato, dovranno essere bianchi. — Questo genere di zoccolo trovasi pure rappresentato sulla tavola de' fusti.

2322. — Roccie e macigni per pezzi montati. — Le roccie o macigni, servono di fusto per zoccoli dei pezzi montati; ve n'hanno di due specie: quelli che possono essere mangiati, e quelli che non lo sono. Quando si vuol montare una roccia non mangiabile, bisogna costruire dapprima un solido fusto; se la roccia dev'essere massiccia, si può formare il fusto con una scatola in legno sottile, rotonda, sulle pareti della quale si praticano due o 3 aperture; si rovescia di poi la scatola su un piano di legno, per assicurarla solidamente. È contro questo fusto, di dentro e di fuori, che si applicano i pezzi di roccia. — Le roccie mangiabili possono essere montate su fusti, in pasta da credenza; se sono in legno, devono coprirsi di pasta, nel qual caso si mascherano con piccoli *gâteaux* secchi di ogni sorta, semplici o glassati al caramella, spolverizzati di pistacchi o di acini d' uva. — Le roccie non mangiabili si formano, sia in biscotto di colore, rotto in pezzi informi, ed essicati nella stufa tiepida, sia con zuccaro soffiato bianco o rosa, parimente infranto in pezzi informi; queste diverse sostanze s'incollano con ghiaccia reale o con zuccare al *cassé*, ma sopratutto avendo cura di dissimulare lo scheletro della roccia. Quando le roccie sono montate, si possono ornare con spuma imitata in pasta di mandorle verde, o di foglie artificiali. In molti casi, si possono pure ornare con zuccaro filato alla *gettata* bianco, o colorato, sopratutto quando si tratta di raffigurare delle cascate d'acqua.

2323. — Roccia in zuccaro soffiato (Modello N. 312). — Questa roccia di forma bassa è in zuccaro soffiato rosa; è montata su una larga base di forma esagona, mascherata sulla sua grossezza con pa-







300 Trofeo d'agricoltura. 301 Trofeo di guerra. 302 Areostato imitato.
303 Gradinata a cestella. 304 Gradinata ad elmo.

stigliaggio, e circondata con una balaustrata traforata, parimenti in pastigliaggio. La roccia è formata su una scatola in legno sottile e vuoto, forata all'ingiro da aperture formanti arcate. L'interno della roccia è ornata con zuccaro filato alla gettata.

2324. — Roccia in biscotto colorato (Modello N. 309). — Questa roccia è costrutta su una scatola vuota, di forma alta, intieramente chiusa. È composta con biscotto colorato, infranto, essicato, incollato con ghiaccia reale. La parte principale è ornata con una bella cascata di zuccaro filato fino. La roccia è disposta su un piatto, circondato alla sua base con *gâteaux* variati, mangiabili, aggruppati per specie ma non incollati.

2325. — Roccia a grotta (Modello N. 310). — Questa roccia è montata su un fusto formato con una scatola rovesciata, le cui pareti sono traforate, ed è eseguita con zuccaro soffiato, a due colori, bianco e rosa; le giunture e le fessure sono dissimulate con spuma in pasta di mandorle; i pezzi di zuccaro soffiato sono frammisti con foglie in pastigliaggio. Il disopra della grotta è guarnito con zuccaro filato bianco, disposto ad imitazione d'una cascata d'acqua.

2326. — Roccia con fontane (Modello N. 311). — Questa roccia è costrutta su una scatola vuota, in legno leggiero, di forma rotonda, mascherata con una lista in pastigliaggio, spianata con un rullo, impiallacciata a rettangoli a guisa di pietre. La roccia è assicurata su una base in legno rotondo, ornata con un parapetto traforato, in pastigliaggio a colori, sorretto ad eguali distanze da pilastri in pastigliaggio. La parte superiore della roccia è parimente ornata con un parapetto traforato in pastigliaggio; contro le pareti sono applicate, a distanza, delle teste di leoni in pastigliaggio, gettanti acqua, la quale è imitata in zuccaro filato.

2327. — Pezzi montati in pastigliaggio. — I pezzi montati, propriamente detti, sono quelli unicamente destinati ad ornamento delle grandi mense, d'un *buffet* o cena da ballo; ma si comprendono parimenti in questa categoria i pezzi di fantasia non appartenenti ad alcun ordine, quali vasi, cestelle, capanne, cetre, elmi. Le fontane in pastigliaggio, in croccante od in zuccaro, sono comprese in questa categoria, ma tali soggetti lasciando minore latitudine all'ideale, sono considerati come pezzi secondari, mentre i monumenti, i tempietti, i chioschi, e in generale i pezzi d'architettura dovendo essere costrutti secondo le regole dell'ordine a cui appartengono e reclamando dall'artista maggiore intelligenza ed attitudine, sono, per questo solo fatto, pezzi di primo ordine. Il lavoro dei pezzi montati è generalmente molto minuzioso, sicchè occorre diligenza, capacità ed amore. — Prima di intraprendere un pezzo montato, a qualsiasi ordine appartenga, bisognerà prima disegnarlo in tutti i suoi particolari od almeno nelle condizioni sufficienti a potersi rendere conto dell'insieme; se si copia un modello grande, sarà mestieri calcolare le dimensioni per ridurlo nelle proporzioni esatte. I pezzi montati in pastigliaggio od in ghiaccia possono essere bianchi o colorati, secondo il loro stile di costruzione; in ogni caso i colori delicati devono essere impiegati di preferenza ai colori oscuri, i quali non si adattano quasi che al genere rustico. È sopratutto nel lavoro dei pezzi montati che le incisioni in legno ed i modelli o forme di ogni genere sono d'un grande aiuto; senza incisioni, senza stampi, nè modelli adatti all'ornamentazione, l'esecuzione diviene difficilissima.

2328. — Pezzi montati in ghiaccia reale. — Questi pezzi hanno alcun che di leggiero che li distingue dagli altri generi. L'esecuzione d'un pezzo in ghiaccia è un lavoro minuzioso, lungo, complicato, si potrebbe aggiungere anche ingrato; ma i risultati sono interessanti, lusinghieri, ammirabili, se la intelligenza presiede all'operazione; tuttavia non bisogna dissimulare che il maneggio del *cornetto* non è famigliare a tutti, ed è solo dopo una lunga e costante pratica che si può riuscire con successo. — A questo genere di pezzi, lo stile gotico è quello che si addice meglio; le balaustrate traforate, le cancellate, le torricciuole, le arcate, producono sempre un bell'effetto. Il disegno rappresentato al N. 312 può dare un'idea esatta della loro leggierezza e grazia. — La preparazione perfetta della ghiaccia, insieme all'applicazione ben combinata dello scheletro in filo di ferro, sono i punti capitali ed essenziali da non negligentare; la ghiaccia per la sua elasticità e la prestezza colla quale si essica, quando sia bene manipolata, rende il lavoro più corretto, facilitandolo. Lo scheletro in filo di ferro, rafforzando i dettagli, imprime al pezzo una solidità evidentemente indispensabile.

2329. — Pezzi in croccante. — Con bel croccante si possono eseguire pezzi di effetto, senza essere necessario di possedere una grande capacità artistica, essendo sufficiente che sieno costrutti in proporzioni esatte. — I soggetti eseguibili in croccante sono innumerevoli e variati; si deve evitare di attaccarsi a quelli che sono troppo complicati, perchè l' apparecchio poco si presta ai piccoli dettagli. Nei grossi pezzi di pasticceria si trovano parecchi soggetti atti ad essere utilizzati come pezzi montati. Per la loro esecuzione bisogna disporre di forme in rapporto con ciò che si vuol eseguire, od accontentarsi di formare dei soggetti a superficie liscia e diritti, stante che non si maneggia il croccante colla medesima facilità del pastigliaggio. Ma anche senza l'aiuto di forme si può, con un po' di buon gusto, ottenere dei risultati soddisfacenti; si tratta solo di limitare le proprie pretese e non accingersi a soggetti minuziosi. Così, i soggetti rappresentati nei modelli N. 306, 307, possono essere eseguiti senza il soccorso d'altri stampi, oltre quelli di cui si dispone nelle più modeste cucine. — L'apparecchio del croccante, per pezzi montati in generale, deve essere preparato con mandorle tagliate a dadi o tritate, poi stacciate al colatoio, ma non tagliuzzate. Colle mandorle tagliate sottili, questi apparecchi riescono infatti più malleabili e lisci, prestandosi meglio alle combinazioni del lavoro. I differenti apparecchi sono descritti a suo luogo.

2330. — Pezzo montato, stile chinese (Modello N. 311). — Questo pezzo di forma esagona, è di una esecuzione minuziosa, reclamando molta cura nella riunione dei dettagli; ciò premesso, non offre gravi difficoltà. — Il pezzo è posto su una roccia con fontana, fisso su una base orlata. La descrizione della roccia è stata fatta più sopra. — Ecco il metodo di procedere all'attuazione del pezzo: dopo aver fatto il progetto e preso le dimensioni esatte, si delinea su un cartone il disegno di una delle facciate di ogni piano, poi si tagliano i contorni, senza trascurare l'apertura delle porte formanti arcate.

Si stende (coll'aiuto d'un rullo scanalato) del pastigliaggio di colore *nankin*, in liste di 3 a 4 mill. di spessore; lo si lascia riposare un momento, indi si tagliano su esse 6 facciate per ogni piano, ma su modelli di cartone, avendo cura però di tenerli un poco più larghi dei modelli. Si lascia ancora riposare il pastigliaggio, su lastre ben diritte, coperte di carta. — Alcuni minuti dopo si taglia di nuovo il pastigliaggio, e questa volta seguendo esattamente i modelli colla punta d' un temperino; si copre il pastigliaggio con carta per lasciarlo essicare all'aria, avendo cura di rivolgere le liste con precauzione, non appena sieno quasi asciutte da una parte. — Intanto si tagliano 3 piani esagoni, in cartone forte; uno per la base, d' un centimetro solamente più largo del pezzo; uno per la balaustrata di mezzo, un poco più largo; il terzo per il piano superiore. Il tetto è modellato in pastigliaggio bleu-chiaro, in uno stampo di latta, genere chinese. Si fanno mediante incisione, o si tagliano collo stampo, le diverse bordure in pastigliaggio destinate a servire di parapetto; il punto essenziale consiste nel farle essicare ben diritte. — Quando tutti questi dettagli sono ben secchi, si prendono delicatamente le 6 facciate del piano inferiore l'una dopo l'altra, per limarle o tagliarle in isbieco agli angoli, affine di riunirli; si fanno allora, mediante incisioni a mosaico, delle larghe liste in pastigliaggio lastricate ad imitazione di invetriate; si applicano 3 di dette liste, incollandole, su ogni facciata dalla parte interna. Si applicano contro le 3 altre facciate (sempre dalla parte interna) delle liste rigate ad imitazione di persiane; è evidente che si possono mascherare le arcate, tutte nel medesimo genere, sia con invetriate, sia con panneggiamenti, imitati in pastigliaggio, a due colori. — Quando le fronti sono così ornate, si congiungono insieme, appoggiandole al basso, contro lo spessore d' una base in cartone od in pastigliaggio, di forma esagona, tagliata del preciso diametro interno formato dalle sei facciate; queste si incollano con ghiaccia reale o con gomma sciolta, e si sostengono, circondandole con grosso filo, fino a che la ghiaccia sia asciugata; si pone allora il primo piano sulla base in legno, anch'esso di forma esagona, di un centimetro più largo dell' esagono formato dal piano; la qual base dovrà essere mascherata ad un centimetro dagli orli con un cordone in ghiaccia reale solida, per poterla congiungere col piano. Quando questa sarà incollata, si circonda la base del piano con una piccola lista piana in pastigliaggio, avente due centimetri di larghezza ed abbastanza lunga per fare il giro del pezzo. Questa lista, servendo anche di basamento, fortifica e sorregge il pezzo. Ciò fatto, si rafforza la parte superiore, incollando all'ingiro delle pareti interne una striscia in pastigliaggio, formante sporgenza, alla quale si appoggia una base di cartone tagliata del preciso diametro interno del piano, che si incolla parimenti col pezzo, mediante ghiaccia reale; si mette poi su questa ghiaccia la base esagona più larga, e su essa un peso leggero, affinchè possa conservarsi distesa essicandosi.

Le arcate si filettano con un listello; si collegano i pilastri mediante piccoli capitelli parimenti piani, fatti collo stampo o tagliati col coltello; si dispongono simmetricamente, al disotto della base

principale, delle piccole correnti di sostegno, in pastigliaggio, di forma triangolare, incollate in sporgenza, appoggiandole tanto contro la base come contro le facciate. Su tali correnti si applica una lista in pastigliaggio traforato, levato alla *planche*, o tagliata collo stampo, facendo tutto il giro del piano, incominciandola fra i due listelli sporgenti; si incolla solidamente ad ogni angolo un piccola *voluta* in pastigliaggio od un filo di ferro coperto, su cui saranno più tardi sospesi dei piccoli campanelli in pastigliaggio, ma vuoti. Ciò fatto, si filetterà la base sporgente colla bordura che le è destinata, ricoprendo le giunture con un listello; si incorniciano le parti superiori con una piccola lista piana, destinata a portare dei vasi, o piccole tazze guarnite di fogliame. Gli altri piani sono montati nelle medesime condizioni del primo; devono essere ornati con gusto, tenendo conto della differenza degli ornamenti applicati a ciascun piano. Il secondo piano è esattamente posto sul centro del piano orlato, e verrà incollato con ghiaccia reale e mantenuto con un peso, fino a che la ghiaccia sia ben secca. — Sopra questo secondo piano si incolla il terzo, sormontandolo col suo tetto chinese. — Non appena il pezzo sia consolidato, lo si termina applicando i dettagli d'ornamento, indi lo si colloca nel mezzo del tamburo a parapetto, formando il basamento. Il pezzo può, senza inconveniente, esservi incollato sopra; tuttavia ove sia costrutto con precisione, ciò non è rigorosamente necessario. È altresì preferibile di conservare il pezzo in due parti, affine di poterlo trasportare più facilmente e con minor pericolo.

Questo pezzo, eseguito con gusto e precisione, colorito con discernimento, è d'un effetto attraente e pittoresco. — Per la sua forma, il corpo del pezzo si presta benissimo ad essere costrutto in cartone rivestito con pastigliaggio. — In difetto di incisione, le invetriate possono eseguirsi al *cornetto* su una lastra di vetro.

2331. — Pezzo montato in pastigliggio, stile gotico (Modello N. 312). — Questo pezzo è di forma esagona a 3 piani, posto su una roccia con parapetto, la di cui descrizione fu fatta più sopra. Sei lamine in pastigliaggio tagliate ad arcate su modello, incollate ad esagono, costituiscono la parte superiore del primo piano. Esse sono rigate perpendicolarmente e decorate con fregi a sesto acuto in rilievo, fatte collo stampo; le quali vanno ad appoggiare la loro base su rilievi formati da pilastri a colonne gotiche. Queste colonne sono modellate o fatte mediante stampo in zuccaro colato od in pastigliaggio, e solidamente assicurate su un tamburo di legno di forma esagona, mascherato di pastigliaggio, formante la base immediata del pezzo. Le colonne sono sorrette, nell'interno, da una intelaiatura di legno o di filo di ferro invisibile, ma abbastanza solida per mantenerle ben ritte. — Le precauzioni di solidità bene comprese sono quelle alle quali si dovrà badare fin dal principio dell'operazione. — Il vuoto delle arcate è riempito con inferriate in ghiaccia reale, tracciate al *cornetto* su lastre di vetro, essicate, poi distaccate e mascherate (dalla parte interna) con fogli di gelatina trasparente e colorata, o semplicemente con carta dipinta. Esse sono applicati ad imitazione di invetriate gotiche. Devono essere leggieri, e regolarmente disegnati.

La parte superiore del primo piano è coperta con una base esagona e sporgente, in legno sottile, ai cui angoli verrà collocato in rilievo una piccola torre gotica di forma leggiera, traforata; queste verranno di poi collegate fra esse mediante balaustrata traforata, e sostenute alla loro base da piccoli zoccoli in forma di freccia rovesciata. Le lampade applicate agli angoli del pezzo, non che i braccialetti che li sostengono, sono in pastigliaggio. — Il secondo piano è costrutto identicamente e nell'istesso ordine del primo; le proporzioni soltanto differiscono; anch'esso è ornato, sulla parte superiore, di 6 piccole torri traforate, ma sormontato d'un terzo piano a freccia gotica, decorate al *cornetto*. Questi tre piani devono essere solidamente incollati insieme, mentre il pezzo stesso può anche non essere incollato sulla roccia che gli serve di zoccolo. Anzi è il mezzo più sicuro per poterlo trasportare senza inconveniente. Il primo piano è assicurato su una base di legno mascherato in pastigliaggio ed orlata con bordura a traforo.

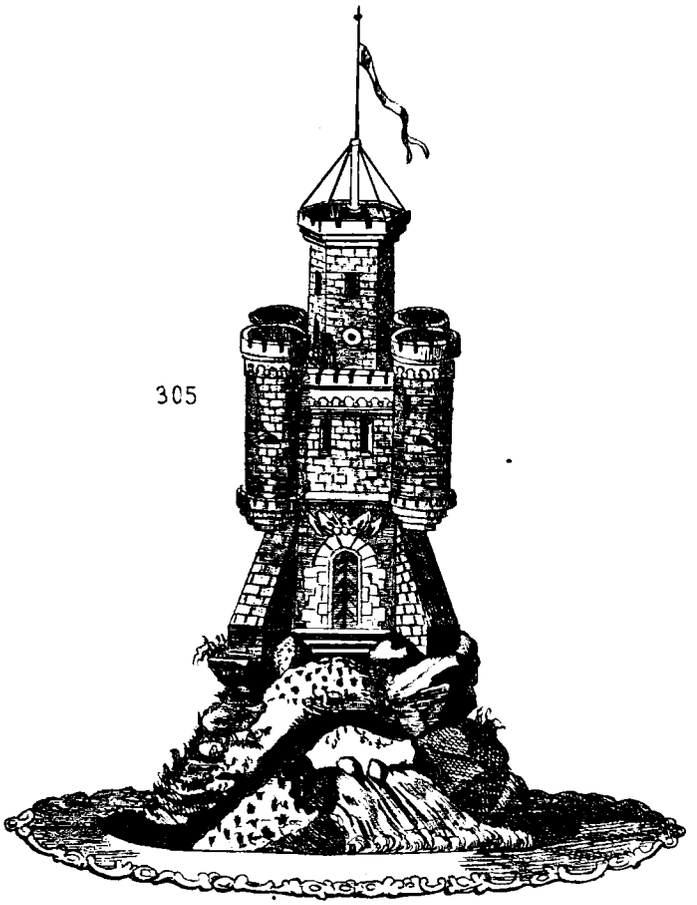
2332. — Grande pezzo gotico (Modello N. 309). — Questo pezzo montato fu tolto da una fotografia presa dal naturale, e fu eseguito e servito alla corte di Prussia. — L'ordine della costruzione del pezzo è molto corretto, severo, grazioso. I dettagli minuziosi e leggiadri, di cui è ornato, lo rendono svelto e leggerissimo; nulla è più imponente di un pezzo di questo genere, ove sia eseguito colla diligenza voluta. — Il pezzo è fisso su roccia, la cui descrizione venne fatta più sopra. — Il primo piano è di forma triangolare, ma quelli superiori, non che le piccole torri, hanno la forma esagona. — Il primo piano è costrutto su uno scheletro in legno, reso invisibile dagli ornamenti. I parapetti, le cancellate, le bordure, sono fatte mediante incisione, ossia levati *à la planche;* i piccoli dettagli d'ornamento sono tracciati al *cornetto*. Le colonne sono in zuccaro colato. La grande statua posta sotto la vôlta, su pie-

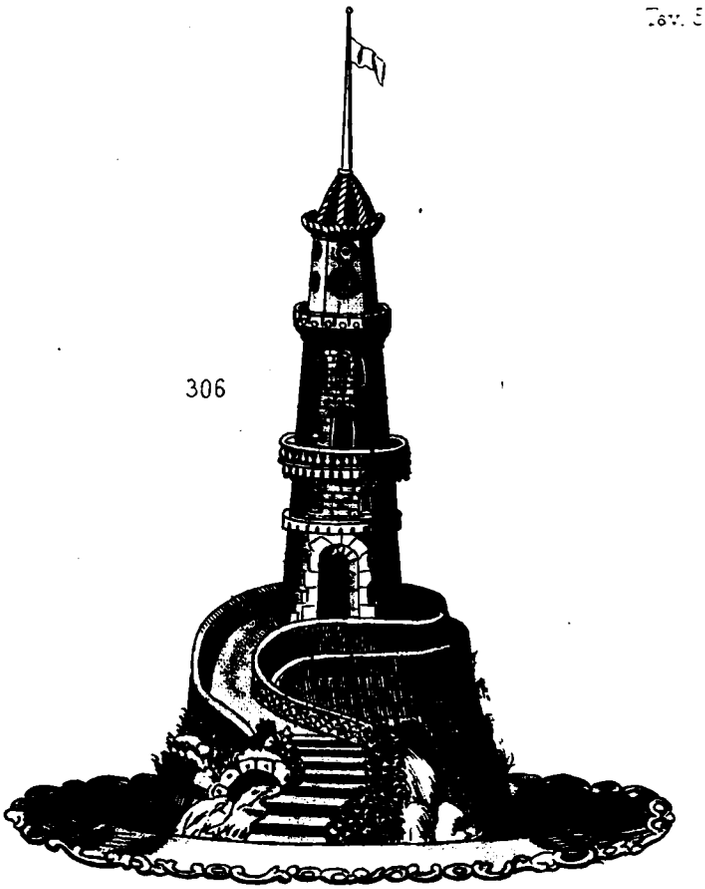
destallo, può essere fusa, in zuccaro o modellata in pastigliaggio. Le piccole statuette poste nelle nicchie dei pilastri a colonne possono essere fatte alla *planche* o disegnate al cornetto. Il pezzo figura disposto su una grande guantiera guarnita con piccoli *gâteaux* variati di specie e di colori. — La cascata d'acqua della roccia è imitata in zuccaro filato, fino e bianco.

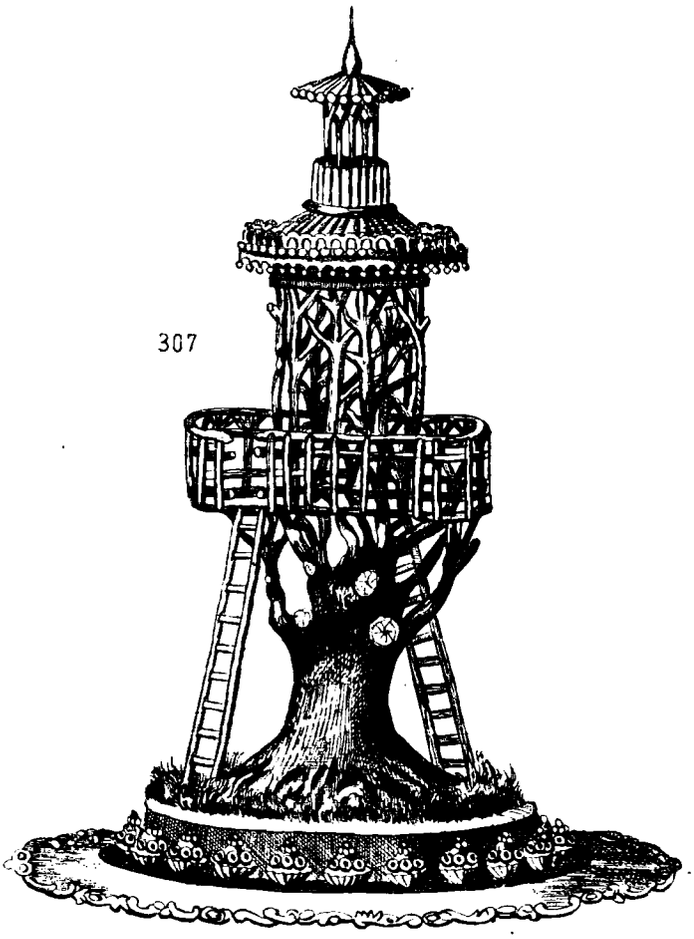
2333. — Grande pezzo orientale su roccia (Modello N. 310). — Anche questo pezzo è stato disegnato su una fotografia presa dal naturale. Così com'è rappresentato, misura un metro e 80 centimetri, è a tre piani, costrutto in pastigliaggio a 2 colori, verde e bianco; la forma è quadrangolare, ed è assicurato su roccia imitante una grotta; lo scheletro della roccia è di legno, mascherato con zuccaro soffiato; lo scoglio è fisso su un largo basamento in legno, posto su una grande guantiera di metallo. — Questo pezzo, come il precedente, è d'uno stile elegante e grazioso, e per la sua distinzione, degno di figurare a fianco dei migliori prodotti dell'arte. — Prima di cimentarsi in tali lavori, bisogna dapprima riflettere su tutte le difficoltà che si possono incontrare nella loro esecuzione. Quanto più i soggetti appartengono ad un ordine elevato, e tanto più è necessario di terminarli nei loro più semplici dettagli con tutta la perfezione possibile. Se è vero che un pezzo semplice disarma facilmente la critica, per poco che essa sia corretta, si può dire che l'incoraggia, ove trattisi di costruzioni pretenziose; in questo caso, gli ammiratori stessi si credono in obbligo di cercarne i difetti.

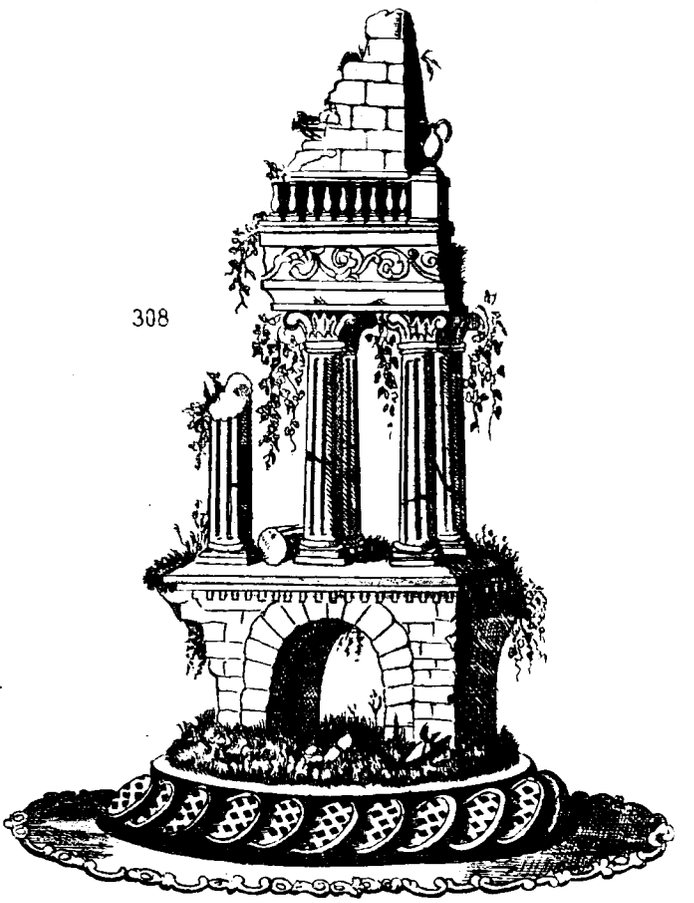
2334. — Grosso pezzo in meringa. — Questi pezzi sono d'un'esecuzione facile e pronta per chi sia famigliarizzato col lavoro del *cornetto;* ma non si può sperare d'ottenere colla meringa dei pezzi così complicati e regolari come colla ghiaccia reale; d'altronde il genere stesso differisce essenzialmente; bisogna che vi sia una differenza fra queste due produzioni, stante che la loro parte non è la stessa. I pezzi in meringa comportano una decorazione più maschia, più accentuata di quella in ghiaccia. Lo stile gotico e traforato è quello che conviene meglio, purchè non sia troppo complicato. Il modello N. 312, può fino ad un certo punto, servire di esempio, semplificandolo, cioè sopprimendo i pezzi superiori, tranne la freccia. — I pezzi eseguiti in questo stile riescono di grazioso effetto con 3 o 5 facciate; nondimeno si può farli esagoni. — Detti pezzi si eseguiscono in parti staccate, vale a dire che ogni facciata è separatamente tracciata al *cornetto* su lastre unte di burro ed infarinate; il disegno sarà tracciato sulla superficie delle lastre colla punta d'un lapis, coll'aiuto d'un modello; così procedendo, la regolarità d'esecuzione è più sicura ed esatta. — L'apparecchio impiegato per la confezione di questi pezzi è la meringa da decorazione. Quando i dettagli sono eseguiti, l'apparecchio verrà cotto a forno assai mite, sopratutto senza colorarlo; i pezzi allora vengono distaccati con diligenza, per essere applicati su una base di pasta o di legno, rivestita di pastigliaggio.

2335. — Grande trofeo militare (Modello N. 292). — A questo genere di pezzi si può dare proporzioni molto estese; quanto più sono voluminosi, tanto più riescono d'effetto. Fra i pezzi d'ornamento, i trofei sono relativamente d'una esecuzione facile; di più, figurano molto bene sulla tavola d'un *buffet.* La leggierezza della loro forma, i piccoli dettagli staccati che gli sono applicabili, danno alla loro fisonomia un effetto particolare. — Il pezzo rappresentato è assicurato su un basamento a gradini di forma triangolare, tagliato ad angoli ritti e frastagliato a festoni. Si compone d'un torrione con feritoie e di una colonna centrale; l'uno e l'altra possono essere eseguiti in legno sottile od in cartone forte; in ambo i casi, devono essere vuoti; la colonna prende il suo appoggio sul basamento inferiore, ed è rivestita in pastigliaggio bruno. Il torrione, mascherato in pastigliaggio bianco, è disegnato a rettangoli ad imitazione di pietre squadrate. — Ad ogni angolo del basamento, havvi un cannone di campagna, circondato da istrumenti guerreschi; il cannone e le sue ruote sono in pastigliaggio, fatte mediante incisione, cioè alla *planche.* Ai lati del cannone si trova accumulata una piramide di palle imitate, e fra le piramidi è aggruppato un fascio d'armi, ornato d'un elmo e d'una corazza. — Sul torrione, immediatamente disopra dei cannoni di campagna, sono disposti due obizzi su affusto, circondati da bandiere. Al piede della colonna sono aggruppati vessilli, emblemi, ed armi di guerra, elmi e tamburi. Tutti questi particolari, sieno modellati a mano o mediante stampo, devono prima di tutto essere proporzionati al pezzo, aggruppati in rilievo e con discernimento. — Il capitello che sormonta la colonna è fatto in legno sottile od in cartone, mascherato con pastigliaggio e decorato, sia con dettagli fatti collo stampo, sia al *cornetto,* con ghiaccia reale; sul capitello trovasi assicurato un genio posto su una palla; questo soggetto può essere in pastigliaggio; la palla ed il soggetto sono mantenuti in equilibrio coll'aiuto d'un filo di ferro aderente al capitello.









305 Fortilizio in cialde. 306 Faro napoletano.
307 Chiosco rustico 308. Rovine in genovese.

2336. — Fortilizio in cialde (Modello N. 305). — Il pezzo riposa su una rupe, formante arcata, la cui armatura è eseguita in legno, mascherata di poi con biscotto di colore. La rupe è incollata sopra un grande piatto; il getto d'acqua che forma cascata è imitata in zuccaro filato. La base del pezzo, le torricciuole, la torre superiore, sono eseguite in pasta da cialde per timballo, cotta su lastre, in lamine sottili, tagliate subito nelle dimensioni volute, su modelli in cartone, poi raffreddate, le une sotto pressione, le altre su rullo, secondo che devono essere piane o rotonde. — Il pezzo delle torricciuole è formato con una cassa quadra in pasta da cialde, vuota, avente gli angoli smussati, onde applicarvi le quattro piccole torri in rilievo. — La torre superiore è di forma esagona, composta con sei basi. Quella portante il pezzo, cioè la parte posta immediatamente sulla rupe, è parimenti formata con una cassa quadra ad angoli tagliati, contro i quali sono applicati quattro sostegni o pilastri in rilievo. La cassa quadrata, la torre esagona, le piccole torri, ed i pilastri, sono di poi riuniti ed incollati separatamente con ghiaccia o zuccaro, poi combaciati e solidamente attaccati al pezzo principale. — Il fondo generale del pezzo è d'una tinta giallo-chiaro, colore naturale della pasta da cialde cotta. Le bordure delle torri ed i sostegni inferiori delle torricciuole sono in pasta di mandorle, bianche; le superficie piane o rotonde del pezzo sono in pastigliaggio, disteso mediante rullo rigato, in pietra. L'arcata della porta e le diverse bordure applicate in cima alle piccole torri e della torre principale sono eseguite in pasta di mandorle.

2337. — Chiosco rustico (Modello N. 307). — Il pezzo è assicurato su un grande piatto, ed è posto su un fondo di legno, mascherato di pastigliaggio. — Il chiosco può essere eseguito con pastigliaggio o pasta di mandorle di colore del legno rustico, rosso-bruno. Il tronco dell'albero che regge il pezzo è anch' esso in pastigliaggio, almeno esteriormente, perchè il tronco è montato su un'asta di legno, portante una base egualmente in legno, mascherata di pastigliaggio, sulla quale posa il chiosco. Per eseguire questo pezzo, bisogna dapprima preparare una intelaiatura di chiosco col suo parapetto, in filo di ferro od in legno sottile; in ambo i casi, verrà incollato su un piano di legno, poi mascherato con cordoni di pastigliaggio rotolati a mano sulla tavola. Questi cordoni debbono essere irregolari, nodosi, torti, a guisa di rami d'alberi, sottili, ma tuttavia intrecciati con gusto. Il tetto ed il padiglione sono pure eseguiti in pastigliaggio. Le bordure del tetto, tanto ascendenti che discendenti, possono essere in pastigliaggio bianco, tagliato collo stampo. Il tronco dell' albero è modellato in pastigliaggio su una grossa verga di ferro, alla quale sono avvinti de' fili di ferro, in modo da poter modellare le ramificazioni del tronco sottoposte al chiosco. Il tronco è intonacato di ghiaccia bruna, mescolata con terra di Siena, ma in modo irregolare, mediante pennello, onde imitare la corteccia dell' albero; in seguito la si spolverizza con cioccolato raschiato. La base del tronco è circondata di muschio imitato in pastigliaggio. Le due scale, eseguite a parte, sono messe in posto ed incollate da ultimo. Il giro del basamento sul quale è collocato il pezzo è di legno massiccio, ricoperto di pastigliaggio; esso è circondato da piccole *fanchonettes*.

2338. — Rovine in genovese (Modello N. 308). — Il soggetto rappresentato dal modello, può essere eseguito in biscotto od in pastigliaggio, nel qual ultimo caso le colonne possono essere massiccie, ma la cornice sarà vuota, cioè formata con una cassa di cartone rivestita di pastigliaggio. Volendo eseguire le rovine in biscotto, occorrerà prendere della genovese, oppure del biscotto *punch*, col quale si disporranno i diversi pezzi, ossia le colonne, la cornice ed il muro superiore, non in un sol pezzo, ma in parti sovrapposte ed incollate con ghiaccia reale. Il fusto delle colonne è formato con rulli di biscotto, tagliati collo stampo, attaccati insieme e montati all'altezza voluta. Assituate che siano le colonne, si praticano sul traverso alcune leggere incisioni, affine d' imitare la corrosione. I capitelli e la base possono essere formati con un solo sfoglio di biscotto tagliato col coltello. — La cornice ed il muro sono parimenti formati, mediante liste di biscotto sovrapposte, incollate, indi tagliate sul posto col coltello; gli ornati della fascia sono spinti al *cornetto*. Il vaso può essere eseguito tanto in pastigliaggio come in zuccaro fuso. La balaustrata è in pastigliaggio, ad imitazione di marmo. Prima di montare la rovina è necessario che il biscotto sia ben secco. — Il tutto è montato su una base di legno a guisa di arcata, mascherata con liste in pastigliaggio tagliate a guisa di mattoni, e di tinta rossastra; la base è alla sua volta assicurata su un fondo in legno mascherato in pastigliaggio. Ultimato il pezzo e disposto di conformità al modello, il muro, la trabeazione, le colonne, sono ornate di muschio e di piante arampicanti imitate in pastigliaggio, o con ghiaccia reale spinta al *cornetto*. La base dell'arco è parimenti

ornata con muschio. Il fondo è circondato da piccoli *gâteaux* di forma ovale, decorati a guisa di graticcio. Questi pezzi, qualunque sia la loro natura, non sono fatti per essere mangiati e non possono figurare su un *buffet* od in un pranzo che a titolo di ornamento. La sola parte mangiabile consiste nella guarnizione di *gâteaux* circondanti la base.

2339. — Pallone imitato (Modello N. 302). — Il pallone si compone d'una cupola a rete, d'un cono rovesciato e d'una cestella, il tutto eseguito parte in zuccaro filato e parte in pastigliaggio. È montato su un grosso piano di legno decorato, sostenuto da 4 piedi, nel centro del quale è impiantata un'asta di legno a guisa di colonna, rivestita in pastigliaggio, sulla cui sommità si appoggia la cupola del pallone attraversando la cestella; la cupola è traforata, ornata sulla cima di banderuole in pastigliaggio; può essere mobile, ed all'ultimo momento riempita con zuccaro filato fino, bianco od a colori. Il cono rovesciato, formante la base dell'areostato, è in pastigliaggio, rigato con ghiaccia spinta al *cornetto*. Esso deve essere solidamente assicurato sul piano inferiore e sostenuto in alto con un altro piano di cartone o di legno attraversato dalla colonna e mantenuto in posto con un dado. Questo piano deve essere un po' più largo della cupola ed è filettato con zuccaro filato. Le funi sono pure imitate in zuccaro filato, e con zuccaro filato è guarnito l'interno della cestella. La base è circondata di croccantini modellati entro stampi da *dariole*. Può essere collocato sulla tavola d'un pranzo come pezzo di centro.

2340. — Fontana ornata di zuccaro filato (Modello N. 297). — La tazza principale della fontana e quella sulla sommità sono in pastigliaggio. I tre delfini in zuccaro filato. Il pezzo è disposto su un largo piano a gradini in legno, rivestito in pastigliaggio, decorato sui contorni ed appoggiato su quattro piedi. Nel centro si eleva un'asta di legno, rivestita in pastigliaggio, la quale attraversa la tazza principale, assicurata al disotto mediante dado. I delfini poggiano sul gradino più alto; i due gradini sono ornati con zuccaro filato in modo da imitare l'acqua formante cascata. La tazza principale è parimenti ornata all'ingiro con zuccaro filato *alla gettata* imitante l'acqua che sfugge dai bordi. La tazza superiore montata su un piede, è in pastigliaggio, e porta nel centro un colonnino, ornato sulla sommità con zuccaro filato, imitante un piccolo zampillo; gli orli della piccola tazza sono parimenti ornati con zuccaro filato. — Il piano inferiore è guarnito all'ingiro con piccoli *gâteaux*. — Questo pezzo è di grazioso effetto e può essere servito siccome centro di tavola in un pranzo o come pezzo d'ornamento sulla tavola d'un *buffet* da ballo.

2341. — Gradinata a cestella (Modello N. 303). — Questa gradinata è disposta su un piano di legno, sostenuta da 4 piedi. Essa è sporgente, ed ornata sull'alto con una bordura cascante fatta collo stampo. I gradini sono formati con tamburi di legno sottile affine di renderli più leggeri; sono mascherati a guisa di mosaico con liste di pastigliaggio, a 2 colori, alternati, applicate contro le pareti del tamburo un po' inclinate. Questa decorazione riesce di gradevole effetto principalmente se i colori del pastigliaggio sono di tinta leggiera. I tamburi sono ornati, in alto, con una bordura in pastigliaggio, riportata pezzo per pezzo, tagliata collo stampo a foggia di foglie, poi leggermente compressa sul centro con due dita in modo da renderla concava; così disseccata ed attaccata con ghiaccia reale, la saldatura è dissimulata da una lista in pastigliaggio applicata contro lo spessore del piano. Sul tamburo superiore è assicurata una elegante cestella in pastigliaggio od in ghiaccia guarnita di frutti artificiali, soggetto che fu descritto più sopra. — Il piano inferiore è guarnito di mezzi aranci naturali, ricolmi di gelatina, ed il gradino centrale di piccoli *gâteaux* modellati, ghiacciati e decorati con liste di frutti verdi.

2342. — Gradinata ad elmo (Modello N. 304). — Questa gradinata è costrutta nelle stesse proporzioni e nell'identico ordine delle precedenti. Tuttavia la bordura, il soggetto e la guarnizione dei gradini sono diversi. Il piano inferiore è guarnito con maddelene ghiacciate; quello centrale con piccoli napoletani ghiacciati e decorati ciascuno, sul centro, con una ciliegia siroppata; la guarnizione dei gradini è affatto a piacimento, purchè sia proporzionata al pezzo, e scelta con discernimento. — L'elmo collocato sul tamburo superiore è in pastigliaggio, ornato con zuccaro filato fino; posa sopra un piccolo zoccolo decorato, la cui base è guarnita di piccolissimi *gâteaux* decorati.

2343. — Gradinate od alzate da pasticcerie. — Le gradinate da pasticcerie sono di 2 generi, quelle, cioè, destinate a figurare sulla tavola, come pezzo di centro o sopra un *buffet*, quale ornamento, e quelle di

entremets, che sono costrutte in modo da poter essere passate attorno alla tavola e presentate ai commensali; i differenti generi sono rappresentati nei nostri modelli. I fusti sono generalmente di legno, rivestiti in pastigliaggio o sabbiati con zuccaro colorato. I piani formanti gradini devono sempre essere orlati, variando le bordure stesse, secondo il genere dei gradini.

2344. — Gradinata ornata d'un chiosco (Modello N. 290). — Questa gradinata può servire tanto come pezzo di centro in un pranzo, come d'ornamento su un *buffet* da ballo; è montata su un piano di legno, sostenuto da 4 piedi, avente nel centro una colonna di legno, attraversante i due gradini, i quali sono costituiti da cestelle, eseguite in pasta di credenza od in pasta di cartone; ponno anche essere semplicemente in cartone, ma in ogni caso sono rivestite in pastigliaggio, del pari che i piani ch'esse sostengono, i quali alla lor volta sono ornati di una bordura angolare, in pastigliaggio, tagliata col coltello ed incorniciata con una catena di piccole perle, spinte al *cornetto* o foggiate collo stampo. Il piano inferiore è parimenti mascherato in pastigliaggio. Su quello superiore è assicurato un doppio chiosco in pastigliaggio, sostenuto da 4 colonne ed incorniciato da un parapetto traforato, di forma quadrata ed in pastigliaggio. Il centro del chiosco è occupato da un piccolo vaso in zuccaro fuso; questa costruzione è fatta collo stesso metodo de' pezzi montati. Le colonne possono essere di zuccaro fuso o di pastigliaggio. La base della gradinata è guarnita di cestelline d'arancio, ricolme di gelatina dolce, ed alternate con gelatina trita. Il piano superiore è guarnito con una corona di piccoli *gâteaux* ghiacciati e decorati.

2345. — Gradinata ornata d'un tempietto (Modello N. 291). — Questa gradinata è costrutta nello stesso ordine e nelle stesse dimensioni delle precedenti, tranne che le cestelle si trovano rovesciate; esse sono rivestite di pastigliaggio, ed i piani ornati di bordura tagliata collo stampo e decorata al *cornetto*. Sul piano superiore s'erge un doppio tempietto a 6 colonne, incorniciato da una balaustrata traforata, rotonda e fatta collo stampo. Nel centro del tempietto havvi un vaso in pastigliaggio od in zuccaro fuso, collocato su piedestallo. — Il piano inferiore è guarnito di piccoli biscotti, foggiati e ghiacciati, alternati con gelatina trita; quello del centro è guarnito con una corona di piccoli *gâteaux* tagliati a rettangoli e ghiacciati.

2346. — Gradinata ad arpa (Modello N. 298). — Questa gradinata è di forma molto elegante e leggera; può servire tanto come pezzo di centro in un pranzo, come per ornamento sulla tavola di un *buffet* da ballo. È montata su una base di legno sorretta da 4 piedi, rivestita di pastigliaggio e decorata sul suo spessore. I due piani superiori poggiano su due sostegni in forma di piede di tazza, sostenuti da una base formante pure gradino; tali sostegni sono decorati al *cornetto* e la loro base è circondata da una catena di piccole perle. I piani, parimenti mascherati in pastigliaggio, sono ornati con una bordura cascante in pastigliaggio, traforata e dentellata, fatta mediante *planche*, pezzo per pezzo, e di poi disseccati su un sostegno cilindrico non troppo grosso. Tale bordura è filettata con una corona di perle spinte al *cornetto*. — Il piano superiore è ornato con una doppia bordura traforata, ascendente e discendente, spinta al *cornetto*, con ghiaccia da decorazione, sullo spessore del piano. L'arpa assicurata nel centro di esso è in pastigliaggio; la descrizione fu data più sopra.

2347. — Gradinata a cetra (Modello N. 299). — Lo stile della presente costruzione è identico al precedente; soltanto gli ornati sono diversi; i piedi della tazza portanti i piani sono ricoperti di pastigliaggio, rigati dall'alto in basso col *cornetto*. La bordura del piano centrale è in pastigliaggio e fatta mediante incisione; essa è leggermente inclinata all'infuori. Il piano superiore su cui poggia la cetra è ornata con una bordura in pastigliaggio sporgente, decorata al *cornetto*. La cetra, parimenti in pastigliaggio, è ornata con zuccaro filato, e circondata, alla sua base, con una catena di piccole perle. Il piano inferiore è guarnito di piccoli *gâteaux* rotondi meringati, disposti in piano contro la base formata dalla cestella. Il piano centrale è guarnito con boccatine di dama ghiacciate.

2348. — Gradinate d'entremets (Modelli N. 261-262). — Queste due gradinate sono incollate su un piatto; in tali condizioni possono essere collocate sulla tavola quali *entremets*, montati ed anche presentati ai commensali. — Le due gradinate sono d'identico modello; la guarnitura soltanto diversifica. Entrambe sono montate su un fondo di legno, rivestito in pastigliaggio, decorato e filettato; i

sostegni dei piani sono formati con cestelle di varia grandezza, in pasta da credenza, cotte entro stampi di rame; sono traforate nel centro, ond'essere attraversate da un'asta di legno, assicurata nel mezzo del fondo decorato. Ciascuna di esse sostiene un piano, l'uno più largo dell'altro; entrambe sono ricoperte superiormente con carta bianca e sabbiate al disotto collo zuccaro stesso delle tazze. Tali piani sono ornati con una bordura in pastigliaggio, fatta mediante *planche*, e collocata dritta, onde formare un orlo atto ad assicurare i *gâteaux* collocativi sopra. La bordura è filettata, incollata su una lista in pastigliaggio ed applicata contro lo spessore del piano portante la cestella di pastigliaggio. In cima a ciascuna gradinata è assicurata una tazza in pastigliaggio od in ghiaccia, montata su un piede, e guarnita con zuccaro filato fino, o piccole frutta glassate al caramella, come meglio aggrada. La guarnizione effettiva delle due gradinate si compone: pel primo, di quarti d'arancio listati con gelatina rossa e *blancmanger*; pel secondo, di piccoli *gâteaux*.

2349. — Piccoli gradini ornati di soggetti (Modelli N. 269-270). — Questi gradini sono elegantissimi e di grazioso effetto; entrambi sono costrutti nello stesso ordine; i soggetti ed i particolari soltanto diversificano. Lo zoccolo può essere in pastigliaggio od in zuccaro compresso o tagliato; la sua forma deve essere molto bassa, cioè all'incirca della metà dei zoccoli ordinari d'*entremets;* le bordure sono in pastigliaggio frastagliato; i soggetti sono parimenti eseguiti in pastigliaggio; l'uno poggia su un tamburro a gradini, l'altro su una roccia in zuccaro rigonfio.

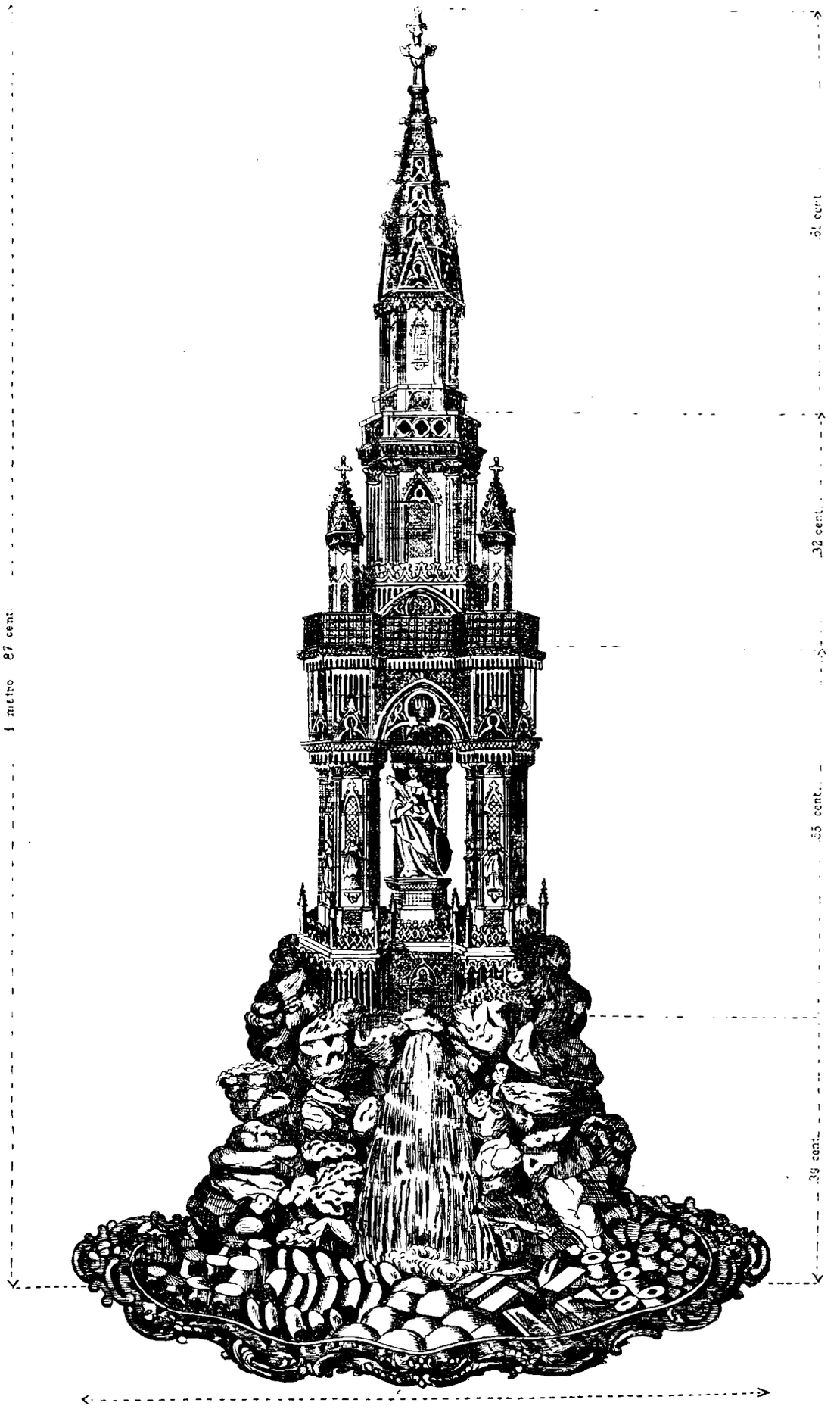
2350. — Piccoli trofei. — I quattro soggetti rappresentati nelle tavole 51-52, sono costrutti nello stesso ordine; diversificano soltanto ne' particolari. Nella loro esecuzione esatta e nel buon gusto di disposizione consiste il principale pregio di tali oggetti. — I piccoli trofei sono destinati a figurare sulla tavola per semplice ornamento, tuttavia possono essere guarniti con piccoli *gâteaux*.

2351. — Piccoli trofei di musica (Modelli N. 295-296). — Questi due trofei sono costrutti nelle medesime proporzioni, soltanto gl'istrumenti diversificano; entrambi sono montati su un doppio tamburro di legno sottile e vuoto, portante nel suo centro un'asta parimenti di legno; sì l'uno che l'altro sono mascherati in pastigliaggio; il tamburro è decorato sul contorno, ed è assicurato su un piano, rivestito in pastigliaggio e decorato, sorretto su 4 piedi. Gl'istrumenti sono in pastigliaggio bianco, fatti colle stampo, in uno o più pezzi, secondo la loro forma; tuttavia qualche oggetto può anche essere modellato a mano. È indispensabile che sieno solidamente attaccati e ben disposti.

2352. — Piccolo trofeo d'agricoltura (Modello N. 300). — Questo trofeo può essere servito come soggetto d'un grosso pezzo, oppure, come lo rappresenta il modello, qual pezzo d'ornamento. Esso è montato su un doppio gradino di legno, leggero, assicurato su una base portata da 4 piedi; nel centro è impiantata un'asta. Tanto il doppio gradino che la base sono mascherati in pastigliaggio e decorati; nel centro del trofeo havvi un alveare attorniato d'attrezzi agricoli. In cima all'asta sono adattati una corona ed un cappello imitati in pastigliaggio bianco. — Di dietro sono disposti de' manipoli di frumento, parimenti imitati in pastigliaggio. — La base del doppio tamburro è circondata da piccoli *gâteaux*.

2353. — Piccolo trofeo militare (Modello N. 301). — La costruzione di questo trofeo è simile al precedente, e può del pari essere servito come pezzo e come soggetto di pezzo, nel qual ultimo caso dovrà essere montato su un semplice piano; qualora fosse costrutto nell'ordine che rappresenta il modello, dovrà essere servito come pezzo d'ornamento; è montato su un doppio tamburro di legno, assicurato su un piano, il tutto mascherato in pastigliaggio e decorato; i fucili, le scuri, le palle, i gabbioni, in una parola le armi e gli emblemi di guerra sono imitati in pastigliaggio. La maggior parte di tali oggetti sono fatti mediante (*planche*) incisione; alcuni modellati a mano. Essi sono disposti attorno ad un'asta centrale. La base del doppio tamburro è circondata da piccoli *gâteaux*.

2354. — Ghiaccia o cristallina di zuccaro o zuccaro reale. — Si chiama ghiaccia od anche cristallina di zuccaro le parti più fine dello zuccaro *pilè*, passato attraverso uno staccio di seta. Questo zuccaro vuol essere conservato in luogo asciutto; lo si impiega nella preparazione di ghiaccie crude, non che nel pastigliaggio e nella ghiaccia all'albume d'uovo.



309 Grande pezzo gonco.

2355. — Zuccaro vanigliato. — Tritate 2 bastoncini di vaniglia, pestatela con 200 grammi di zuccaro in polvere; quando la vaniglia sarà polverizzata, aggiungete ancora 200 grammi di zuccaro e passatelo allo staccio di seta.

2356. — Zuccaro granulato o perlato. — Prendete un pezzo di zuccaro in pane, tagliatelo a pezzettini, schiacciatelo col matterello, passatelo dapprima allo staccio per ritirare le parti polverizzate, e successivamente in tre stacci differenti, aventi i fori più larghi gli uni degli altri; si ottengono così dei grani di tre grossezze. Lo zuccaro granulato può essere colorato in rosso; gli altri colori non convengono, essendo tale zuccaro destinato alla confezione di *gâteaux* o *entremets* mangiabili; inoltre va quasi sempre frammisto con pistacchi, acini d'uve nere, mandorle bianche o rosse.

2357. — Zuccaro all'arancio od al limone. — Scegliete due aranci freschi o due limoni, e strofinateli l'uno dopo l'altro contro un pezzo di zuccaro in pane, avendo cura di ritirare mano mano col coltello le porzioni colorate di buccia impregnate di zuccaro; fatelo asciugare all'aria per alcuni minuti, e conservatelo chiuso in una boccetta.

2358. — Pralin. — Mescolate 250 grammi di zuccaro con 250 grammi di mandorle pelate e tritate; inumidite il miscuglio con un albume d'uovo, mescolatelo per bene, premendolo fra le mani, fino a che non faccia più grumi. Lo si impiega in parecchi casi per mascherare biscotto in foglio, che si fa poscia ghiacciare nel forno, dopo avere spolverizzato il preparato con zuccaro in polvere.

2359. — Ghiaccia o cristallina per pezzi montati. — Mettete in una terrina inverniciata 250 grammi di ghiaccia o cristallina di zuccaro; mescolatela a poco a poco con 2 albumi; lavorate il composto col cucchiaio fino a che si presenti leggero e spumoso, aggiungendo ad intervalli alcune goccie d'acido citrico; bisognerà lavorarlo almeno 10 o 12 minuti. Da ultimo aggiungete 2 cucchiaiate di fecola di patate bianca e fina; asciugate gli orli della terrina, e copritela con un pannolino umido, ripiegato in quattro, affine di difendere il preparato dal contatto dell'aria.

2360. — Ghiaccia o cristallina reale per decorazioni mangiabili. — Mettete in una terrina inverniciata 200 grammi di cristallina di zuccaro, mescolatela, a poco a poco, con 2 o 3 albumi; lavorate l'apparecchio col cucchiaio per 10 o 12 minuti, onde renderlo spumoso, il che non si ottiene che col lavoro e la giusta proporzione degli albumi. In attesa d'impiegarla, coprite la terrina.

2361. — Ghiaccia reale alla vaniglia. — Mettete in una terrina 200 grammi di zuccaro pestato con un bastoncino di vaniglia, passato allo staccio di seta; aggiungete, a poco a poco, un albume d'uovo; lavorate lestamente il composto per cinque minuti, aggiungendo alcune goccie d'acqua per dargli il voluto grado di liquidità.

2362. — Ghiaccia reale al maraschino. — Prendete 200 grammi di zuccaro, passato allo staccio di seta, e mettetelo in una terrina inverniciata con un albume ed alcune cucchiaiate di maraschino; lavorate il composto col cucchiaio per alcuni minuti, per dargli corpo, riducendolo poscia al voluto grado di liquidità mediante l'aggiunta di maraschino. Si preparano similmente cristallina o ghiaccia al rhum, al kirsch, al curaçao, ecc.

2363. — Ghiaccia reale ai lamponi. — Stemperate in una terrina inverniciata 200 grammi di zuccaro fino con un albume ed alcune cucchiaiate di sugo di lamponi passato alla stamigna; lavorate il composto per alcuni minuti con un cucchiaio di legno; quando sia liquido al voluto grado, impiegatelo. — Vi si può aggiungere qualche goccia di carmino vegetale e limpido. — Si prepara similmente la ghiaccia al sugo di fragole, come di ogni altra sorta di frutta da cui si possa estrarre il sugo.

2364. — Ghiaccia reale ai pistacchi. — Pestate 150 grammi di pistacchi, con un mezzo albume d'uovo, passateli allo staccio; metteteli in una terrina con 200 grammi di zuccaro fino ed un mezzo albume; lavorate il tutto col cucchiaio, ed aggiungete alcune goccie di siroppo vanigliato; raggiunto il punto voluto, mescolatelo con un cucchiaino di verde di spinaci, mascherando poscia i *gâteaux*.

2365. — Ghiaccia di zuccaro in polvere, al sugo di ribes. — Mettete in una bastardella 200 grammi di zuccaro in polvere, scioglietelo a densità d'una salsa legata, aggiungendo, a poco a poco, del sugo di ribes; riscaldate leggermente il composto, tramenandolo col cucchiaio, ed impiegatelo tosto. — Collo stesso metodo, si preparano ghiaccia con liquori, come con infusione di caffè ristretta.

2366. — Ghiaccia con liquori, a freddo. — Mescolate in una terrina mezzo bicchiere d'acqua con egual quantità di kirsch o di maraschino; assorbite il liquido con ghiaccia di zuccaro, fino a che l'apparecchio raggiunga il punto voluto di fluidità, ed impiegatelo tosto.

2367. — Ghiaccia al cioccolato. — Raschiate 250 grammi di cioccolato con zuccaro e vaniglia, scioglietelo, a fuoco moderato, con 175 grammi d'acqua, tramenandolo e senza farlo bollire. Quando sia liscio, mescolatelo con 250 grammi di ghiaccia di zuccaro; rimettetelo a fuoco, dandogli però un sol bollore; adoperatelo tosto. — Ove si impiegasse del cacao, bisognerà aumentare del doppio la dose dello zuccaro.

2368. — Ghiaccia cotta alla vaniglia. — Mettete in una bastardella 250 grammi di zuccaro pestato, bagnatelo con egual peso d'acqua tiepida per discioglierlo; aggiungete un bastoncino di vaniglia tagliato in due, cuocete lo zuccaro al piccolo filo (*petit lissé*); aggiungete allora una cucchiaiata d'acqua tiepida per diluirlo a 38 gradi; fatelo *loucher*, agitandolo contro le pareti della bastardella, coll'aiuto d'un mestolino. La ghiaccia sarà al punto voluto quando si formi sulla sua superficie una crosta appena visibile. — Per ghiacciare de' piccoli *gâteaux* si possono immergere rapidamente nel preparato, facendoli poscia scolare su un graticcio. Pel biscotto in lamina, vi si versa sopra la ghiaccia, stendendola tosto colla lama d'un coltello.

2369. — Ghiaccia cotta al cioccolato. — Mettete in una casseruola 200 grammi di zuccaro pestato, bagnatelo con 200 grammi d'acqua tiepida, e quando sia disciolto, collocate la casseruola sul fuoco, ritirandola al primo bollore; con questo siroppo, stemperate a poco a poco 200 grammi di cioccolato, senza zuccaro, disciolto sulla bocca del forno, in una casseruolina, e diluito con alcune cucchiaiate d'acqua tiepida. Versate il cioccolato nella casseruola dello zuccaro, affine di cuocerlo al piccolo filo; ritiratelo, fatelo *loucher*, tramenandolo e strofinandolo contro le pareti della casseruola con un mestolino; a capo di alcuni minuti la ghiaccia deve far velo e seccare tosto.

2370. — Ghiaccia cotta al caffè. — Mettete 200 grammi di zuccaro in una bastardella; bagnatelo con egual peso d'acqua tiepida ed alcune cucchiaiate d'infusione di caffè; cuocete il siroppo alla palla (*boulè*), diluitelo tosto al piccolo filo, aggiungendovi alcune cucchiaiate d'essenza di caffè assai ristretta; raggiunto il punto voluto, ritiratela dal fuoco, e fatela *loucher*, strofinandola contro le pareti del recipiente mediante mestolino.

2371. — Ghiaccia cotta al latte di mandorle. — Mettete in una bastardella 250 grammi di zuccaro pestato ed un bastoncino di vaniglia; bagnatelo con 250 grammi d'acqua tiepida, e quando sia disciolto, collocatelo sul fuoco, per cuocerlo alla palla (*boulé*), ritiratelo per diluirlo al piccolo filo, aggiungendo alcune cucchiaiate di latte di mandorle; quando abbia raggiunto il grado voluto, ritiratelo dal fuoco, fatelo *loucher*, strofinandolo contro le pareti del recipiente.

2372. — Ghiaccia solutiva (fondants) alla vaniglia. — Mettete in una bastardella 500 grammi di zuccaro infranto ed un bastoncino di vaniglia; bagnatelo con 500 grammi d'acqua tiepida, e quando sia disciolto, cuocetelo alla *glu*; raggiunto questo grado, ritirate la vaniglia, e collocate la bastardella in un tino con acqua fredda fino a metà altezza; coprite lo zuccaro con un rotondo di carta umida, onde impedire che faccia crosta, ma badando di non agitarlo. Non appena lo zuccaro sia freddo, ritirate la carta, togliete la bastardella dall'acqua per lavorare fortemente lo zuccaro col cucchiaio fino a che sia divenuto denso e cremoso; collocate tosto la bastardella sul fuoco onde rammollire leggermente lo zuccaro, senza riscaldarlo interamente; esso perde allora il suo aspetto brillante e non fila più; a questo punto, lavoratelo ancora per 10 minuti, fino a raggiungere il grado di pomata; quando sia brillante e spumoso, versatelo in una terrina, copritene la superficie con un piccolo strato di siroppo, affine d'impedire che si secchi. — Quando si voglia usarne, la si riscalderà leggermente, aggiungendo alcune

parti di sugo di frutta o soltanto alcune goccie di liquore o di essenza, onde ottenere il voluto grado di fluidità — Questa ghiaccia si prepara parimenti versando lo zuccaro su marmo, non appena cotto all'indicato grado; lo si lascia quasi divenir freddo, lavorandolo poscia vivamente con una spatola o paletta di ferro fino a che sia grasso, consistente, liscio e morbido; si termina l'operazione nel modo sopra indicato.

2373. — Ghiaccia solutiva (fondants) alle fragole. — Versate in una piccola bastardella 5 o 6 cucchiaiate di ghiaccia sciolta, preparata giusta la precedente istruzione; riscaldatela, ma non troppo, lavorandola col cucchiaio, onde rammollirla leggermente; aggiungete allora, lontano dal fuoco, 2 cucchiaiate di *purée* di fragole, passata alla stamigna; adoperatela tosto. — La si prepara parimenti con albicocche, ananas e lamponi.

2374. — Ghiaccia solutiva (fondants) al cioccolato. — Fate rammollire, sulla bocca del forno, entro una casseruolina, 250 grammi di cioccolato senza zuccaro; stemperatelo con un cucchiaio, aggiungendovi 2 cucchiaiate di siroppo vanigliato; mescolatelo con 5 o 6 cucchiaiate di ghiaccia solutiva; riscaldate leggermente il composto per adoperarlo.

2375. — Ghiaccia solutiva (fondants) al caffè. — Con 4 cucchiaiate di caffè in polvere ed alcune cucchiaiate d'acqua bollente, preparate un'infusione di caffè; passatelo, e sciogliete con esso 5 o 6 cucchiaiate di ghiaccia solutiva non vanigliata; riscaldate a dovere e glassate. — All'infusione di caffè si può sostituire l'estratto quale trovasi in commercio.

2376. — Ghiaccia con burro alla vaniglia. — Mescolate in una terrina 150 gr. di burro con 250 gr. zuccaro fino vanigliato; lavorate vivamente il composto per 8 o 10 minuti, onde renderlo spumoso e leggero. — Questa ghiaccia serve per decorare *gâteaux*.

2377. — Ghiaccia alla crema di moka. — Mettete 6 tuorli d'uova in una casseruola, aggiungete una cucchiaiata di fecola e 4 o 5 cucchiaiate di zuccaro in polvere; lavoratelo col cucchiaio, diluitelo con 3 decilitri di latte, passatelo allo staccio, e legatelo sul fuoco a guisa di crema inglese; passatelo di nuovo in un'altra casseruola, per mescolarlo con alcune cucchiaiate di infusione od estratto di caffè; fatelo raffreddare, lavorandolo col cucchiaio, per poi incorporarvi, ma a poco a poco, e senza cessare il lavoro, 250 grammi di burro; a tal punto l'apparecchio dovrà essere spumoso e leggero come un preparato da meringa. — Anche questa ghiaccia si impiega per decorare o mascherare *gâteaux*.

2378. — Ghiaccia alla crema di cioccolato. — Fate sciogliere, sulla bocca del forno, 150 grammi di cioccolato senza zuccaro; stemperatelo col cucchiaio e diluitelo con alcune cucchiaiate di siroppo vanigliato; passatelo allo staccio. Approntate un apparecchio alla crema, operando come all'istruzione precedente, ma alla vaniglia; legato e passato che sia, mescolatelo col cioccolato, lavoratelo col cucchiaio fino a che sia completamente freddo; incorporatevi allora, a piccole dosi, e lavorandolo sempre, 250 grammi di burro fino.

2379. — Ghiaccia alla crema di mandorle. — Preparate un composto alla crema come al N. 2377, ma coll'aggiunta di un bastoncino di vaniglia; quando sarà legato e passato, mescolatelo con alcune cucchiaiate di latte di mandorle ristretto; lavoratelo col cucchiaio fino a che sia freddo, per poscia incorporarvi, operando come si disse più sopra, cioè a piccole porzioni, 250 grammi di burro.

2330. — Crema pasticciera all'arancio. — Rompete 6 uova intere in una casseruola, aggiungete dapprima 6 tuorli, poscia 300 grammi di farina; stemperate l'apparecchio, a poco a poco, con un litro di latte, aggiungete 150 grammi di burro in piccole particelle, 200 grammi di zuccaro, un grano di sale; legate l'apparecchio, sul fuoco, lavorandolo, e quando sia legato, fatelo restringere per alcuni minuti; incorporate ancora 150 grammi di burro cotto alla nocciuola e 2 cucchiaiate di zuccaro all'arancio; versate il composto in una terrina o su una lastra; inumiditene la superficie, mediante pennello, con burro sciolto, e lasciatelo divenir freddo. — Questo composto è addatto per bignoli alla crema.

2381. — Crema di Pithiviers. — Pestate 250 grammi di mandorle mondate, aggiungete 250 grammi di zuccaro in polvere vanigliato e 4 uova intere; operato che sia il miscuglio, aggiungete 200 grammi di burro fresco ed un grano di sale. Ritirate la pasta dal mortaio per impiegarla.

2382. — Crema frangipane alla vaniglia. — Mescolate in una casseruola un uovo intero e 7 tuorli, aggiungete 300 grammi di farina e 200 di zuccaro; sciogliete il composto con 7 od 8 decilitri di latte, aggiungete 150 grammi di burro, un bastoncino di vaniglia tagliato, un grano di sale; legate l'apparecchio sul fuoco, tramenandolo col cucchiaio; ritiratelo tosto, ed ultimatelo, incorporandovi 100 gr. di burro, cotto alla nocciuola.

2383. — Crema frangipane alle mandorle. — Disponete un apparecchio nelle proporzioni della precedente formola; legato che sia, prendetene una piccola parte, mescolatela con 150 grammi di mandorle peste, passatelo allo staccio; mescolate le mandorle passate col rimanente apparecchio, ed incorporate con esso 150 gr. di burro cotto alla nocciuola.

2384. — Crema frangipane al cioccolato. — Preparate un composto di frangipane giusta l'istruzione al N. 2382; quando sia legato, mescolatene una piccola porzione con 150 grammi di buon cioccolato, disciolto sulla bocca del forno e stemperato; passatelo allo staccio, mescolatelo colla frangipane, assieme a 150 grammi di burro cotto alla nocciuola.

2385. — Crema viennese al maraschino. — Mettete in una casseruola 10 tuorli d'uova, 200 grammi di zuccaro, un grano di sale, 150 grammi di burro; lavorate per alcuni minuti il composto col cucchiaio, aggiungete 4 cucchiaiate d'acqua fredda, legatelo su fuoco moderato, lavorandolo con diligenza; non appena legato, ritiratelo dal fuoco, per ultimarlo, incorporandovi alcune cucchiaiate di buon maraschino. — Versatela tosto in una terrina. — Questa crema si può anche preparare con arancio o vaniglia.

PASTE E LORO APPARECCHIO.

2386. — Pasta d'alzata (à dresser). — *Dosi*: un chilogrammo di farina, da 250 a 300 grammi di burro, 8 tuorli, 2 o 3 decilitri d'acqua, un po' di sale. — Stacciate la farina sulla tavola, riunitela in un mucchio, indi allargatela in forma di corona, facendo un vuoto nel centro colla mano, la quale operazione in linguaggio tecnico si chiama *fare la fontana*. Collocate nel mezzo il burro manipolato, se d'inverno, o rassodato nell'acqua gelata nella stagione estiva, in ogni caso diviso a pezzettini; aggiungete il sale, i tuorli d'uova e l'acqua, incorporate, a poco a poco, il burro e la farina col liquido, e lorchè sia quasi del tutto assorbita e la pasta incomincierà a prendere consistenza, lavoratela lestamente, distaccate col coltello le parti attaccate alla tavola e riunitele alla massa. Indi fatela passare fra il palmo delle mani e la tavola, due volte se di estate, tre nell'inverno, ma sempre colla maggiore prestezza. Distaccate tosto la pasta dalla tavola per riunirla e formare una massa rotonda e liscia. Ciò fatto, copritela con un pannolino e lasciatela riposare almeno un quarto d'ora in luogo fresco. — È della maggiore importanza per l'apparecchio di paste in cui entra il burro in grande quantità, d'operare lestamente, sopratutto in estate, affine d'evitare la decomposizione della pasta.

2387. — Pasta d'alzata all'acqua calda. — *Dosi:* 500 grammi di farina, 200 di burro, 3 decilitri di acqua, un pizzico di sale. — Fate bollire l'acqua in una casseruola, ritiratela dal fuoco, aggiungete

il sale ed il burro; stacciate la farina sulla tavola, *fate la fontana;* versate nel mezzo il burro sciolto e l'acqua; incorporate la farina a poco a poco; tenete la pasta il più possibilmente consistente; ripiegatela due o tre volte, riunitela di forma rotonda; e ravvolgetela in un pannolino per lasciarla riposare una mezz'ora. — Questa pasta si impiega per pasticci freddi.

2388. — Pasta d'alzata all'Alsaziana. — *Dosi:* un chilogrammo di farina, 200 grammi di burro, 3 o 4 decilitri d'acqua, sale. — Stacciate la farina sulla tavola, *fate la fontana,* mettetevi nel mezzo il sale, il burro e l'acqua; manipolate il burro colla farina, incorporandolo, a poco a poco, in modo da ottenere una pasta liscia e compatta, ripiegatela, facendola passare fra il palmo delle mani e la tavola per tre volte, riunitela, ravvolgetela in un pannolino, lasciatela riposare per alcune ore prima di adoperarla. — Questa pasta conviene per pasticci montati a mano e per quelli all'uso di Strasburgo.

2389. — Pasta d'alzata cotta all'Inglese. — *Dosi:* un chilogrammo di farina, 200 grammi di burro, 3 decilitri d'acqua, un mucchio di sale. — Versate l'acqua in una casseruola, aggiungete il burro; fate bollire, ritirandola però dal fuoco, per incorporarvi, mediante cucchiaio, tutta la farina che può assorbire, operando come per la pasta reale, tenendola un po' più consistente; lasciatela asciugare per alcuni minuti, indi versatela sulla tavola infarinata e lavoratela colla mano, onde farle assorbire ancora 300 grammi di farina; lasciatela riposare alcuni minuti, e gramolatela per sette giri come la sfogliata, la qual operazione giova ad allontanare le bollicine d'aria che contenesse la pasta ed a renderla morbidissima. — Con essa si montano croste da pasticcio non mangiabili e si eseguiscono graziose bordure e crostatine. Questa pasta, invece di cuocerla, la si fa asciugare nella stufa dopo di averla dorata.

2390. — Pasta ordinaria (à foncer) per fondi. — *Dosi:* 500 grammi di farina, 250 grammi di burro, un decilitro d'acqua fredda, un pizzico di sale. — Stacciate la farina sulla tavola, *fate la fontana,* e collocatevi nel mezzo il sale, l'acqua, il burro, quest'ultimo in piccole parti per volta; riunite il tutto in una massa compatta, distaccate la pasta dalla tavola, gramolatela due volte, indi foggiatela, per lasciarla riposare un'ora entro un pannolino infarinato.

2391. — Pasta fina per fondi (à foncer). — *Dosi:* 500 grammi di farina, 200 grammi di burro, 2 uova intere, 2 decilitri d'acqua fredda, un grano di sale. — Stacciate la farina sulla tavola, fate la *fontana,* nel cui mezzo metterete il sale, l'acqua, le uova, il burro; incorporate a poco a poco la farina; riunite la pasta, per gramolarla due volte, foggiarla e lasciarla riposare per un'ora.

2392. — Pasta da fiano. — *Dosi:* 500 grammi di farina, 400 grammi di burro, 2 cucchiaiate di zuccaro, 2 tuorli, 1 decilitro d'acqua fredda, sale. — Stacciate la farina sulla tavola, formate la *fontana,* mettetevi nel mezzo il burro, lo zuccaro, l'acqua, i tuorli, il sale, incorporate la farina, a poco a poco, riunite la pasta per gramolarla due volte, modellarla e lasciarla riposare per un quarto d'ora.

2393. — Pasta sfogliata al burro. — *Dosi:* 500 grammi di farina, 500 di burro, 3 o 4 decilitri d'acqua fredda, un pizzico di sale. Stacciate la farina sulla tavola per formare *la fontana,* mettetevi nel centro il sale, l'acqua ed un pezzetto di burro; manipolate colla mano il burro e l'acqua; incorporate a poco a poco la farina, riconducendola verso il centro, per evitare che l'acqua abbia a sfuggire dalle parti. Quando la maggior parte d'acqua si trovi assorbita, incorporate vivamente la farina col rimanente, per formare una pasta morbida e molle, atta ad essere rotolata sulla tavola senza attaccarvisi; una volta riunita, non dovrà rimanere sulla tavola alcuna particella di pasta o di farina, il che sarà indizio evidente di sua perfetta confezione. È impossibile di precisare la quantità d'acqua che una data quantità di farina assorbirà, perocchè non tutte le farine sono identiche; è tutta questione di pratica; quando non si fosse sicuri di sè, converrà stemperare la farina, bagnandola, a poco a poco, osservando di non *incordare* la pasta. Copritela con un tovagliolo, e lasciatela riposare in luogo fresco per un quarto d'ora. Frattanto manipolate il burro, dopo averlo distribuito in piccole parti, spremendolo attraverso un pannolino e dandogli forma quadrata, dello spessore di 3 centimetri, ravvolgetelo in un pannolino e tenetelo al fresco; nella stagione estiva, converrà congelarlo sul ghiaccio d'ambo le parti e manipolarlo ancora in un pannolino, perocchè al momento di impiegarlo deve avere la stessa consistenza della pasta.

Dopo un quarto d'ora di riposo, collocate la pasta sulla tavola infarinata, spianatela, battendola colla mano, dello spessore di un centimetro, dandole forma quadrata, su cui porrete il burro; ripiegate

gli orli per farli congiungere sul centro, in modo da inviluppare completamente il burro; spolverizzate di farina la superficie della pasta. Col rullo o matterello stendetela in una lista rettangolare, che insensibilmente ridurrete tre volte tanto lunga che larga; a ciò ottenere il matterello deve scorrervi sopra, spingendo la pasta in avanti e distendendola, assieme al burro che racchiude, liscia e d'eguale spessore, conservandole sempre la forma rettangolare e tenendo specialmente gli angoli ben diritti e regolari. Converrà badare che, durante l'operazione, il burro non si separi dalla pasta; è codesto un inconveniente da evitare sotto pena di mala riuscita. Quando la pasta sarà ridotta dello spessore di 7 od 8 millimetri, piegatela in tre sulla sua lunghezza, incominciando dalla parte più vicina e riconducendola fino a due terzi della lunghezza del rettangolo; riconducete poscia l'estremità opposta della pasta sulla parte piegata affine di coprirla esattamente; a questo punto dovrà formare un quadrato leggiermente allungato, il che costituisce ciò che chiamasi un giro (*un tour*). Ciò eseguito, assicurate la pasta col darle un colpo di matterello; fategli fare un mezzo giro a destra, onde spianarla nel senso opposto a quello in cui fu piegata, ma sempre procedendo collo stesso metodo; piegatela di nuovo in tre e lasciatela riposare, in sito fresco o sul ghiaccio, per 10 o 12 minuti. Trascorso questo tempo, spolverizzate la tavola di farina, date di nuovo 2 giri alla pasta, operando precisamente come si disse; lasciatela riposare ancora, e, 10 minuti dopo, datele gli ultimi 2 *giri*, sempre collo stesso metodo. La sfogliata avrà allora 6 *giri*. — In alcuni casi, vi si danno soltanto 5 giri e mezzo; noi ne indicheremo la differenza ove sarà necessario. — In estate, la sfogliata richiede speciali cure, perocchè l'influenza del calore può nuocere all' operazione. Per evitare siffatto pericolo, converrà ricorrere all'uso del ghiaccio, ma pur nondimeno necessitano certe precauzioni, dovendosi anzitutto impedire il contatto diretto del ghiaccio colla pasta, collocandola su un pannolino ripiegato e messo su uno staccio, od un *plafond*, il quale sarà posto sul ghiaccio.

La sfogliata si prepara parimenti con grassa d' arnione di manzo, ripulita, diguazzata, pestata e passata allo staccio; le dosi sono le stesse di quelle indicate superiormente; anche il procedimento è identico a quello per la sfogliata col burro.

2394. — Pasta sfogliata al grasso di majale o al saindoux. — La sfogliata al grasso o *saindoux* sarebbe una derisione quanto la sfogliata all' olio, ove si credesse di ottenerla col grasso ordinario; noi non sapremmo mai consigliarlo, ma ove sia possibile disporre d'un grasso superiore, bianco, solido, elastico, come lo si prepara in Ispagna e principalmente nell'Andalusia, l'operazione diventa facile e non deve destare alcun dubbio. — Questa sfogliata può in alcuni casi riuscire utilissima; la preparazione e le dosi sono le stesse di quelle per la sfogliata al burro.

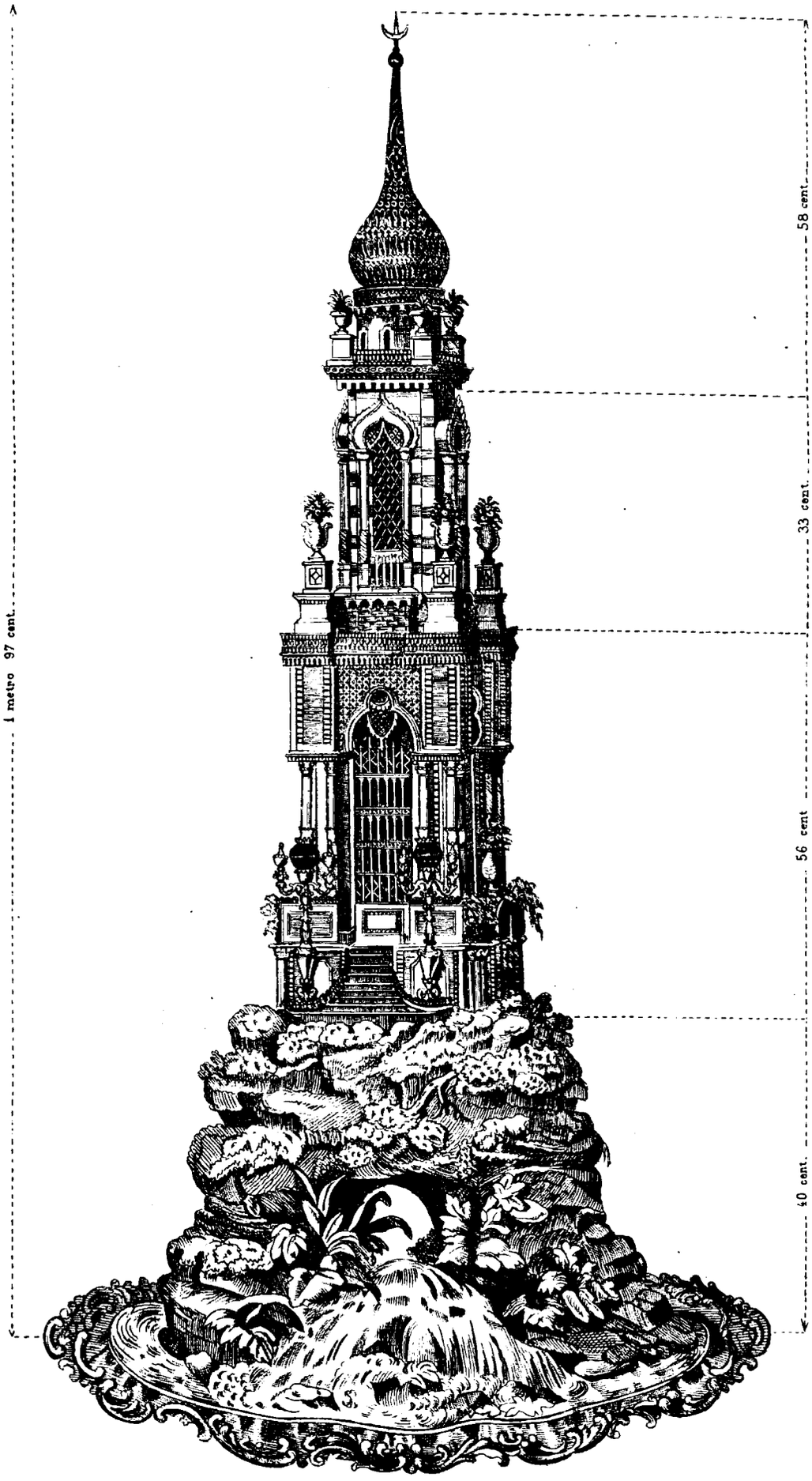
2395. — Pasta mezzo-sfogliata. — I ritagli di sfogliata, riuniti, spianati, costituiscono un' eccellente mezza sfogliata; ma ove si dovesse fare l' impasto, si opererà come per la sfogliata, colla sola differenza che non si impiegherà che tre quarti di burro invece di una *libbra* per *libbra*, e si daranno alla pasta otto giri invece di sei.

2396. — Pasta plumbea (à plomb). — *Dosi:* 500 grammi di farina, 350 grammi di burro, un uovo intero, due tuorli, un po' di sale, il triplo di zuccaro, 2 decilitri di crema. — Stacciate la farina sulla tavola, formate la *fontana*, nel cui centro collocherete il sale, lo zuccaro, le uova, il burro; incorporate a poco a poco la farina col liquido; gramolate la pasta due volte, e lasciatela riposare prima di modellarla.

2397. — Pasta plumbea (à plomb). — *Dosi:* 500 grammi di farina, un po' di sale, quattro volte tanto di zuccaro, 400 grammi di burro, 3 uova, alcune cucchiaiate di latte. — Fate la *fontana*, e mettetevi in mezzo il sale, lo zuccaro, il latte, il burro e le uova; amalgamate il burro, le uova ed il liquido, incorporate la farina, tenendo la pasta non troppo densa, e gramolatela due volte.

2398. — Pasta da galette. — Impastate 500 grammi di farina come per sfogliata; stendete la pasta, butirratela con 350 grammi di burro, lavoratela, dandole quattro giri e mezzo, operando come per la sfogliata.

2399. — Pasta da galette dei Re. — *Dosi:* 500 grammi di farina, 400 grammi di burro, sale. — Approntate la pasta come per sfogliata, spianatela a mano, collocate il burro sulla sua superficie, ripiegatela, e datele quattro giri e mezzo.



310 Grande pezzo orientale.

2400. — Pasta da galetta in pasta dura. — *Dosi:* 500 grammi di farina, 375 grammi di burro, un po' di sale. — Operate come per la pasta per fondi.

2401. — Pasta da gâteaux dei Re. — *Dosi:* 500 grammi di farina, 250 grammi di burro, un po' di sale, un mucchio di zuccaro. — Formate la *fontana* colla farina, e mettetevi nel mezzo il burro, il sale, lo zuccaro, e un po' d'acqua; formate l'impasto, riunite la pasta, e dategli tre giri, operando come per la sfogliata.

2402. — Pasta per pane da cucina. — Questo pane, specialmente destinato all'uso della cucina, sia per farne della mollica, dei crostoni od anche per foggiare crostate, è quello che si chiama pane inglese; nelle grandi città si può sempre trovarlo, ma in campagna i cuochi si trovano bene spesso nella necessità di doverselo preparare, il che del resto è molto facile.

Dosi: due chilogrammi di bella farina, un litro di latte circa, 80 grammi di lievito di birra, un pizzico di sale. — Stacciate la farina in una terrina o scodella, fatela intiepidire; col terzo di detta farina ed il lievito, disciolto con latte tiepido, preparate nella terrina stessa un leggier lievito; lasciatelo montare al doppio del suo volume; incorporatelo allora, a poco a poco, colla rimanente farina, aggiungendo il latte necessario per ottenere una pasta dura; lavoratela per 25 minuti, affine di darle consistenza, tagliandola a parecchie riprese colle mani, ma inumidendola ad intervalli con latte affine di ottenerla elastica. A questo punto, coprite la terrina con un pannolino, per tenerla nella stufa tiepida e farla levare per 20 o 30 minuti; riunitela sulla tavola infarinata, per collocarla in una casseruola rotonda o quadrata, leggermente unta di burro; la pasta non deve riempire la casseruola che a metà; punzecchiate la superficie della pasta col lardatoio; tenetela per tre quarti d'ora a temperatura della cucina prima di mettere la casseruola nel forno; non sarà inutile l'osservare che quanto più si lascia rinvenire la pasta e più il pane riesce soffice. Ora, nel caso in cui il pane debba essere compatto, cioè quando occorra per crostate, la pasta dovrà essere poco lievitata; il pane allora dovrà essere cotto a casseruola coperta, con un peso sul coperchio, ed il forno ben riscaldato, ma leggermente *tombé*; per la cottura occorrerà un'ora e un quarto di tempo.

2403. — Pasta per pane con uova, all'alemanna. — Stacciate 500 grammi di farina, prendetene il quarto, per preparare un lievito con 35 grammi di lievito di birra disciolto col latte tiepido; fate rinvenire il lievito nella stufa entro una terrina. Nel frattempo, fate la *fontana* colla rimanente farina tiepida; mettetevi nel mezzo un pizzico di sale, 4 tuorli d'uova, mezzo decilitro di latte tiepido e 100 grammi di burro; fate l'impasto, dando alla pasta la stessa consistenza di quella da briozzo; quando sia morbida, mescolatela col lievito, collocatela in una terrina, e fatela rinvenire a dolce temperatura, fino a raggiungere il doppio del suo volume primitivo.

2404. — Pasta da pane con burro alla polacca. — Stacciate 500 grammi di farina, ritiratene il quarto, per preparare un lievito con 35 grammi di lievito di birra disciolto con latte. Disponete la rimanente farina a guisa di *fontana*, nel cui centro metterete un pizzico di sale, 150 grammi di burro sciolto ed alcune cucchiaiate di crema; fate l'impasto di consistenza pari alla pasta da briozzo, incorporate il lievito, lavorate ancora la pasta per qualche minuto, mettetela in una terrina spolverizzata di farina, copritela con un pannolino e fatela levare a temperatura dolce.

2405. — Pasta da buffetti od echaudés. — *Dosi:* 500 grammi di farina, 125 grammi di burro, 6 uova intere, un po' di sale ed un pizzico d'ammoniaca. — Colla farina stacciata fate la *fontana*, nel cui centro metterete il sale, il burro manipolato, 3 uova intere; incorporate la farina a poco a poco; riunite la pasta, gramolatela 4 o 5 volte, lavoratela come quella da briozzo per 10 o 12 minuti, mettetela in una terrina, copritela con un pannolino e lasciatela riposare per 7 od 8 ore.

2406. — Pasta da muffing, all'inglese. — Stacciate sulla tavola 500 grammi di farina. Col quarto di essa e 40 grammi di lievito di birra, disciolto in acqua tiepida, passato allo staccio, apparecchiate un lievito alquanto molle. Fatelo levare. Colla rimanente farina formate la *fontana*, nel cui centro metterete un uovo intero, un grano di sale e 2 decilitri di latte tiepido; incorporate, a poco a poco, la farina, affine di ottenere una pasta un poco più leggera di quella da briozzo. Quando il lievito si sarà sviluppato al voluto grado, mescolatelo colla pasta, lavorandola ancora per qualche minuto; mettetela in una terrina e lasciatela levare a mite temperatura prima di riempire le forme.

2407. — Pasta da couque. — *Dosi:* 500 grammi di farina, 250 grammi di burro, 7 uova, un decilitro di latte, un pugnuolo di sale, 35 grammi di lievito di birra. — La confezione di questo apparecchio è simile a quella per la pasta da briozzo. — Prima di modellare li *couques* occorre che la pasta sia levata.

2408. — Pasta alla russa. — *Dosi:* 500 grammi di farina, 300 grammi di burro, 6 tuorli, 3 uova intere, un decilitro e mezzo di crema, 35 grammi di lievito di birra, un mucchietto di sale, il triplo di zuccaro in polvere, buccie di limone o d'arancio tritate. — Si opera come per la pasta da briozzo.

2409. — Pasta da coulibiac. — *Dosi:* 500 grammi di farina, 200 grammi di burro, 5 uova, un decilitro di latte, 40 grammi di lievito, un pizzico di sale. — Fate sciogliere il burro, stemperate il lievito di birra col latte tiepido, e passatelo allo staccio; stacciate la farina in una terrina, fate la *fontana*, spingendola contro le pareti; mettetevi nel mezzo, le uova, la metà del burro sciolto, il sale, il lievito disciolto in acqua tiepida; incorporate la farina, a poco a poco, ed a misura che la pasta prenderà consistenza, mescolatela col rimanente burro. Lavorate la pasta per 10 minuti, onde farle prendere corpo; riunitela poscia nel mezzo della terrina, spolverizzatela con farina, copritela con un pannolino, senza che questo abbia a toccare la pasta; tenetela a temperatura dolce, per farla levare al doppio del suo volume.

2410. — Pasta (à choux) reale fina. — *Dosi:* grammi 500 di farina stacciata, 600 di burro, 2 bicchieri d'acqua, 12 uova, 100 grammi di zuccaro vanigliato, un grano di sale. — Versate l'acqua in una casseruola, aggiungete lo zuccaro, il sale e la metà burro; collocate la casseruola sul fuoco per far bollire il liquido, ritirandola tosto, per incorporarvi d'un tratto la farina coll'aiuto d'un cucchiaio; legate la pasta sul fuoco, affine di ottenerla liscia e leggera; tramenatela per alcuni minuti, fintanto cioè che il burro trapeli sulla superficie della pasta; ritiratela allora dal fuoco per farle perdere il suo maggior calore, ma sempre lavorandola col cucchiaio; mescolatela tosto colle uova, ad uno ad uno, fino al numero di 12; da ultimo aggiungete, a poco a poco, il rimanente burro. Quando la pasta sarà ultimata, dovrà essere ben liscia ed avere la consistenza d'una *farcia quenelle* leggera e cadere dal cucchiaio con una certa consistenza, sicchè nel deporla sulla lastra non si allarghi. — Si dovrà sempre cuocere la pasta non appena terminata.

2411. — Pasta reale (à choux) al limone. — *Dosi:* grammi 250 di farina, 250 di burro, 250 di acqua, 8 uova, un pizzico di sale, 100 grammi di zuccaro, la buccia di un limone. — Fate bollire l'acqua colla metà burro e la buccia; ritirate tosto la casseruola dal fuoco, levate la buccia e incorporate la farina col liquido in modo da ottenere una pasta liscia; asciugatela per 3 minuti sul fuoco, ritiratela, tramutatela di casseruola, e 2 minuti dopo, incorporate le uova ad uno ad uno, ed in seguito il rimanente burro, ma senza cessare dal lavorare la pasta.

2412. — Pasta reale (à choux) comune. — *Dosi:* grammi 500 di farina, 375 di burro, 9 uova intere, 2 bicchieri d'acqua, 100 grammi di zuccaro, un grano di sale e la buccia d'un mezzo limone tritata. — Versate l'acqua in una casseruola, aggiungete il sale, lo zuccaro, il burro; fate bollire, ritirandola subito dal fuoco, ed incorporandovi d'un tratto la farina, coll'aiuto d'un cucchiaio; legate la pasta sul fuoco, asciugatela, lavorandola per alcuni minuti, fino a che il burro trapeli, tramutatela allora di casseruola, per incorporarvi le uova ad uno ad uno; da ultimo aggiungete la buccia tritata.

2413. — Pasta da crespelli. — *Dosi:* grammi 500 di farina, 400 di burro, 2 bicchieri di latte, dieci uova, 150 grammi di cacio parmigiano grattugiato, 200 grammi di formaggio *gruyére* tagliato a dadi, 6 cucchiaiate di crema sbattuta, 50 grammi di zuccaro, un pizzico di pepe. — Fate bollire il latte collo zuccaro e la metà burro; ritirate tosto la casseruola dal fuoco, per incorporare la farina col liquido, lavorando la pasta col cucchiaio; legatela sul fuoco ed asciugatela fino a che trapeli il burro; ritiratela per tramutarla di casseruola, incorporandovi tosto le uova l'uno dopo l'altro, non che il rimanente burro; da ultimo aggiungete il formaggio parmigiano e di *gruyére* ed il pepe.

2414. — Pasta frolla alla romana. — *Dosi:* 500 grammi di farina, 250 grammi di buon *saindoux*, 250 grammi di zuccaro in polvere, 4 o 5 tuorli d'uova, un grano di sale e la buccia di un limone tritata. — Fate *la fontana* colla farina stacciata sulla tavola, e mettete nel mezzo il sale, i tuorli e

gli altri ingredienti; amalgamateli dapprima insieme, poi incorporate la farina, ma a piccole porzioni per volta; mettete simili particelle in disparte, indi riunitele, per modellare la pasta, senza gramolarla; lasciatela riposare per 20 minuti sul ghiaccio.

2415. — Pasta frolla alla bremese. — *Dosi:* grammi 500 di farina, 200 di burro, 100 di *saindoux*, 250 di zuccaro, 5 tuorli, un grano di sale e la buccia tritata di un mezzo limone. — Mettete i tuorli in una casseruolina per legarli su fuoco mitissimo, rimestandoli col cucchiaio; non appena legati, immergete il fondo della casseruola in acqua fredda per raffreddarla. Fate la *fontana* colla farina; mettetevi i tuorli d'uova nel mezzo, non che il burro, il *saindoux*, lo zuccaro ed il sale; riunite la pasta, gramolatela vivacemente per renderla liscia; poscia modellatela, per farla riposare sul ghiaccio.

2416. — Pasta frolla alla francese. — *Dosi:* 500 grammi di farina, 250 grammi di burro, 250 gr. di zuccaro, 4 o 5 tuorli d'uova, uno intero, un grano di sale, ed una cucchiaiata di cognac. — Operate come al N. 2414.

2417. — Pasta frolla alla napoletana. — *Dosi:* 300 grammi di farina, 250 grammi di burro, 250 grammi di zuccaro, 250 grammi di mandorle, 2 tuorli, 2 uova intere, 2 cucchiai da tavola di crema doppia, un po' di sale e la buccia di mezzo arancio o limone tritata — Pestate le mandorle mondate ed asciutte con una manata di zuccaro ed un albume d'uovo; passatele allo staccio. — Fate la *fontana* colla farina stacciata, e mettete nel centro la crema, il burro, il rimanente zuccaro, le uova, le mandorle, il sale e la buccia di limone o d'arancio; amalgamate assieme dapprima questi ingredienti, indi incorporate la farina a poco a poco e formate la pasta, che gramolerete lestamente per renderla liscia; modellatela, e fatela raffreddare per un'ora sul ghiaccio.

2418. — Pasta frolla all'alemanna. — *Dosi:* grammi 500 di farina, 250 di burro, 175 di zuccaro, 8 o 9 tuorli d'uova, un grano di sale. — Fate ben raffreddare il burro sul ghiaccio, indi manipolatelo, spremendolo in un pannolino. Colla farina fate la *fontana* sulla tavola, e mettetevi nel mezzo il burro, lo zuccaro, le uova, il sale ed una cucchiaiata d'acqua molto fredda. Manipolate il burro colle uova ed il liquido, incorporate la farina a poco a poco, ed a misura che una piccola parte di pasta sia consistente, ritiratela in disparte. Riunite poscia queste porzioni, rompete la pasta colla lama del coltello, affinchè non si riscaldi, riunitela senza lavorarla ulteriormente; tenetela sul ghiaccio fino al momento di impiegarla.

2419. — Pasta frolla alla piemontese. — *Dosi:* 300 grammi di farina grano turco, 200 grammi di farina di frumento, 350 grammi di burro, 250 grammi di zuccaro, 250 grammi di mandorle peste, 9 o 10 tuorli, sale e vaniglia, oppure scorza tritata.

Mescolate le due farine; fate la *fontana*, e mettetevi nel mezzo il burro, le uova, le mandorle pestate e passate allo staccio, il sale, lo zuccaro, la buccia; fate l'amalgama, gramolate la pasta, riunitela, lasciatela riposare in sito fresco per un'ora.

2420. — Pasta frolla alla fiorentina. — *Dosi:* 500 grammi di farina, 350 grammi di burro, 250 grammi di zuccaro, 200 grammi di cioccolato raschiato, 6 tuorli d'uova, 2 uova intere ed un po' di cannella e di vaniglia in polvere, un grano di sale. — Fate l'impasto, gramolate la pasta, modellatela e lasciatela riposare in sito fresco per un ora.

2421. — Pasta da tagliatelle. — Stacciate sulla tavola 500 grammi di farina; fate la *fontana*, e mettetevi nel mezzo un pizzico di sale e 6 uova intere; incorporate, a poco a poco, la farina, onde ottenere una pasta morbida e consistente; riunitela in un sol corpo, copritela con un pannolino o con uno stampo da timballo, per lasciarla riposare 10 minuti.

2422. — Pasta da ravioli. — Stacciate sulla tavola 500 grammi di farina, fate la *fontana*, mettetevi nel mezzo un pizzico di sale, 3 o 4 tuorli d'uova, alcune cucchiaiate d'acqua tiepida; incorporate a poco a poco la farina, in modo d'ottenere una pasta liscia; lavoratela per bene, riunitela e lasciatela riposare per 10 minuti a coperto, ravvolta in un pannolino o rinchiusa in una casseruola.

2423. — Pasta da briozzo. — *Dosi:* 500 grammi di farina, 7 od 8 uova, da 300 a 350 grammi di burro, 40 grammi di lievito, 2 cucchiaini di sale, il doppio di zuccaro in polvere, il terzo d'un bicchiere di crema. — Pel procedimento, veggasi l'istruzione pei grossi pezzi di pasticceria. — È elemento indispensabile il burro freschissimo.

2424. — Pasta da briozzo all'Italiana. — *Dosi:* 500 grammi di farina, 300 grammi di burro, 7 od 8 uova, 10 grammi di sale, 50 grammi di zuccaro, 30 o 40 grammi di lievito di birra. — Stacciate la farina in una terrina tiepida, fate la *fontana*, nel cui centro metterete il sale, lo zuccaro, il burro, 4 o 5 uova intere ed il lievito disciolto con un po' di latte tiepido, passato allo staccio; manipolate dapprima il burro colle uova, incorporate a poco a poco la farina col liquido; lavorate la pasta a mano per 10 minuti, onde renderla consistente; quando sia ben morbida ed elastica, coprite la terrina con un pannolino e collocatela a stufa mite. Lorchè la pasta incomincia a levare, lavoratela con un cucchiaio, dandole corpo; ogni 10 minuti, ripetete il lavoro, amalgamandovi a poco a poco le altre uova. Dopo 2 ore, la pasta sarà del voluto grado; ritiratela dalla stufa e fatela levare prima di cuocerla.

2425. — Pasta da Cougloff. — *Dosi:* 500 grammi di farina, 290 grammi di burro, 10 uova, una cucchiaiata di zuccaro all'arancio, un pizzico di sale, 3 decilitri di crema; 35 grammi di lievito di birra.

2426. — Pasta da Cougloff all'olandese. — *Dosi:* 500 grammi di farina, 375 grammi di burro, 15 uova intere, 175 grammi di zuccaro all'arancio, 40 grammi di lievito di birra, un pizzico di sale, un decilitro e mezzo di latte. — Pel procedimento tanto di questa come della precedente, veggansi le istruzioni pe' grossi pezzi di pasticceria.

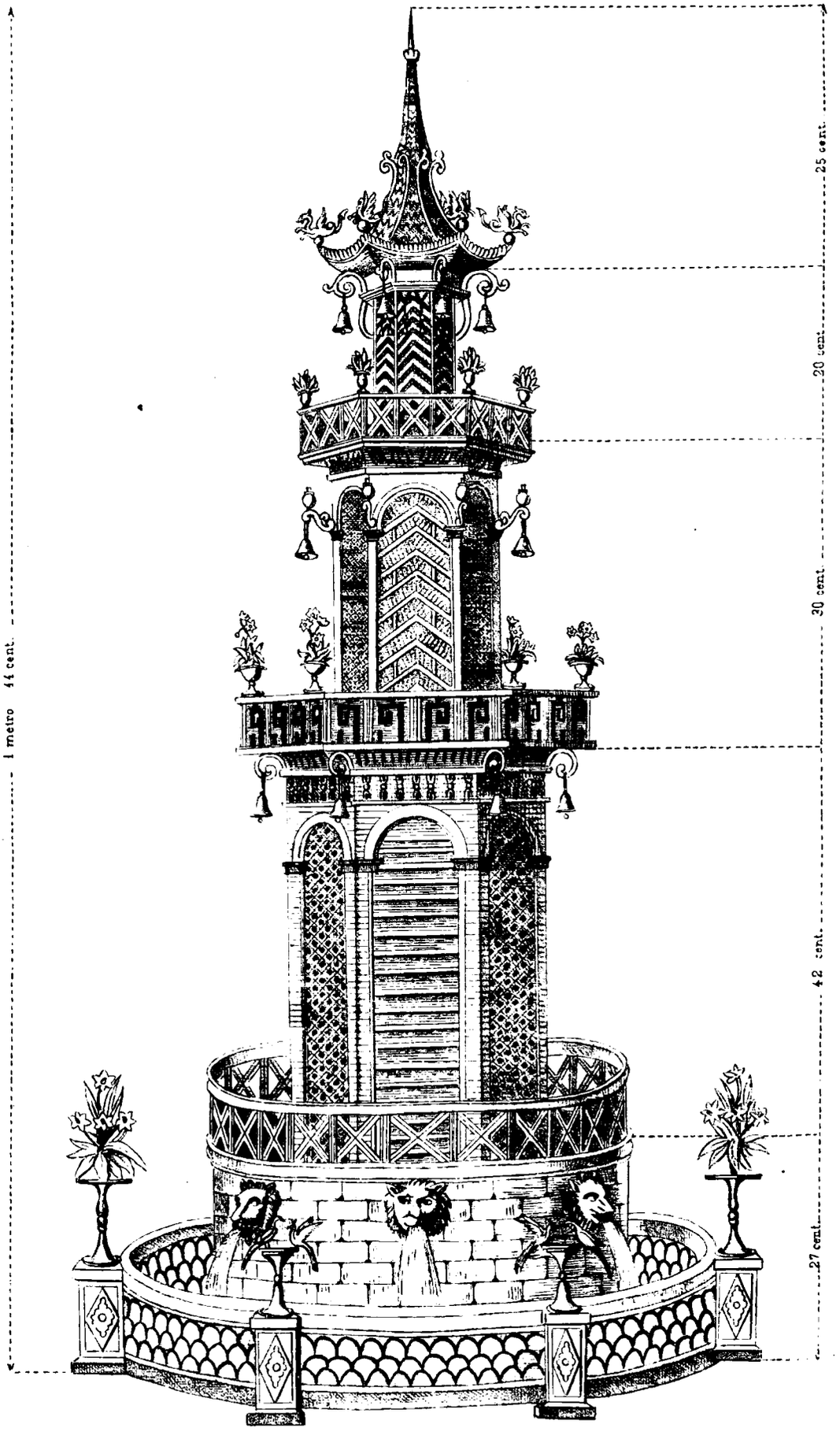
2427. — Pasta da Gorenflot. — Preparate 500 grammi di pasta da savarino; quando sia levata nella terrina, *rompetela*, e mescolatela con 500 grammi di mandorle pestate con alcune cucchiaiate di maraschino, passate allo staccio. Riempite gli stampi, per fare di nuovo levare la pasta.

2428. — Pasta da savarino. — *Dosi:* 500 grammi di farina, 175 grammi di burro, 60 grammi di zuccaro, 15 uova, 35 grammi di lievito di birra, 2 decilitri di latte, un grano di sale, buccia di limone trita, alcune cucchiaiate di crema doppia. — Veggasi ai grossi pezzi di pasticceria il modo d'apparecchio.

2429. — Pasta da soleil. — Preparate 500 grammi di pasta da savarino; quando sia levata nella terrina, amalgamatevi assieme 200 grammi di nocciuole pestate con 2 uova e passate allo staccio; riempite gli stampi e lasciate levare la pasta.

2430. — Pasta da baba. — *Dosi:* 500 grammi di farina, 300 grammi di burro, 8 uova intere, da 40 a 50 grammi di zuccaro, un pizzico di sale, un decilitro di latte, alcune cucchiaiate di crema, 35 grammi di lievito di birra, 150 grammi di uva passula, 100 grammi di buccie confettate. — Per l'apparecchio consultate le istruzioni ai grossi pezzi di pasticceria.

2431. — Pasta per baba alla Varsaviese. — *Dosi:* 500 grammi di farina, 250 grammi di burro, 200 grammi di zuccaro, 8 uova intere, 9 tuorli, un bricciolo di zafferano, 45 grammi di lievito di birra, 2 decilitri di latte, alcune cucchiaiate di crema, un pizzico di cannella, 100 grammi di mandorle dolci ed amare, un grano di sale. — Chiarificate il burro e lasciatelo divenir freddo a metà. Pestate le mandorle con una cucchiaiata di zuccaro all'arancio; passatele allo staccio. Stacciate la farina, in una terrina, e tenetela a stufa dolce. Mettete i tuorli e le uova intere in una casseruola, fatele sbattere a bagno-maria fino a che sieno tiepide e ben spumose. — Sciogliete il lievito col latte tiepido e passatelo allo staccio. — Ritirate la terrina dalla stufa, fate un cavo nel mezzo, e mettetevi in esso in lievito disciolto; con questo liquido ed un quarto della farina, preparate un lievito molle; copritelo colla farina che lo circonda, indi coprite la terrina con un pannolino e serbatela a temperatura dolce, fino a che il lievito sia raddoppiato di volume; *rompete* allora la pasta, aggiungete il sale, lo zuccaro, la crema, il quarto del burro e le uova tiepide; lavorate la pasta colla mano, ed incorporate, a poco a poco, la farina in modo da formare una pasta solida; lavoratela ancora per 10 minuti onde darle consistenza.



311 Pezzo montato stile chinese

Incorporate allora il rimanenente burro, poco per volta, le mandorle, il zafferano e la cannella, senza cessare dal lavorare vivamente la pasta. Ultimato l'amalgama, coprite la terrina con un pannolino e fate rinvenire la pasta, fino a che sia leggermente montata; riempite gli stampi e fate di nuovo levare la pasta prima di cuocerla.

2432. — Pasta da Mazzarino. — *Dosi*: 500 grammi di farina, 200 grammi di burro, 150 grammi di zuccaro, 5 uova intere, 3 tuorli, 2 decilitri di latte, 35 grammi di buon lievito di birra, un po' di sale. — Per l'apparecchio veggansi le istruzioni al capitolo degli *entremets* caldi.

2433. — Pasta da Munich. — *Dosi*: 500 grammi di farina, 20 grammi di lievito di birra, 375 grammi di burro, 8 uova, sale, 60 grammi di zuccaro, 100 grammi di mandorle. — Fate il lievito col quarto della farina, il lievito di birra e l'acqua necessaria. Colla rimanente farina, formate la pasta in una terrina, aggiungete il sale, le uova a poco a poco, riservando metà del burro in ultimo, affine di dare maggior corpo alla pasta; tenetela molle. Aggiungete lo zuccaro, indi il lievito. Fatela levare prima di modellarla, spolverizzate lo stampo, unto di burro, colle mandorle tritate.

2434. — Altra pasta da Munich. — *Dosi*: 500 grammi di farina, 350 grammi di burro, 10 uova intere, 200 grammi di zuccaro, un grano di sale, 40 grammi di lievito di birra, 2 decilitri di latte. — Pel procedimento veggasi l'istruzione al capitolo grosssi pezzi di pasticceria.

2435. — Pasta da Compiègne. — *Dosi*: 500 grammi di farina, 300 grammi di burro, 50 grammi di zuccaro, 5 uova intere, 5 tuorli, 2 cucchiaiate di zuccaro in polvere, un pizzico di sale, buccia d'arancio raschiata, 40 grammi di lievito di birra, mezzo bicchiere di crema vergata. — Pel procedimento vedi grossi pezzi di pasticceria.

2436. — Pasta da friggere. — Mettete in una terrina 500 grammi di farina stacciata, aggiungete un grano di sale e 4 cucchiaiate d'olio; scioglietela con 3 o 4 decilitri d'acqua tiepida, lavorandola col cucchiaio per incorporarla liscia, senza grumi e sopratutto senza renderla coriacea; essa deve avere la consistenza d'una crema inglese, ma abbastanza legata da velare il cucchiaio; lasciatela riposare per un'ora, tenendola coperta; al momento di adoperarla, incorporatela con 4 o 5 albumi sbattuti ben duri. — Ove questa pasta sia destinata per *entremets* caldi, vi si potrà aggiungere qualche cucchiaiata di cognac o di acqua di fiori d'arancio, ma prima di amalgamarvi gli albumi. — Si prepara parimenti la pasta da friggere stemperando la farina con metà acqua tiepida e metà vino bianco. All'olio si può sempre sostituire il burro sciolto.

2437. — Pasta da friggere all'Italiana. — Rompete 6 uova in una terrina, mescolatele con 6 cucchiaiate di farina, sciogliete il composto con un decilitro d'olio, e 2 cucchiaiate di vino bianco; aggiungete un grano di sale e lavorate celeremente l'apparecchio col fuscello per 7 od 8 minuti.

2438. — Pasta di mandorle alla gomma adragante. — *Dosi*: 500 grammi di zuccaro passato allo staccio di seta, 250 grammi di mandorle, 40 grammi di gomma adragante, il sugo di 2 limoni. — Gettate le mandorle in acqua bollente, pelatele, tagliatele ciascuna per metà e fatele diguazzare per 24 ore in acqua fredda, cangiandola 2 o 3 volte; scolatele, per pestarle con un po' di zuccaro, aggiungete il sugo di un limone, passatele allo staccio. — Nell'intervallo, fate rammollire la gomma in un bicchiere d'acqua, per passarla attraverso un pannolino, spremendola, su marmo ben pulito; lavoratela colla mano per darle consistenza, incorporandola poi, a poco a poco, colla metà dello zuccaro, aggiungendo il sugo di un limone; quando la pasta sia liscia, incorporate le mandorle ed il rimanente zuccaro, indi riunitela, per rinchiuderla in un vaso ermeticamente chiuso; fatela riposare in sito fresco per 24 ore.

2439. — Pasta di mandorle alle uova. — Pestate per bene 500 grammi di mandorle, aggiungendo, a poco poco, 250 grammi di zuccaro vanigliato ed 8 tuorli; collocate la pasta sulla tavola, lavoratela colle mani, incorporandovi 250 grammi di zuccaro; riunitela, e serbatela coperta.

2440. — Pasta di mandorle per (petits fours) piccole pasticcerie. — *Dosi:* 500 grammi di mandorle, 500 grammi di zuccaro, 4 albumi, essenza. — Pestate le mandorle collo zuccaro, aggiungendo, a poco a poco, gli albumi; ritirate la pasta dal mortaio, e serbatela coperta in una terrina.

2441. — Pasta di mandorle per timballo. — Pestate 500 grammi di mandorle secche con un albume d'uovo, aggiungete, a poco a poco, 500 grammi di zuccaro ed un po' di buccia di limone tritata; ritirate la pasta in una terrina, mescolatela con 50 grammi di farina, e scioglietela in pasta molle con albume d'uova.

2442. — Pasta di mandorle cotta. — Pelate 250 grammi di mandorle, fatele diguazzare, scolatele, e pestatele, per convertirle in pasta, che scioglierete con un decilitro d'acqua fredda; passatele allo staccio, mescolatele, a poco a poco, con 750 grammi di zuccaro cotto al piccolo *cassé*, alla vaniglia; asciugate la pasta per alcuni minuti, versatela in un mortaio, per pestarla fino a che sia ben liscia ed abbia acquistata molta consistenza; ritiratela allora, per modellarla su marmo spolverizzato di zuccaro.

2443. — Pasta di mandorle rigonfia. — Pestate 500 grammi di mandorle, mondate e diguazzate; mescolatele, a poco a poco, con un cucchiaio di zuccaro ed 8 albumi, ma dando consistenza alla pasta; lavoratela sulla tavola, incorporandovi ancora un chilogrammo di zuccaro fino, e quando questo sia assorbito, riunitela, e serbatela coperta.

2444. — Pasta da vacherin. — *Dosi:* 250 grammi di mandorle, 250 grammi di zuccaro, 100 grammi di farina, 2 o 3 albumi. — Pestate le mandorle con un albume ed una manata di zuccaro; quando siano convertite in pasta, aggiungete alcuni albumi per alleggerirla; mettetela in una terrina, aggiungete la farina a poco a poco, un grano di sale ed un pizzico di buccia raschiata, in modo d'ottenere una pasta liscia, abbastanza liquida per essere stesa su una lastra coll'aiuto d'un coltello.

2445. — Pasta da credenza. — Stacciate 500 grammi di farina sulla tavola, fatevi un cavo nel mezzo, e mettetevi entro 250 grammi di zuccaro e 125 grammi d'acqua, sciogliendo lo zuccaro col liquido; incorporate poscia, a poco a poco, la farina, affine d'ottenere una pasta liscia e consistente; gramolatela a 2 o 3 giri; riunitela, e lasciatela riposare per alcune ore in sito fresco prima di cuocerla. — Siccome questa pasta non si impiega che per decorazione, si può, dopo averla adoperata una volta, pestarla, per convertirla in polvere, mescolandola poscia con un terzo del suo volume di farina ed alcune uova, per impastarla di nuovo.

2446. — Pasta da marzapane. — *Dosi*: 500 grammi di mandorle, 600 di zuccaro, 4 cucchiaiate d'acqua di fior d'arancio. — Pestate le mandorle coll'acqua di fiori d'arancio, mettetele in una catinella, aggiungete lo zuccaro, e collocatela su fuoco dolce, per asciugare la pasta, lavorandola fino a che non si attacchi più alle dita. Cuocetela a forno dolce.

2447. — Pasta per croste di Genova. — *Dosi*: 500 grammi di zuccaro, 350 di farina, 250 di burro fino, 8 uova, sale, 200 grammi d'uva di Smirne, buccia. — Lavorate il burro collo zuccaro e le uova in una terrina; quando l'apparecchio sia assai spumoso, aggiungete la farina seccata e stacciata. Foggiate le croste su una lastra unta di burro.

2448. — Pasta da gâteaux di York. — *Dosi*: 500 grammi di farina, 400 di zuccaro, 350 di mandorle pestate, sale, un pizzico d'ammoniaca. — Formate la *fontana* colla farina, e mettetevi nel mezzo lo zuccaro, le mandorle ed il sale; sciogliete lo zuccaro e le mandorle con latte; incorporate, a poco a poco, la farina, tenendo la pasta molle e liscia, ma senza gramolarla, giratela sette volte. Tagliate i *gâteaux* di forma rotonda od oblunga, dello spessore d'un terzo di centimetro, dorateli con latte, e cuoceteli su lastra a forno caldo.

2449. — Pasta da biscotto inglese. — *Dosi*: 500 grammi di farina, 250 di zuccaro, 80 di burro, 4 uova, un po' di latte, un cucchiaino d'ammoniaca in polvere ed un grano di sale. — Fate la *fontana*, e mettetevi nel mezzo, le uova, il burro, il sale ed il latte. — Pasta liscia e dura, spianata sottile, tagliata collo stampo, cotta a forno vivace.

2450. — Apparecchio per cialde. — *Dosi*: 250 grammi di farina, 250 di ghiaccia di zuccaro, 4 albumi. — Lavorate lo zuccaro cogli albumi, aggiungete la farina, cuocete il composto a forno caldo su una lastra incerata ed infarinata.

2451. — Apparecchio per cialde alla crema. — *Dosi*: 250 grammi di burro, 250 di farina, 8 tuorli d'uova, 8 albumi, mezzo litro di crema sbattuta senza zuccaro, 2 cucchiaiate di zuccaro vanigliato, un grano di sale. — Fate sciogliere a metà il burro, versatelo in una terrina, lavoratelo col cucchiaio fino a che incominci a legarsi, aggiungete allora i tuorli, a poco a poco, lavorando il composto col cucchiaio, e quando sia spumoso, incorporatevi la farina, stacciandola, indi gli albumi ben sodi e la crema sbattuta. Cuocete il composto entro appositi stampi di ferro. (Vedi piccoli *gâteaux*.)

2452. — Apparecchio per cialde rotolate. — *Dosi*: 500 grammi di mandorle, 250 di zuccaro, 175 di farina, 8 albumi sbattuti, un grano di sale e buccia. — Tritate assai fine le mandorle, mescolatele collo zuccaro in una terrina; aggiungete, a poco a poco, gli albumi, e da ultimo la farina. Cuocete l'apparecchio su una lastra, rotolate poscia le cialde a foggia di *cornetto* o di tubo.

2453. — Apparecchio per palati di dame. — *Dosi*: 500 grammi di zuccaro, 500 di farina, 11 uova, sale, essenza. — Lavorate col cucchiaio lo zuccaro con metà delle uova, e quando il composto sia rigonfio, aggiungete, a poco a poco, le altre uova, indi incorporate la farina, stacciandola. — Disponete l'apparecchio alla *(poche)* tasca, su lastra butirrata ed infarinata; cuocetelo a forno vivace.

2454. — Apparecchio di biscotto a colori, per roccia. — Approntate un composto da biscotto ordinario; quando saranno incorporati gli albumi, dividetelo in quattro parti, collocandole in terrine diverse, per colorarle, una con cioccolato disciolto, mescolato con albume sbattuto, la seconda con carmino liquido, la terza con verde di spinaci, e conservando la quarta allo stato naturale; versate gli apparecchi in un tegame previamente unto di burro e mascherato con carta, frammischiandoli, ma senza lavorarli col cucchiaio; il composto dovrà riuscire marmorizzato; cuocetelo a forno moderato, lasciatelo raffreddare, per romperlo in pezzi informi, facendoli poscia asciugare a stufa dolce.

2455. — Apparecchio da dariole. — Per 8 *dariole:* una forma da *dariole* di zuccaro, altrettanta farina, mezza forma di *pralin*, un uovo ed un tuorlo, 4 forme di latte, 2 cucchiaiate d'acqua di fiori d'arancio, un grano di sale.

2456. — Apparecchio da pannekets. — *Dosi:* 250 grammi di farina, 175 di zuccaro, 60 grammi di burro, 3 uova intere, 3 tuorli, mezzo litro di latte, sale, essenza. — Mescolate in una terrina lo zuccaro, la farina ed il burro sciolto, e sciogliete il tutto, a poco a poco, colle uova sbattute ed il latte.

2457. — Apparecchio da pannekets, leggero. — *Dosi:* 250 grammi di farina, 250 di burro, 250 di zuccaro, 6 tuorli, 6 albumi sbattuti, un grano di sale e 3 decilitri di latte. — Lavorate i tuorli e lo zuccaro in una terrina, aggiungete il burro sciolto e la farina; sciogliete a poco a poco l'apparecchio col latte tiepido, indi incorporate gli albumi sbattuti.

2458. — Apparecchio di genovese alle mandorle. — *Dosi:* 500 grammi di zuccaro, de' quali 50 profumato all'arancio, 250 grammi di farina, 50 grammi di fecola di patate, 250 grammi di mandorle, 400 grammi di burro, 4 uova intere, 4 tuorli e 4 albumi sbattuti, un grano di sale. — Pestate le mandorle con un uovo e passatele allo staccio; lavorate le altre 3 uova intere, i 4 tuorli e lo zuccaro in una terrina per farne un composto spumoso e leggero; allora incorporatevi le mandorle, il burro fuso, la fecola e la farina stacciandola, indi gli albumi sbattuti. — Cuocete il composto in un *plafond*, unto di burro, infarinato o glassato.

2459. — Apparecchio di genovese fragile. — Pesate 8 uova e l'egual peso di zuccaro, altrettanto di burro e similmente di farina e di mandorle. — Mettete lo zuccaro in una terrina, per lavorarlo vivamente colle uova; quando il composto sia leggero, aggiungete un grano di sale, la farina, le mandorle pestate e passate allo staccio; aggiungete il burro, e finalmente 100 grammi di fecola; operato l'amalgama, aggiungete 4 cucchiaiate di cognac. — Cuocetelo a forno dolce, su lastra od entro stampi butirrati.

2460. — Apparecchio di genovese con uva passula. — *Dosi*: 500 grammi di zuccaro, 350 grammi di farina, 50 di fecola di patate, 400 di burro sciolto, 8 tuorli, 4 albumi sbattuti densi, 150 grammi di

uva di Smirne, la metà buccia di un limone tritata, un grano di sale. — Lavorate in una terrina lo zuccaro colle uova; quando l'apparecchio sia leggero, incorporate la farina e la fecola, il burro, il sale, e da ultimo i 4 albumi sbattuti, poi l'uva e la buccia tritata. — Questo preparato si fa cuocere entro stampi unti di burro o su lastra coperta di carta.

2461. — Apparecchio di genovese con pistacchi. — *Dosi*: 500 grammi di zuccaro, 50 de' quali vanigliato, 350 grammi di farina, 400 di burro, 50 di fecola di patate, 8 uova intere, 3 albumi sbattuti, 125 grammi di pistacchi, un grano di sale. — Manipolate il burro in un pannolino, mettetelo in una terrina, lavoratelo col cucchiaio fino a che sia allo stato di crema; aggiungete allora un uovo intero, una manata di zuccaro ed il sale. Quando il tutto sia ben mescolato, aggiungete un'altra manata di zuccaro, e continuate così l'operazione fino a che le uova e lo zuccaro sieno assorbiti; aggiungete subito al composto i pistacchi pestati, mescolati col sugo di due aranci; passatelo allo staccio, indi incorporatevi assieme la farina e la fecola, stacciandole, non che gli albumi sbattuti.

2462. — Apparecchio di genovese secca, per timballo. — Mettete in una terrina 500 grammi di zuccaro, 500 di farina, 10 uova intere, un grano di sale ed un bicchierino d'acquavite; mescolate leggermente il composto con un cucchiaio, ma senza lavorarlo; aggiungete 250 grammi di burro sciolto, depurato, ma ancora tiepido. — Cuocetelo su lastra unta di burro ed infarinata.

2463. — Apparecchio di maddalena. — *Dosi*: 500 grammi di zuccaro, 500 di farina, 500 di burro, 12 uova intere, sale, essenza. — Mettete in una terrina lo zuccaro, la farina e le uova, mescolatele, senza troppo lavorarle; incorporate a poco a poco il burro tiepido; cuocete l'apparecchio a forno dolce entro stampi unti di burro o su lastra coperta di carta.

2464. — Apparecchio di maddalena all'arancio. — *Dosi*: 500 grammi di zuccaro, di cui 50 all'arancio, 400 grammi di farina, 50 grammi di fecola, 12 tuorli, un uovo intero, 6 albumi sbattuti, 400 gr. di burro, 4 cucchiaiate di cognac, una cucchiaiata di fiori d'arancio, un grano di sale. — Lavorate lo zuccaro coi tuorli e l'uovo intero; quando l'apparecchio sia rigonfio, incorporate il burro sciolto, indi la farina e la fecola stacciate, il cognac, l'essenza, e da ultimo gli albumi sbattuti. — Cuocete l'apparecchio entro piccole forme unte di burro o su lastra coperta di carta.

2465. — Apparecchio di biscotto-punch. — *Dosi*: grammi 300 di zuccaro, 250 di farina, 250 di fecola, 375 di burro sciolto, 3 uova intere, 11 tuorli, 4 albumi sbattuti, un bicchierino di rhum, buccie di limone e di arancio tritate, un grano di sale. — Mettete lo zuccaro in una terrina, aggiungete, a poco a poco, i tuorli, lavorando l'apparecchio col cucchiaio; quando sia leggero, aggiungete il burro, il rhum, gli albumi sbattuti, la fecola e la farina stacciate, le buccie, e finalmente il sale; cuocete il composto nello stampo o su lastra.

2466. — Apparecchio di bouff all'alemanna. — *Dosi*: grammi 500 di zuccaro, 300 di farina, 420 di di burro, 24 tuorli, 24 albumi sbattuti, 150 grammi d'uva di Corinto, il sugo di un limone, buccia tritata, un grano di sale. — Mescolate lo zuccaro ed i tuorli in una terrina, lavorateli col fuscello per 20 minuti; aggiungete il sugo di limone e la buccia; schiacciate il burro colla farina, mescolatelo coll'apparecchio, incorporate gli albumi sbattuti e l'uva. — Cuocetelo su lastra o nello stampo.

2467. — Apparecchio di biscotto comune. — *Dosi*: grammi 500 di zuccaro, 375 di farina, 16 tuorli, 16 albumi sbattuti, buccia tritata, un grano di sale. — Lavorate in una terrina lo zuccaro coi tuorli; quando l'apparecchio sia spumoso, incorporate la farina, ben asciutta e stacciata, in un agli albumi sbattuti. — Cuocete il composto nello stampo o su lastra coperta di carta.

2468 — Apparecchio di biscotto manqué all'arancio. — *Dosi*: 500 grammi di zuccaro, di cui una parte all'arancio, 300 grammi di farina, 100 grammi di fecola, 12 tuorli, 2 uova intere, 12 albumi sbattuti, 125 grammi di burro. — Lavorate lo zuccaro coi 12 tuorli e le uova intere; lorchè l'apparecchio sia laggero, incorporate il burro sciolto, la metà farina ed una parte degli albumi sbattuti; aggiungete poscia la rimanente farina e la fecola, stacciandole, e da ultimo gli albumi sbattuti. — Lo si cuoce come il precedente.

2469. — Apparecchio di biscotto di Spagna. — *Dosi*: 500 grammi di zuccaro, 300 grammi di farina, 50 grammi di fecola, 20 tuorli, 8 albumi sbattuti, buccia di limone o di arancio trita, un grano di sale. — Lavorate lo zuccaro coi tuorli, incorporate la farina e la fecola, stacciate, non che gli albumi sbattuti e la buccia.

2470. — Apparecchio di biscotto in foglio. — *Dosi*: 500 grammi di zuccaro, di cui 50 vanigliato, 300 grammi di mandorle secche, pestate col sugo di un arancio, 350 grammi di farina, 150 grammi di burro sciolto, 21 tuorli d'uova, 16 albumi sbattuti, un grano di sale, buccia d'arancio. — Lavorate i tuorli e lo zuccaro per 10 o 12 minuti; aggiungete le mandorle passate allo staccio, il burro sciolto, gli albumi sbattuti, la fecola e la farina, stacciandole. — Cuocete l'apparecchio su lastra coperta di carta.

2471. — Apparecchio di biscotto ai pistacchi. — *Dosi*: 500 grammi di zuccaro, 275 di farina, 250 di pistacchi passati allo staccio, 22 tuorli d'uova, 8 albumi sbattuti, vaniglia, fiori d'arancio in polvere, un grano di sale. — Lavorate i tuorli collo zuccaro ed il sale; quando il composto sia leggero, incorporate i pistacchi, poscia gli albumi sbattuti e la farina, stacciandola, ma a poco a poco. — Lo si cuoce in piccoli stampi o su lastra coperta di carta.

2472. — Apparecchio di biscotto alle nocciuole. — *Dosi*: 300 grammi di zuccaro, 50 de' quali vanigliati, 150 grammi di farina ed egual quantità di fecola, 400 grammi di nocciuole, 22 tuorli, 6 album, sbattuti, un grano di sale. — Abbrustolate le nocciuole in una catinella fino a che la pelle si distacchi, pelatele, pestatele con un po' di zuccaro per passarle allo staccio; lavorate lo zuccaro ed i tuorli in una terrina, e quando l'apparecchio sia rigonfio, incorporatevi la *purée* di nocciuole, la farina, la fecola e gli albumi sbattuti. — Lo si cuoce come il precedente.

2473. — Apparecchio di biscotto alle noci verdi. — *Dosi*: grammi 500 di zuccaro, parte del quale all'arancio, grammi 375 di farina, 400 grammi di noci fresche, pelate, 20 tuorli d'uova, 10 albumi sbattuti, il sugo di un arancio, un grano di sale. — Pestate le noci con un po' di zuccaro ed il sugo d'arancio, passatele allo staccio; lavorate lo zuccaro co' tuorli in una terrina, e quando l'apparecchio sia rigonfio, incorporatevi la *purée* di nocciuole, la farina, indi gli albumi sbattuti. — Lo si cuoce come i precedenti.

2474. — Apparecchio di biscotto d'Ambroisie. — *Dosi*: grammi 500 di mandorle, 500 di zuccaro, 250 di burro, 60 di fecola, 2 bicchieri di curaçao, 7 uova, buccia d'arancio, un grano di sale. — Pestate le mandorle con metà dello zuccaro, aggiungete la metà delle uova, passate l'apparecchio allo staccio. — Lavorate il rimanente zuccaro colle uova, aggiungete il burro a poco a poco; lorchè il composto sia rigonfio, incorporatevi le mandorle pestate, la fecola, la buccia tritata fina, poscia il curaçao. — Cuocete a forno dolcissimo.

2475. — Apparecchio Ambroisie (2.ª formula). — *Dosi*: 500 grammi di mandorle, 500 grammi di zuccaro, 250 grammi di burro, 175 grammi di fecola, 7 uova intere, 3 bicchierini di curaçao. — Pestate le mandorle, aggiungendo a poco a poco 2 albumi. Mescolate allora lo zuccaro, indi il burro, e quando il tutto sia ben amalgamato, lavoratelo col pestello in modo da renderlo consistente e bianco; aggiungete il burro e le uova, a poco a poco; quando l'apparecchio sia ben spumoso, aggiungete il curaçao; cuocetelo, entro stampi piatti, a forno dolce.

2476. — Apparecchio di biscotto rotolato. — *Dosi*: grammi 500 di farina ed egual quantità di zuccaro, 22 tuorli, 20 albumi, un grano di sale, buccia di limone trita. — Lavorate lo zuccaro coi tuorli, e quando l'apparecchio sia spumoso, incorporatevi assieme gli albumi sbattuti e contemporaneamente la farina stacciata. — Cuocetelo su lastra coperta di carta, steso molto sottile.

2477. — Apparecchio di biscotto al limone. — *Dosi*: 500 grammi di zuccaro, 250 grammi di farina, 50 grammi di fecola, 12 uova intere, un grano di sale, e buccia di limone trita. — Sbattete lo zuccaro e le

uova entro una catinella fino a che l'apparecchio diventi leggiero; riscaldatelo allora a lento fuoco, senza cessare dallo sbatterlo; quando sia ben legato, ritiratelo dal fuoco, per incorporarvi la farina e la fecola, stacciate, e da ultimo la buccia tritata. — Cuocetelo in uno stampo o su lastra coperta di carta.

2478. — Apparecchio di biscotto pensato. — *Dosi*: 500 grammi di zuccaro, 250 grammi di mandorle 250 grammi di burro, 150 grammi di fecola, 14 tuorli, 4 albumi sbattuti, uno spicchio di vaniglia. — Mescolate in una catinella lo zuccaro co' tuorli; lavorate il composto come per biscotto, e quando sia ben leggero, sbattetelo per alcuni minuti su fuoco dolcissimo, incorporando poscia le mandorle, la fecola, il burro e finalmente gli albumi sbattuti; cuocetelo entro stampi detti de'*tre fratelli*.

2479. — Apparecchio di biscotto moscovita. — *Dosi*: 300 grammi di zuccaro, parte del quale vanigliato, 375 grammi di farina, 200 grammi di burro cotto alla nocciuola, 150 grammi di mandorle, 18 tuorli, 2 uova intere, 12 albumi sbattuti, un grano di sale. — Pestate le mandorle colle uova intere, passatele allo staccio, lavorate lo zuccaro co' tuorli; quando l'apparecchio sia leggiero, incorporate il burro, gli albumi sbattuti, la farina stacciata; cuocetelo entro stampo o su lastra coperta di carta.

2480. — Apparecchio di biscotto sabbioso. — *Dosi*: 250 grammi di burro, 250 grammi di zuccaro, 250 grammi di fecola di patate ben asciutta, 6 tuorli, un uovo intero, la metà buccia d'un limone tritata, un pizzico di farina, un grano di sale. Fate sciogliere a metà il burro, versatelo in una terrina, e lavoratelo col cucchiaio per 5 o 6 minuti; aggiungete allora lo zuccaro, lavorate di nuovo l'apparecchio fino a che sia ben leggiero, indi incorporatevi, ad uno ad uno, le uova, e finalmente la fecola stacciata. — Cuocetelo, a forno dolce, in uno stampo unto di burro e glassato.

2481. — Apparecchio di biscotto alle mandorle, lavorato sul fuoco. — *Dosi*: 500 grammi di zuccaro, 250 grammi di farina di riso, 150 grammi di mandorle, 150 grammi di burro sciolto, 8 uova intere, buccia, un grano di sale. — Lavorate in una catinella per 7 od 8 minuti le uova collo zuccaro, indi mettetela a fuoco moderato, senza cessare il lavoro; quando l'apparecchio sia leggermente caldo e ben legato, incorporatevi assieme la farina, il burro, le mandorle, la buccia tritata. — Cuocetelo entro stampo o su lastra coperta di carta.

2482. — Apparecchio di biscotto leggero. — *Dosi*: 500 grammi di zuccaro, porzione del quale vanigliato, 300 grammi di farina, 50 grammi di fecola, 17 tuorli, 17 albumi sbattuti, un grano di sale. — Lavorate lo zuccaro coi tuorli, e quando l'apparecchio sia leggero, incorporatevi assieme la farina e la fecola (ben asciutte e stacciate), non che gli albumi sbattuti.

2483. — Apparecchio Eugenia. — *Dosi*: 500 grammi di mandorle, 500 grammi di zuccaro, 250 grammi di burro, 175 grammi di fecola di patate, 7 uova, un grano di sale. — Pestate le mandorle con qualche goccia d'acqua fredda e porzione dello zuccaro; mettetele in una terrina, lavoratele col cucchiaio; incorporatevi assieme le uova ed il burro, indi la fecola ed il curaçao. — Cuocetelo, a forno dolcissimo, entro stampi unti di burro e glassati.

2484. — Apparecchio di biscotto fino. — *Dosi*: 500 grammi di zuccaro, porzione del quale vanigliato, 175 grammi di farina, 175 grammi di fecola, 12 tuorli, 12 albumi sbattuti, un grano di sale. — Lavorate lo zuccaro co' tuorli, e quando il composto sia ben leggero, incorporatevi la farina, stacciandola, e gli albumi sbattuti. — Cuocetelo entro stampo o su lastra.

2485. — Apparecchio di biscotto ginevrino. — *Dosi*: 500 grammi di zuccaro, porzione del quale all'arancio, 500 grammi di farina, 12 tuorli, 4 uova intere, 6 albumi sbattuti, 175 grammi di burro sciolto, 150 grammi di mandorle tritate fine, un grano di sale. — Mescolate lo zuccaro ed i tuorli, lavorandoli soltanto per 2 minuti; incorporatevi poscia il burro sciolto, le mandorle, la farina e ad un tempo gli albumi sbattuti. — Cuocetelo entro stampi unti di burro o su lastre ad orli rialzati, coperte di carta.

2486. — Apparecchio di biscotto alle mandorle. — *Dosi*: 500 grammi di zuccaro vanigliato, 325 grammi di mandorle (delle quali alcune amare), 175 grammi di farina, 80 grammi di fecola, 5 uova intere,

12 tuorli, 8 albumi, ed un grano di sale. — Disseccate le mandorle, pestatele con una manata di zuccaro e le uova intere, passatele allo staccio. Lavorate lo zuccaro co' tuorli fino a che l'apparecchio sia ben spumoso; aggiungete allora le mandorle, indi versate la metà dell'apparecchio negli albumi sbattuti; mescolate tosto le due parti, aggiungendo la fecola e la farina, ma stacciando quest' ultima, a poco a poco, sul composto.

2487. — Apparecchio di biscotto alla Richelieu. — *Dosi*: grammi 500 di zuccaro, 500 di mandorle, 175 di burro, 175 di farina, 16 tuorli, 8 albumi sbattuti, sale e vaniglia. — Pestate bene le mandorle con un po' di zuccaro ed un tuorlo d'uovo, passatele allo staccio. Lavorate in una terrina lo zuccaro e le uova, e quando l'apparecchio sia spumoso, incorporatevi le mandorle, il burro sciolto, e finalmente gli albumi sbattuti.

2488. — Apparecchio di biscotto alla Regina. — Sbattete 16 albumi, mescolateli con 500 grammi di zuccaro, lasciandolo cadere attraverso uno staccio; incorporate col composto della crema sbattuta, in pari quantità degli albumi, indi 500 grammi di farina, stacciata sul composto. — Cuocetelo su lastre unte di burro ed infarinate.

2489. — Apparecchio di biscotto mussolina. — Lavorate 500 grammi di zuccaro con 16 tuorli d'uova, e quando l'apparecchio sia ben spumoso, incorporatevi assieme 250 grammi di fecola, stacciandola, 16 albumi, un po' di raschiatura di buccia di limone e sale. Da ultimo aggiungete il sugo di 2 limoni.

2490. — Apparecchio di biscotto olandese. — *Dosi*: grammi 325 di farina, 175 di mandorle, 250 di burro, 8 uova intere, 8 tuorli, 8 albumi, sale, vaniglia. — Tritate le mandorle finissime, senza pelarle. Lavorate in una terrina lo zuccaro colle uova intere ed i tuorli; quando l'apparecchio sia ben spumoso, aggiungete la farina (stacciata), le mandorle, il burro e da ultimo gli albumi. — Cuocetelo su lastra od entro stampi unti di burro.

2491. — Apparecchio di biscotto all'acqua. — Pestate 250 grammi di mandorle con un po' d'acqua, scioglietele con un mezzo bicchiere d'acqua, per passarle allo staccio; mettetele in una terrina con 250 grammi di zuccaro, e lavorate vivamente l'apparecchio, per poscia incorporarvi 7 albumi sbattuti e la metà buccia d'un arancio, un grano di sale. — Cuocete il composto entro stampi da tartoline, foderati di pasta frolla.

2492. — Apparecchio di biscotto benedettino. — Pestate 250 grammi di mandorle con un albume, passatele allo staccio, mettetele in una terrina, mescolatele con 500 grammi di zuccaro; lavorate il composto per alcuni minuti, aggiungete 350 grammi di burro sciolto, e quando sia il tutto ben legato, incorporatevi 12 albumi sbattuti, aggiungete la buccia di mezzo limone, un pizzico di cannella in polvere, 60 grammi di farina, mescolata con pari quantità di fecola, ed un grano di sale. Cuocetelo su lastra coperta di carta od entro stampi glassati.

2493. — Apparecchio di biscotto (friand) prelibato. — *Dosi*: 500 grammi di zuccaro, parte del quale vanigliato, 200 grammi di mandorle pestate con 4 tuorli e passate allo staccio, 200 grammi di farina, 100 grammi di fecola, 150 grammi di burro sciolto, 24 tuorli, 12 albumi sbattuti ed un grano di sale. — Mettete lo zuccaro in una terrina, aggiungete i tuorli, e dopo aver lavorato l'apparecchio col fuscello per 15 minuti, incorporatevi le mandorle, il burro, gli albumi sbattuti, la farina e la fecola (quest' ultime stacciandole). Cuocetelo entro stampo o su lastra unta di burro ed infarinata.

2494. — Apparecchio di biscotto al riso. — Mettete in una terrina 500 grammi di zuccaro, porzione del quale vanigliato, con 12 tuorli d'uova, lavorandoli fino a che l'apparecchio sia leggero; aggiungete allora 125 grammi di marmellata d'albicocche lavorata con 3 albumi semplici; aggiungete 8 albumi sbattuti e 350 grammi di farina di riso, stacciandola. Cuocete il composto entro stampi piatti, unti di burro e glassati.

2495. — Apparecchio di biscotto al pane nero. — *Dosi*: grammi 500 di zuccaro, 200 di mollica di pane nero, disseccata, pestata, passata allo staccio, 400 grammi di mandorle pestate con 3 uova e di

poi passate allo staccio, 24 tuorli, 18 albumi, un cucchiaino di polvere di cannella, di garofano e di moscada, buccie di limone e di arancio tritate, 150 grammi di scorze confettate, un grano di sale. — Lavorate lo zuccaro ed i tuorli per 20 minuti, e quando l'apparecchio sia leggero, incorporate le mandorle, il pane nero, gli albumi e da ultimo le scorze tagliate a dadolini e le buccie tritate. — Cuocetelo entro stampi o su lastra.

2496. — Apparecchio di biscotto Saint-Hilaire. — *Dosi*: grammi 500 di mandorle, 500 di zuccaro, 175 di fecola di patate, 8 uova intere, 8 albumi sbattuti, pari volume di *chantilly*, un grano di sale, un po' di buccia tritata. — Lavorate le uova collo zuccaro, aggiungete la farina e la fecola (stacciate), indi le mandorle pestate con un albume e passate allo staccio; da ultimo, incorporatevi assieme gli albumi. — Cuocete l'apparecchio, a forno dolce, entro stampo basso o su lastra coperta di carta.

2497. — Apparecchio di biscotto di Genova. — *Dosi*: 500 grammi di mandorle, 500 di zuccaro, 250 di burro, 175 di fecola, 8 uova intere, un grano di sale, 2 cucchiaiate di zuccaro d'arancio. — Pestate le mandorle collo zuccaro d'arancio ed un uovo; passatele allo staccio. Lavorate lo zuccaro colle altre uova, e quando l'apparecchio sia rigonfio, incorporatevi la fecola stacciata ed il burro sciolto; cuocetelo a forno dolce entro stampi piatti.

2498. — Apparecchio di biscotto imperiale. — *Dosi*: grammi 500 di zuccaro, 500 di burro, 500 di farina, un grano di sale, 500 grammi di frutta confettata, ma previamente rammollita, 30 albumi sbattuti, 20 tuorli, 4 cucchiaiate di rhum. — Lavorate i tuorli collo zuccaro, aggiungete la farina, il burro sciolto, gli albumi, il rhum e da ultimo la frutta tagliata a dadolini. — Cuocetelo a forno dolce entro stampi piatti.

2499. — Apparecchio di biscotto al cioccolato. — *Dosi*: grammi 500 di zuccaro vanigliato, 125 di cioccolato in polvere, 250 di farina, 100 di fecola, 16 tuorli, 10 albumi sbattuti, un grano di sale. — Lavorate i tuorli collo zuccaro fino a che l'apparecchio sia leggero; incorporatevi allora il cioccolato, gli albumi sbattuti, la farina e la fecola, stacciandole, ma a poco a poco. — Cuocete l'apparecchio entro stampo o su lastra.

2500. — Apparecchio di biscotto al caffè. — Preparate un composto di biscotto comune come al N. 2467; una volta incorporati gli albumi, aggiungete, a poco a poco, alcune cucchiaiate d'estratto di caffè. — Cuocetelo entro stampo o su lastra.

2501. — Apparecchio di biscotto tre fratelli. — Rompete 12 uova in una catinella, mescolatele con 500 grammi di zuccaro vanigliato; sbattete il composto su fuoco dolce fino a che sia rigonfio e legato; ritiratelo allora dal fuoco, per incorporarvi, mano mano, 375 grammi di farina di riso, 150 grammi di mandorle, 150 grammi di nocciuole, un grano di sale e 300 grammi di burro depurato, sciolto, ma freddo.

2502. — Apparecchio di biscotto al fiore d'arancio. — *Dosi*: grammi 500 di zuccaro vanigliato, 325 di mandorle, 400 di farina, 28 tuorli, 10 albumi sbattuti, mezzo bicchiere di kirsch, egual quantità di rhum e similmente di acqua di fior d'arancio, un grano di sale. — Pestate le mandorle, stemperatele coi liquori, spremetele in un pannolino. Lavorate lo zuccaro coi tuorli, e quando l'apparecchio sia ben rigonfio, incorporatevi la farina, gli albumi e da ultimo l'infusione di mandorle.

2503. — Apparecchio di biscotto alla finanziere. — *Dosi*: grammi 500 di zuccaro, parte del quale vanigliato, 350 di farina, 250 di burro sciolto, 150 di mandorle dolci ed amare, 14 albumi, 4 tuorli, un grano di sale. — Sbattete lo zuccaro cogli albumi fino a che il composto diventi rigonfio; aggiungete il burro sciolto, la farina, nonchè le mandorle pestate e passate allo staccio con 4 tuorli d'uova. — Cuocetelo entro stampo o su lastre coperte di carta.

2504. — Apparecchio di biscotto di Torino. — *Dosi*: grammi 500 di zuccaro, 250 di farina, 250 di mandorle, 250 di burro, 9 uova intere, buccie, un grano di sale ed alcune cucchiaiate di crema, —

Pestate le mandorle colla crema fino a ridurle in pasta, passatele allo staccio, mettetele in una catinella colle uova, lo zuccaro ed il sale; sbattete l'apparecchio su fuoco dolce, fino a che diventi rigonfio e legato; incorporatevi allora la farina, il burro sciolto, le buccie tritate. — Cuocetelo entro stampi o su lastra.

2505. — **Apparecchio di biscotto aranciato.** — *Dosi*: grammi 500 di zuccaro, parte del quale all'arancio, 375 di farina, 250 di mandorle, 250 di buccia d'arancio confettata, 12 tuorli, 9 uova intere, un grano di sale. — Pestate le mandorle collo zuccaro e 2 o 3 uova; passatele allo staccio, rimettendole in una terrina, aggiungete le altre uova, e dopo aver lavorato l'apparecchio per alcuni minuti, aggiungete la farina e le buccie tritate. — Cuocetelo entro stampi piatti.

2506. — **Apparecchio di biscotto viennese.** — Mettete in una terrina 500 grammi di burro spremuto; lavoratelo col cucchiaio per rammollirlo, indi aggiungete 20 tuorli ad uno ad uno ed a intervalli, una manata di zuccaro vanigliato, fino alla concorrenza di 400 grammi; quando l'apparecchio sia ben spumoso, incorporatevi 400 grammi di farina e 100 grammi di fecola, stacciate, 7 albumi sbattuti, un grano di sale. — Cuocetelo entro stampo o su lastra.

2507. — **Apparecchio di biscotto cussy.** — *Dosi*: grammi 500 di zuccaro, parte del quale vanigliato, grammi 400 di mandorle, 250 di burro sciolto, 250 di farina di riso, 8 uova intere, 6 cucchiaiate di maraschino, un bricciolo di buccia d'arancio e una mezza scorza di limone, un grano di sale. Pestate le mandorle col maraschino, passatele allo staccio. Lavorate lo zuccaro e le uova in una terrina; quando il composto sarà rigonfio, sbattetelo per alcuni minuti sul fuoco, indi ritiratelo, per incorporarlo tosto col burro, la farina, le scorze tritate finissime. — Cuocetelo entro stampi o su lastre, unte di burro e glassate con fecola.

2508. — **Apparecchio cussy (seconda formola).** — Lavorate 16 tuorli con 200 grammi di zuccaro e la buccia raschiata di un limone e mezzo; quando l'apparecchio sia rigonfio, incorporatevi 175 grammi di mandorle dolci ed amare, pestate e passate allo staccio; aggiungete 250 grammi di farina stacciata e disseccata, e contemporaneamente 16 albumi sbattuti e 500 grammi di burro depurato, caldissimo.

2509. — **Apparecchio Delisle.** — *Dosi*: grammi 500 di zuccaro, 350 di burro chiarificato, 350 di farina, 100 di fecola, 12 uova intere, buccia di limone e d'arancio, un grano di sale. — Per la manipolazione veggasi l'istruzione al capitolo de' grossi pezzi di pasticceria.

2510. — **Apparecchio Berchoux.** — *Dosi*: grammi 500 di zuccaro vanigliato, 250 di burro, 250 di nocciuole, 100 di fecola, 16 uova, un decilitro di kirsch, un grano di sale. — Veggasi il capitolo dei grossi pezzi di pasticceria, il modo di manipolazione.

2511. — **Apparecchio di biscotto alla vaniglia.** — *Dosi*: grammi 500 di zuccaro in polvere vanigliato, 350 grammi metà farina ben asciutta e metà fecola, 14 tuorli, 14 albumi ben sbattuti, un grano di sale. — Veggasi al capitolo de' grossi pezzi di pasticceria il modo di manipolazione.

2512. — **Apparecchio di gâteau allo spiedo.** — *Dosi*: grammi 500 di farina, 250 di fecola, 500 di burro, 25 tuorli, 17 albumi, un bastoncino di vaniglia, buccia di limone e d'arancio, macis, un grano di sale. — Veggasi al capitolo de' grossi pezzi di pasticceria il modo di manipolazione.

2513. — **Apparecchio Fiorentino.** — *Dosi*: grammi 500 di zuccaro, 400 di mandorle, 300 di farina di riso, 300 di burro, 8 uova, vaniglia, buccia, un grano di sale ed alcune goccie d'acqua di fior di arancio.

2514. — **Apparecchio di gâteau Bretteno.** — *Dosi*: grammi 500 di zuccaro, 275 di mandorle, 200 di farina, 50 di fecola, 30 tuorli, 10 o 12 albumi sbattuti, un bastoncino di vaniglia, un grano di sale. — Vedi al capitolo de' grossi pezzi di pasticceria il modo di manipolazione tanto di questa come della precedente istruzione.

2515. — **Apparecchio di biscotto fiammingo.** — *Dosi*: gr. 500 di zuccaro, 750 di farina, 8 uova intere, 8 tuorli, 8 albumi sbattuti, 500 grammi d'uva, in parti eguali, di Smirne, Corinto, Malaga,

100 grammi di cedrato candito, 375 grammi di burro sciolto e depurato, un grano di sale. — Lavorate lo zuccaro colle uova; quando l'apparecchio sia spumoso, aggiungete la farina, gli albumi sbattuti e finalmente l'uva ed il cedrato. — Cuocetelo in una cassa di latta unta di burro.

2516. — **Apparecchio di biscotto ai marroni, alla vaniglia.** — *Dosi*: grammi 250 di polpa di marroni cotti in acqua, 500 di zuccaro, 10 albumi, vaniglia, un po' di sale. — Pestate i marroni, passateli allo staccio, metteteli in una terrina; lavorateli collo zuccaro vanigliato, indi incorporatevi gli albumi sbattuti. Foggiate l'apparecchio in piccoli pani su carta.

2517. — **Apparecchio di biscotto alle mandorle.** — *Dosi*: grammi 500 di mandorle, 500 di zuccaro, 500 di burro sciolto depurato, 16 tuorli, 16 albumi sbattuti, un grano di sale e buccia di limone. — Lavorate in una terrina le uova collo zuccaro; quando l'apparecchio sia ben spumoso, aggiungete le mandorle, pestate e passate, il burro, gli albumi sbattuti, il sale, la buccia. — Cuocetelo su lastra unta di burro.

2518. — **Apparecchio di genovese angelica.** — *Dosi*: grammi 500 di zuccaro, 500 di farina, 8 uova intere ben sbattute, 500 d'angelica, 500 grammi di burro sciolto e depurato, 8 albumi sbattuti, un grano di sale. — Lavorate lo zuccaro colle uova, e quando siano ben spumose, aggiungete la farina, indi il burro, poi gli albumi sbattuti e l'angelica tagliata a dadi. — Cuocetelo in piccoli stampi unti di burro.

2519. — **Apparecchio di genovese all'arancio verde.** — *Dosi*: grammi 500 di zuccaro, 500 di farina, 500 di burro sciolto e depurato, 8 o 10 tuorli, 8 albumi sbattuti, 300 grammi di arancio verde confettato, 6 cucchiaiate di rhum, un grano di sale. — Lavorate lo zuccaro co' tuorli; quando il preparato sia ben spumoso, aggiungete la farina stacciata, il burro, il rhum, il sale, gli albumi sbattuti, indi gli aranci verdi, tagliati in fette. Cuocete l'apparecchio su lastra, indi pralinatelo, spolverizzatelo con zuccaro in polvere, fatelo asciugare a forno. — Dividete l'apparecchio.

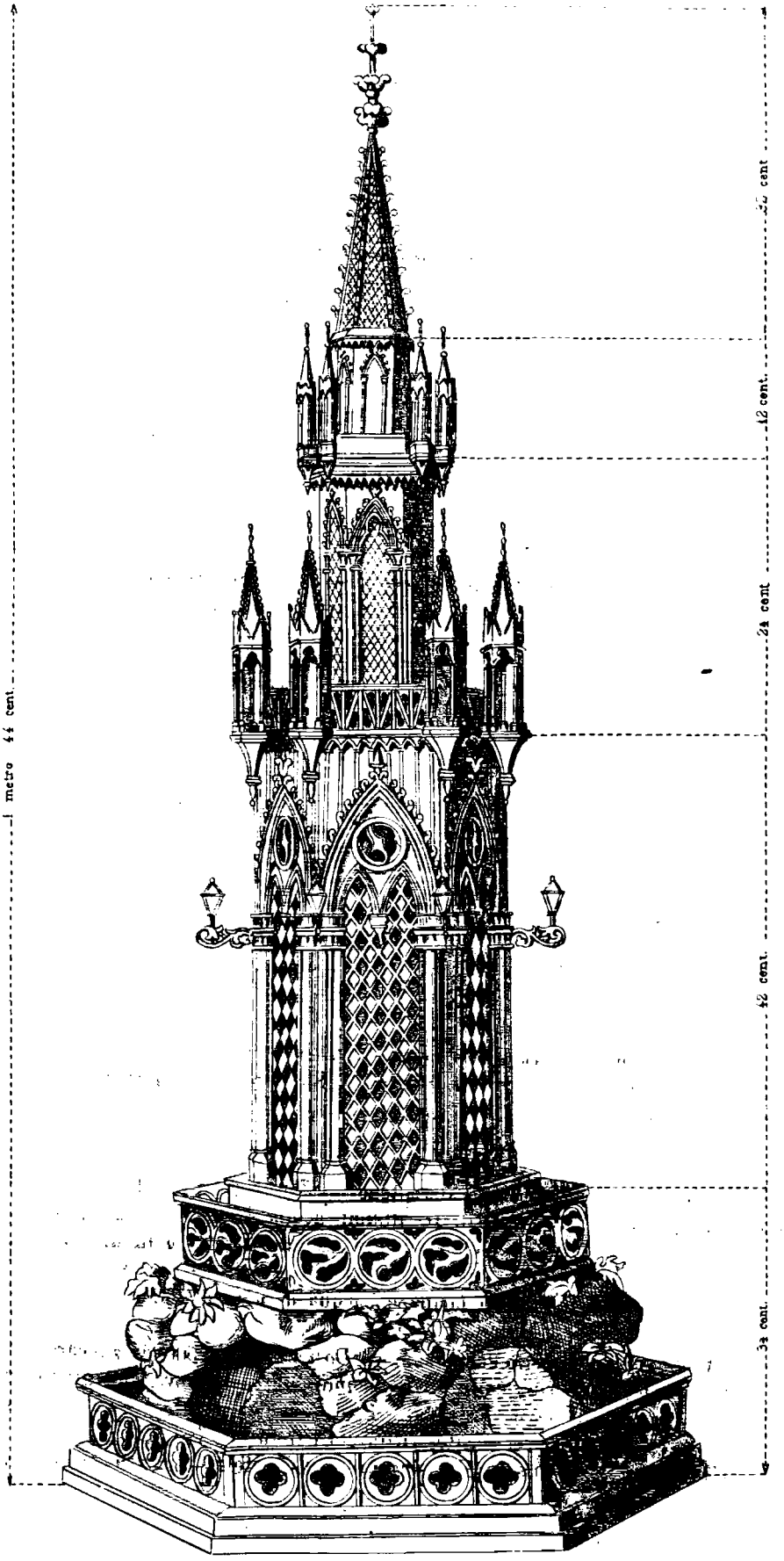
2520. — **Apparecchio di biscotto sopraffino.** — *Dosi*: grammi 500 di zuccaro, 175 di farina, 175 di fecola, 12 uova, un grano di sale. — Lavorate le uova collo zuccaro entro una catinella, e dopo 5 minuti mettetela a fuoco; continuate a sbattere l'apparecchio, e quando sia rigonfio, incorporate, a poco a poco, la farina e la fecola, stacciandole; aggiungete un aroma qualsiasi.

2521. — **Apparecchio di biscotto al rhum.** — *Dosi*: grammi 500 di zuccaro, 500 di farina, 500 di burro, 4 uova intere, 4 tuorli, 8 albumi sbattuti, il quarto d'un bicchiere di rhum, 100 grammi di mandorle tritate, un grano di sale. — Lavorate in una terrina, le uova collo zuccaro, e quando l'apparecchio sia spumoso, aggiungete il rhum, la farina, il burro e gli albumi sbattuti.

2522. — **Apparecchio di biscotto alla crema.** — *Dosi*: 12 albumi, grammi 45 di farina, 90 di zuccaro, 750 di crema sbattuta, un grano di sale. — Sbattete gli albumi ben sodi; aggiungete la farina, lo zuccaro e contemporaneamente la crema sbattuta, inzuccherata e vanigliata. Cuocetelo entro stampi unti di burro ed infarinati.

2523. — **Apparecchio di biscotto Palermitano.** — *Dosi*: grammi 500 di pistacchi, 90 di mandorle 500 di zuccaro, 90 di farina, 3 tuorli, 16 albumi, acqua di fiori d'arancio, buccia, un grano di sale. — Pestate i pistacchi e le mandorle pelate con un albume. Lavorate in una terrina i tuorli colla metà zuccaro, e mescolatevi i pistacchi pesti. Sbattete 15 albumi, mescolateli co' tuorli, la buccia, il sale, aggiungete il rimanente zuccaro, la farina e l'acqua di fiori d'arancio. — Cuocetelo a forno dolce.

2524. — **Apparecchio di biscotto Palmerston.** — *Dosi*: grammi 500 di zuccaro vanigliato, 400 di farina, 400 di burro, 400 di mandorle, delle quali alcune amare, 12 uova, un grano di sale. — Lavorate in una catinella lo zuccaro colle uova, e dopo 7 od 8 minuti sbatteteli su fuoco dolce, incorporando il burro a piccole dosi; quando sia legato, ritiratelo dal fuoco, per mescolarvi la farina stacciata, non che le mandorle, pestate e passate allo staccio. — Cuocetelo su lastra od entro stampi unti di burro e infarinati.



312 Pezzo montato in pastiglaggio, stile gotico

2525. — Apparecchio di biscotto di Portogallo. — *Dosi:* 500 grammi di zuccaro, 250 di mandorle, alcune delle quali amare, 250 di fecola, 12 tuorli, 12 albumi, il sugo di 8 aranci e la buccia di quattro, un grano di sale. — Lavorate lo zuccaro co' tuorli come per biscotto; pestate le mandorle con un albume, passatele allo staccio e stemperatelo in una terrina col sugo d'arancio; raschiate un po' di buccia d'arancio su un pezzo di zuccaro, mescolatelo colle mandorle. Quando l'apparecchio colle uova sia rigonfio, incorporatevi la fecola stacciata, le mandorle, la buccia e gli albumi sbattuti. — Cuocetelo su lastra od entro piccole forme.

2526. — Apparecchio da meringa comune. — *Dosi:* grammi 500 di zuccaro in polvere vanigliato, 12 albumi, un grano di sale. — Mettete gli albumi in una catinella, con un grano di sale ed un pizzico d'allume in polvere; sbatteteli dapprima dolcemente, accelerate il movimento mano mano che il loro volume aumenta; quando sieno ben spumosi, sbatteteli più vivamente, facendogli prendere consistenza; se allora tendessero a granularsi, aggiungete una piccola manata di zuccaro, il sugo di un mezzo limone od un po' d'acido citrico; quando sieno lisci e sodi, ritirate il fuscello, ed incorporate all'apparecchio lo zuccaro, in poca quantità per volta, coll'aiuto d'un grande cucchiaio, ma in modo di non pesare troppo sugli albumi.

2527. — Apparecchio da meringa reale. — *Dosi:* grammi 500 di zuccaro reale, passato allo staccio di seta, parte del quale vanigliato, 8 albumi, un grano di sale. — Pel procedimento veggasi l'istruzione precedente.

2528. — Apparecchio di meringa all'Italiana. — *Dosi:* 500 grammi di zuccaro, 8 albumi, un grano di sale. — Frantumate lo zuccaro, mettetelo in una bastardella, bagnatelo colla metà del suo peso d'acqua; lasciatelo sciogliere; aggiungete un mezzo bastoncino di vaniglia, cuocetelo alla piccola palla (*petit boulé*), allora ritiratelo dal fuoco, sbattete gli albumi, e quando sieno ben densi, ritirate la vaniglia dal siroppo, il quale verserete, a poco a poco, sugli albumi, sbattendoli continuamente; riscaldate leggermente la catinella per far intiepidire l'apparecchio, lavorandolo col cucchiaio; ritiratelo subito per adoperarlo.

2529. — Apparecchio da meringa per decorazione. — *Dosi:* grammi 500 di zuccaro passato allo staccio di seta, 8 albumi e un grano di sale. — Sbattete gli albumi ben sodi entro una terrina; mescolateli collo zuccaro a poco a poco; collocate la catinella a fuoco moderato, lavorate l'apparecchio col cucchiaio fino a che sia tiepido e ben legato; ritiratela tosto dal fuoco e tuffate soltanto il fondo della catinella in acqua fredda; continuate a lavorare l'apparecchio fino a che sia freddo. Coprite la catinella con un pannolino umido, affine di sottrarre l'apparecchio all'azione dell'aria in attesa del momento di adoperarlo. — Questo apparecchio può parimenti essere impiegato nella preparazione di meringhe morbide per piccole pasticcerie (*petits-fours*).

2530. — Apparecchio di croccante ai pistacchi. — *Dosi:* grammi 500 di zuccaro, 300 di pistacchi, 4 cucchiaiate di sugo di limone. — Si opera come pel croccante alle mandorle. — Si mondano i pistacchi, per farli disseccare. Si possono impiegare intieri, divisi per metà, in filetti od a dadolini.

2531. — Apparecchio di croccante alle nocciuole. — *Dosi:* grammi 500 di zuccaro, 300 di nocciuole, 4 cucchiaiate di sugo di limone. — Si opera come pel croccante di mandorle, tranne che, invece di imbianchire le nocciuole, si fanno leggermente tostare, indi si strofinano con un pannolino per sopprimere la pelle.

2532. — Apparecchio di croccante alla Regina. — Mondate le mandorle, dividetele ciascuna per metà, fatele seccare, pelatele, e con esse e la metà del loro peso di zuccaro in polvere, preparate un composto da croccante a norma delle istruzioni date pe' grossi pezzi di pasticceria.

2533. — Apparecchio di croccante a dadi. — Pelate le mandorle, lavatele, asciugatele con un pannolino, tagliatele a dadi, e tritatele grossolanamente, per agitarle in un colatoio, per levarne le parti polverizzate; fatele disseccare a temperatura dolce; pesatele, e con esse e la metà del loro peso di zuccaro, preparate il croccante. — Di solito questo apparecchio si impiega nella preparazione di pezzi montati in croccante.

GROSSI PEZZI DI PASTICCERIA.

2534. — Briozzo per grosso pezzo. — *Brioche.*

Stacciate un chilogrammo di farina su una tavola ben pulita, in sito a temperatura dolce; col quarto di detta farina e 70 grammi di lievito di birra, disciolta con 2 decilitri d'acqua tiepida, preparate un lievito un po' consistente; riunitelo, tagliatelo in croce, mettetelo in una casseruola, il cui fondo sia coperto con alcune cucchiaiate d'acqua tiepida; coprite la casseruola, tenetela nella stufa fino a che il lievito sia aumentato del doppio del suo volume.

In altra parte, fate la *fontana* colla rimanente farina; mettetevi nel centro quattro mucchietti di sale, il doppio di zuccaro in polvere, non che 7 od 8 uova e 325 grammi di burro manipolato e spremuto; mescolate dapprima il burro colle uova, incorporate a poco a poco la farina, riunite la pasta per gramolarla due o tre volte; battetela contro la tavola, sollevandola colle mani, affine di farle prendere consistenza; dopo 7 od 8 minuti di lavoro vigoroso, incorporate colla pasta, senza cessare dal lavorarla, ma a poco a poco, 7 od 8 uova e 325 grammi di burro; la pasta dovrà allora essere molto consistente, liscia e brillante; a tal punto lavoratela ancora alcuni minuti, per mescolarla col lievito, il quale stenderete su tutta la superficie della pasta; tagliatela colle mani in piccole porzioni, separandole dalla massa per collocarle sul davanti della tavola; quando tutta la pasta sarà tagliata, ripetete l'operazione, affinchè non rimanga più traccia visibile di lievito; prendete di nuovo la pasta in piccole porzioni, mettetela mano mano in una terrina od in una ciotola spolverizzata di farina, copritela con un pannolino, fatela levare a temperatura ordinaria per 7 od 8 ore, cioè fino a che il suo volume sia sensibilmente aumentato e si presenti leggiero; toglietela allora dalla terrina per *romperla*, vale a dire ricondurla al suo volume primitivo, lavorandola colle mani; rimettetela tosto nella terrina, che terrete a temperatura moderata (1); levata che sia la pasta, *rompetela* di nuovo sulla tavola infarinata, distaccate dalla massa la sesta parte del suo volume, indi modellate rotonda, colle mani, la parte più voluminosa, per introdurla in un grande stampo liscio, previamente spalmato di burro chiarificato, mediante pennello, ma coperto sul fondo con un disco di carta. Sarà da osservare che la pasta non arrivi che a due terzi dell'altezza dello stampo. Modellate allora la rimanente pasta a foggia di pera; colle dita umide, fate un buco nel centro della pasta collocata nello stampo, per introdurre la parte puntuta di questa specie di pera, nella cavità della pasta; è questa parte stessa che serve a formare la testa del briozzo quando sia cotto. Tenete lo stampo a temperatura della cucina, lasciate levare la pasta assai lentamente, e quando sia elastica al tatto, doratela superiormente; collocate lo stampo su un *plafond* coperto di cenere, per esporlo a forno riscaldato a fondo, ma ridotto a temperatura moderata. Lorchè la parte superiore del briozzo incomincia a colorarsi, coprite il briozzo e lo stampo con carta. Dopo 2 ore e mezza, esperimentate il briozzo con un ago da cucina, per rendersi conto dello stato di cottura; se il briozzo è cotto a dovere, l'ago deve uscire netto, altrimenti porterà seco delle parti umide; pe' grossi briozzi occorrono 3 ore di cottura. Quando sia cotto, estraetelo con cura su uno staccio, lasciatelo divenire freddo a temperatura della cucina. — Per cuocere un grosso briozzo è indispensabile un buon forno e, quel che più, saperne regolare il calore.

2535. — Compiègne per grosso pezzo. — *Compiègne pour grosse pièce.*

Sciogliete 60 grammi di lievito di birra, con 4 decilitri di latte tiepido, passatelo allo staccio, e con questa soluzione e 150 grammi di farina, preparate in una terrina un lievito, tenendolo leggiero; coprite la terrina, tenetela a stufa dolce fino a che il lievito sia raddoppiato di volume. Nel frattempo

(1) I pasticcieri preparano di solito la pasta da briozzo alla sera, per modellarla e cuocerla il mattino successivo, *rompendola* nel frattempo, tre volte in inverno e due in estate?

mettete 450 grammi di farina in una terrina o ciotola tiepida; fate un cavo nel mezzo e collocatevi entro 20 grammi di sale, 80 grammi di zuccaro, 10 uova intere, 10 tuorli, 2 decilitri di crema, 300 grammi di burro manipolato, diviso in piccole parti; amalgamate insieme questi ingredienti, incorporate la farina a poco a poco; lavorate vivamente la pasta per 10 o 12 minuti, avendo cura di riscaldare leggermente la terrina; quando la pasta sia liscia, incorporate il lievito; lavoratela di nuovo fino a che non resti sulla tavola alcuna traccia visibile di pasta; aggiungete allora 300 grammi di burro diviso in pezzettini; lavorate ancora la pasta per alcuni minuti, aggiungete un bicchiere di crema sbattuta. — Untate di burro un grande stampo liscio, copritene il fondo con carta parimenti unta di burro, riempite lo stampo fino a due terzi della sua altezza colla predisposta pasta; tenetelo a temperatura dolce, e quando per l'aumento della pasta, lo stampo sarà quasi pieno, coprite un *plafond* con un grosso strato di cenere, onde collocarvelo sopra ben dritto; esponetelo dolcemente a forno ben preso, ma ridotto a temperatura moderata; un quarto d'ora dopo, coprite superiormente la focaccia con carta, cuocetela per 2 ore; esperimentatela prima di ritirarla con un grosso ago. Quando sia cotta, estraetela su uno staccio, e fatela asciugare per alcuni minuti sulla bocca del forno.

2536. — Cougloff per grosso pezzo. — *Cougloff pour grosse pièce.*

Fate riscaldare nella stufa 15 uova e 750 grammi di farina. — Mettete in una terrina o ciotola tiepida 375 grammi di burro, lavoratelo col cucchiaio fino a che sia spumoso; a tal punto aggiungete un uovo riscaldato, poi una cucchiaiata di farina ben asciutta; continuate a lavorare l'apparecchio fino a che l'uovo e la farina siano incorporati; aggiungete un altro uovo ed una cucchiaiata di farina; ripetete l'operazione incorporando, mano mano, la farina e le uova; ciò fatto, aggiungete 50 grammi di zuccaro, un pizzico di sale, non che 60 grammi di lievito disciolto con un po' di crema tiepida passata allo staccio. Compiuto l'amalgama, la pasta dovrà essere leggera; lasciatela levare per una mezz'ora a temperatura dolce, indi prendetela, in piccole porzioni, per riempire fino a due terzi un grande stampo liscio od a coste per grosso pezzo, previamente cosparso di grassa d'arnione di vitello, disciolta e mescolata con burro chiarificato, indi decorato, sul fondo e contro le pareti, con mezze piccole mandorle. Collocate lo stampo su un *plafond*, appoggiato su uno strato di cenere fredda; fate levare la pasta alla temperatura della cucina, fino a che arrivi quasi all'altezza dell'orlo dello stampo; esponetelo a forno moderato, ma ben preso, cuocetelo per un'ora e mezzo. Esperimentate la focaccia prima di levarla ed estraetela su uno staccio od un graticcio.

2537. — Cougloff alla Bavarese per grosso pezzo.
Cougloff à la Bavaroise pour grosse pièce.

Dosi: grammi 300 di farina, 160 di burro, 175 di zuccaro, 8 uova intere, 45 grammi di lievito di birra e sale. Lavorate il burro in una terrina col cucchiaio affine di renderlo spumoso, indi incorporate le uova ad uno ad uno e lo zuccaro in poca quantità per volta; incorporate poscia la farina intiepidita e finalmente il lievito di birra, disciolto con un decilitro e mezzo di latte tiepido, passato alla salvietta; coprite la terrina e lasciate levare la pasta a dolce temperatura. — Nel frattempo, untate di burro un grande stampo a cilindro liscio con grassa di vitello disciolta, mescolata con burro chiarificato; spolverizzate il fondo e le pareti dello stampo con mandorle divise per metà, ma ben secche. Quando la pasta sarà levata a dovere, prendetela a piccole porzioni per riempire lo stampo a 3 quarti d'altezza; collocatelo su un *plafond* coperto di cenere, fate levare la pasta a dolce temperatura, indi esponete il *cougloff* a forno moderato per cuocerlo di bel colore; estraetelo poscia su un graticcio.

2538. — Baba per grosso pezzo (Modello N. 328). — *Baba pour grosse pièce.*

Sciogliete 80 grammi di lievito di birra con 3 decilitri di latte tiepido, passatelo allo staccio, e con esso e 250 grammi di farina stacciata, preparate un leggier lievito. — Mettete in una terrina tiepida 750 grammi di farina stacciata e seccata nella stufa; fate la *fontana*, e collocatevi nel centro 50 grammi di zuccaro, 2 pizzichi di sale, 300 grammi di burro manipolato, 12 uova; mescolate dapprima questi ingredienti colla mano, incorporandovi lentamente la farina; lavorate lestamente la pasta per farle prendere consistenza, lisciandola; dopo 7 od 8 minuti, incorporatevi ancora 4 uova e 300 grammi di burro, senza cessare dal lavorare la pasta: le uova ad uno ad uno, ed il burro a piccole dosi alla volta. Quando sia

liscia e brillante, aggiungete alcune cucchiaiate di buona crema, indi 200 grammi di uva passula previamente lavata in acqua tiepida, e macerata per un'ora in un mezzo bicchiere di madera, ma ben scolata; aggiungete 200 grammi di scorze confettate, lavate e tagliate a dadolini; coprite la terrina con un pannolino, fate levare la pasta a temperatura dolce fino a che diventi leggera, aumentando di volume. A questo punto *rompete* la pasta; prendetela poscia colla mano, e con essa riempite, fino a due terzi d'altezza, un grande stampo a coste, spalmato di burro mediante pennello; collocatelo su un *plafond* appoggiato su uno strato di cenere fredda; tenetelo a dolce temperatura, fino a che la pasta arrivi quasi all'orlo; spingetelo allora con precauzione a forno moderato ma ben preso. Un quarto d'ora dopo, coprite la parte superiore del *gâteau* con carta, cuocetelo per un'ora e mezzo, ma prima di ritirarlo, assaggiatelo internamente per giudicare della cottura; estraetelo su un graticcio. — In altra parte, preparate un siroppo d'infusione con 200 grammi di zuccaro, tre decilitri di madera, la buccia di un arancio e di un limone, non che un bastoncino di vaniglia; dopo 10 minuti da che il *gâteau* sarà stato levato dal forno, riscaldate bene l'infusione, indi collocate un graticcio da credenza su un *plafond* ad orli rialzati, collocatevi sopra il baba, e dopo averlo regolato ben dritto, praticate alcune incisioni, sulla superficie, colla lama d'un coltellino; cospargetelo, a poco a poco, coll'infusione, in modo che ne assorba la maggior quantità possibile; raccogliete poscia il liquido caduto nel *plafond*, riscaldatelo, e versatelo di nuovo sul baba; lasciatelo raffreddare, per disporlo su un piatto o sopra zoccolo, dopo averlo tagliato, senza sformarlo.

2539. — Baba alla Podoliana, per grosso pezzo. — *Baba à la Podolienne.*

In Polonia si usa preparare questa focaccia per colazione pasquale. L'altezza del baba, essendo considerata como uno speciale merito, in molte case v'hanno forni espressamente costrutti. — *Dosi:* 120 tuorli d'uova, 6 bicchieri di farina stacciata, un bicchiere di zuccaro in polvere, un altro di mandorle dolci e mezzo di amare, un bicchiere di lievito di birra liquido, un pizzico di cannella, macis e zafferano, 100 grammi di burro chiarificato. — Bisogna anzitutto operare in un luogo a temperatura calda, ma principalmente non esposto a corrente d'aria. — Sciogliete il lievito co' tuorli, e passateli, attraverso un pannolino, entro una catinella, che collocherete in un recipiente con acqua calda fino a tre quarti della sua altezza, indi sbattete l'apparecchio a bagno-maria, fino a che sia ben rigonfio, il che esige circa un'ora; versatelo allora in una ciotola di legno previamente riscaldata, aggiungete le mandorle tritate collo zuccaro, indi la farina a poco a poco, lo zuccaro, e finalmente le droghe; lavorate il composto coll'aiuto di due cucchiai, sollevandolo per sbatterlo con forza contro le pareti della ciotola, onde dargli la maggior consistenza possibile; da ultimo incorporate il burro. — In altra parte preparate una cassa rotonda di cartoncino cucita e mantenuta all'infuori con liste di carta incollata; mascherate parimenti la cassa nell'interno con carta bianca; essa dovrà avere 50 o 60 centimetri di altezza per 20 di diametro; una estremità deve essere chiusa con un disco di doppio cartone. — Sarà bene formare la cassa in modo che sia un po' più larga in alto; untatela di burro chiarificato mediante pennello; tenetela nella stufa tiepida; da ultimo untatela nuovamente di burro. Terminato che sia il composto, prendetelo colla mano, a piccole dosi, per introdurlo nella cassa, osservando che non oltrepassi il quarto d'altezza; disponete la cassa in una casseruola alta e stretta, la quale collocherete nella stufa per fare levare la pasta fino a che arrivi quasi all'orlo; esponete allora la casseruola e la cassa a forno caldo, senza scossa e colla maggiore cautela. Non appena la pasta sarà presa, coprite il baba con carta e cuocetelo per tre quarti d'ora. Ritirando la cassa dal forno, rotolatela sulla tavola, fino a che sia quasi freddo; tagliate la cassa per estrarre il *gâteau*, del quale raschierete le parti tenere colla lama d'un coltello; mascheratelo poscia con ghiaccia reale. — In mancanza di forno elevato, si possono cuocere 2 baba dello stesso diametro, per incollarli l'uno sull'altro, quando sono cotti, mediante marmellata; in questo caso lo si maschererà con densa ghiaccia per dissimulare la giuntura.

2540. — Munich, per grosso pezzo. — *Munich, pour grosse pièce.*

Sciogliete 60 grammi di lievito di birra con 2 decilitri di latte tiepido, passatelo allo staccio; stacciate 750 grammi di farina in una terrina tiepida, e colla metà di essa preparate un lievito; circondatelo colla farina, coprite la terrina e tenetela in sito tiepido fino a che il lievito sia raddoppiato di volume; incorporate allora col lievito la rimanente farina e contemporaneamente 10 uova intere, 500 grammi di burro manipolato, 200 grammi di zuccaro, un grano di sale e la buccia di mezzo limone tritata; lavorate la pasta come quella per baba, dandole la stessa consistenza; coprite la terrina, fate levare la pasta, e quando sia raddoppiata di volume, prendetela a piccole dosi colla mano, per

riempire, fino a tre quarti di altezza, un grande stampo a cilindro, liscio, unto di burro e spolverizzato internamente con mandorle tagliate a filetti; fate levare la pasta a giusta misura per cuocere il *gâteau* a forno moderato; ritirandolo dal forno, inzuppatelo con siroppo, al liquore di nocciuole; freddo che sia, glassatelo all'arancio.

2541. — Savarino, per grosso pezzo (Modello N. 325). — *Savarin, pour grosse pièce.*

Per costituire questo grosso pezzo occorrono parecchi stampi da *savarino* di dimensione graduata, sicchè collocati l'uno sull'altro possano formare piramide. Per tal modo si può ottenere un pezzo assai voluminoso.

Infusione: Mettete in infusione 2 bastoncini di vaniglia con mezzo litro di siroppo a 30 gradi, passatelo allo staccio, mescolatelo con 2 decilitri di kirsch, 2 decilitri di liquore di nocciuole, 2 decilitri di maraschino, 2 decilitri di curaçao, 2 cucchiaiate di rhum; serbate quest'infusione in una catinella per riscaldarla al momento.

Procedimento: La farina, la terrina e le uova devono essere tiepide, specialmente d'inverno. Stacciate 250 grammi di farina in una grande terrina o ciotola; fate la *fontana*. Con 8 decilitri di latte tiepido, sciogliete 50 grammi di lievito di birra, passatelo allo staccio, versatelo nel centro della *fontana*, incorporate, a poco a poco, la farina col liquido, per formare una pasta molle, che servirà di lievito; la quale coprirete con un leggero strato di farina; tenete la terrina nella stufa fino a che il lievito sia aumentato del doppio del suo volume primitivo, ritirate allora la terrina dalla stufa, *rompete* il lievito, stemperatelo con 8 o 10 uova l'uno dopo l'altro, incorporandovi, a poco a poco, 500 grammi di farina, in modo da formare una pasta molto consistente; lavoratela vivamente colla mano per 5 minuti, indi incorporatevi ancora, ad uno ad uno, una dozzina d'uova e contemporaneamente 200 grammi di burro manipolato diviso in particelle. Quando la pasta sia quasi ultimata a dovere, incorporatevi ancora 100 grammi di burro, un grano di sale, 100 grammi di zuccaro, un po' di buccia tritata e finalmente 4 cucchiaiate di crema cruda. Perchè riesca della consistenza voluta, la pasta da *savarino* dovrà essere lavorata per 20 o 25 minuti; a tal punto dovrà essere liscia, brillante e morbida; passando la mano fra la pasta ed il fondo della terrina si dovrà poterla sollevare tutta intera; è codesto l'indizio più evidente della sua perfezione; durante l'operazione converrà leggermente riscaldare la terrina. — Riuscita la pasta quale dev'essere, coprite la terrina, collocatela a temperatura dolce fino a che la pasta incominci a divenire leggera; allora *rompetela*, poscia prendetela colle mani, a piccole dosi, e con queste riempite fino a due terzi gli stampi da *savarino* unti di burro; collocateli su uno o più *plafonds*, teneteli a temperatura dolce fino a che la pasta arrivi all'altezza dell'orlo; a tal punto esponeteli a forno moderato per cuocerli di bel colore; levateli dal forno, regolateli diritti superiormente, estraeteli e disponeteli su un graticcio da credenza; praticate alcune incisioni d'ambo le parti del *gâteau* colla lama d'un coltellino, indi siroppateli coll'infusione preparata ben calda; freddi che siano e scolati, mascherateli con ghiaccia di zuccaro leggera; decorate tosto le pareti con frutta confettata, e non appena la ghiaccia sia asciutta disponeteli in piramide su un piatto.

2542. — Gâteau-Cussy, per grosso pezzo (Modello N. 326).
Gâteau-Cussy, pour grosse pièce.

Questi *gâteaux* si fanno cuocere entro stampi di latta, lisci, a cilindro, di forma esagona, di graduate dimensioni, onde poterli montare in piramide. Gli stampi sono spalmati con burro chiarificato e di poi glassati con fecola mescolata con zuccaro. — Rompete 12 uova in una catinella, mescolatele con 750 grammi di zuccaro in polvere vanigliato, sbattetele vivamente su fuoco dolcissimo per renderle rigonfie, ben legate. — Prendete 600 grammi di mandorle pestate, passate allo staccio, mescolatele in una terrina con 450 grammi di farina di riso, un po' di scorza ed un grano di sale. Riempite gli stampi, metteteli su una lastra, e cuocete i *gâteaux* a forno dolce; estratti che sieno dagli stampi e freddi, mascherateli con uno strato di marmellata d'albicocche, la quale maschererete subito dopo con ghiaccia alla vaniglia; quando questa sia asciutta, montateli in piramide su un piatto.

2543. — Gâteau alla spiedo (Baum-Kuchen), per grosso pezzo (Modello N. 323).
Gâteau de broche, pour grosse pièce.

Dosi: Un chilogrammo di farina, 500 grammi di fecola, un chilogrammo di burro, un chilogrammo di zuccaro, 50 tuorli, 35 albumi, 2 bastoncini di vaniglia in polvere, scorze di limone e d'arancio tritate. —

Rammollite il burro, spremendolo in un pannolino, lavoratelo col cucchiaio in una terrina collo zuccaro vanigliato, fino a che sia spumoso e leggero, aggiungete allora i tuorli ad uno ad uno, senza interrompere il lavoro, e se l'apparecchio minacciasse di volgere a male, aggiungete un po' di fecola; dopo venti minuti, incorporatevi assieme tutta la fecola e la farina stacciata, le buccie e finalmente gli albumi sbattuti. — Prendete un fusto di legno di forma rotonda e conica, a guisa a un dipresso di un pane di zuccaro, forato nel centro in tutta la sua lunghezza, affine di poterlo attraversare con un'asta di ferro; attorniatelo con una grossa funicella, girandola a spirale su tutta la lunghezza, ponendo mente di tenere l'estremità della funicella sulla parte più sottile del fusto. Coprite la funicella stessa con carta, incollandola su tutta la lungezza del fusto; attraversatelo con uno schidione, assicurandolo solidamente. Il fuoco dello spiedo deve essere ben acceso e più lungo del fusto; tenete lo schidione un po' distante dal camino, fatelo girare vivamente da qualcuno, untate tosto di burro la carta, mediante pennello, sulla intera superficie, e quando sia leggermente riscaldata, cospargetela con uno strato di composto, affine di coprire completamente la carta; raccogliete dalla leccarda il composto di mano in mano che casca, per rimetterlo sul fusto, onde formare uno strato di pasta su tutta la superficie; colorata che sia, cospargetelo ancora coll'apparecchio, affine d'ottenere un secondo strato; lasciatelo colorare come il primo, e formatene successivamente parecchi. Quando la crosta avrà raggiunto lo spessore d'un centimetro, fate cadere l'apparecchio sul fusto in piccoli mucchi, in modo da ottenere delle ineguaglianze rocciose, che, girando lo schidione, diventino puntute. Continuate l'operazione, sovrapponendo strati a strati, senza cessare dal girare celeremente lo spiedo. Da ultimo la pasta può essere allungata con un po' di crema sbattuta, e quando essa sia interamente assorbita e che gli strati sovrapposti presentino una grossezza di 3 a 4 centimetri, scemate l'azione del fuoco, affinchè la pasta si colori d'un bel biondo, ma assai lentamente. Ciò fatto, ritirate lo schidione dal fuoco, appoggiatene l'estremità sulla tavola, fatelo girare lentamente, cospargendolo con una ghiaccia di zuccaro in polvere, profumata alla buccia d'arancio, leggermente disciolta con maraschino; il calore del *gâteau* è sufficiente per asciugare e cristallizzare la ghiaccia, ma tuttavia bisognerà continuare a girare lo spiedo fino a che il *gâteau* sia interamente freddo. Estraetelo allora con molta diligenza per non romperlo; tagliatelo dritto sulle due estremità, per dipanare la funicella che circonda il fusto, onde ritirarne la carta. Disponete il *gâteau* ritto su una base di legno, nel cui centro sia impiantata un'asta atta a mantenere il *gâteau* ritto; assicuratela su uno zoccolo, ornate la base con palmette in pastigliaggio, montate nel senso raffigurato dal modello; applicate sulla sommità una cestellina in ghiaccia reale, guarnita di fiori.

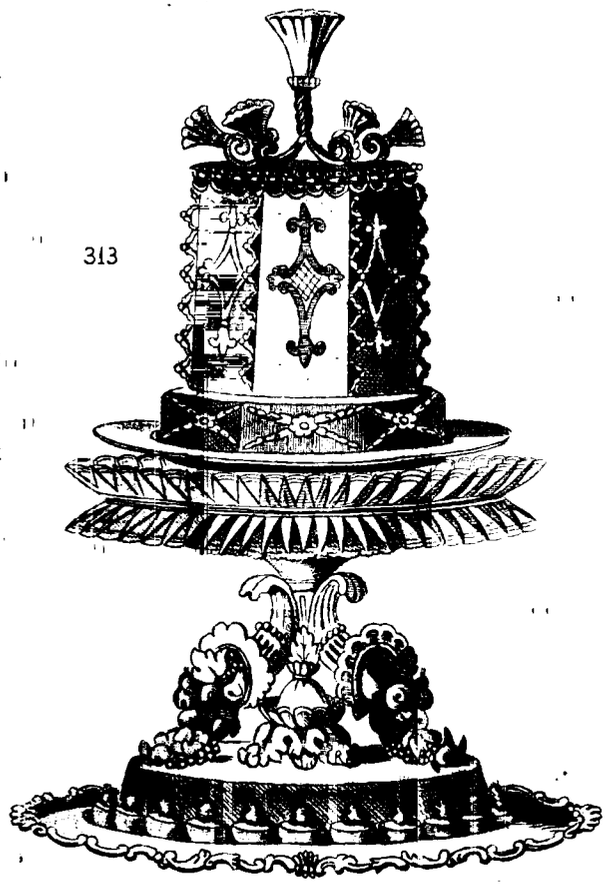
3544. — Gâteau brettone, per grosso pezzo (Modello N. 321).
Gâteau breton, pour grosse pièce.

Lo si cuoce entro stampi scanalati, a cilindro, bassi, di dimensioni graduate, in modo da poter montare le focaccie in piramide. Gli stampi devono essere unti di burro ed infarinati. Pestate 375 grammi di mandorle, scioglietele con 12 tuorli, passateli allo staccio e sbatteteli in una terrina. Lavorate col cucchiaio, in un'altra terrina, 625 grammi di zuccaro con 24 tuorli; e quando l'apparecchio sia spumoso e leggero, mescolatelo colle mandorle; 5 minuti dopo aggiungete 250 grammi di farina e 900 grammi di fecola, stacciandole sul composto. Operato l'amalgama, aggiungete gli albumi, la buccia tritata, il sale, e con esso riempite 6 stampi fino quasi all'altezza; cuoceteli a forno dolce; non appena levati dal forno, estraeteli su un graticcio, e glassateli, metà al cioccolato e l'altra metà con ghiaccia solutiva alle mandorle; tagliate allora i *gâteaux* alla giuntura delle scanalature e, quando la ghiaccia sia asciutta, riformateli su un fondo in pastigliaggio decorato, alternando i due colori, ma avendo cura di incollare mano mano i cannelloni sul taglio, coll'aiuto d'uno strato di crema al burro. — Montate questi *gâteaux* gli uni sugli altri, formando una regolare piramide; decoratene la grossezza con crema al burro, alla vaniglia, spinta con *cornetto* scanalato. Applicatevi in cima un pompone in zuccaro filato.

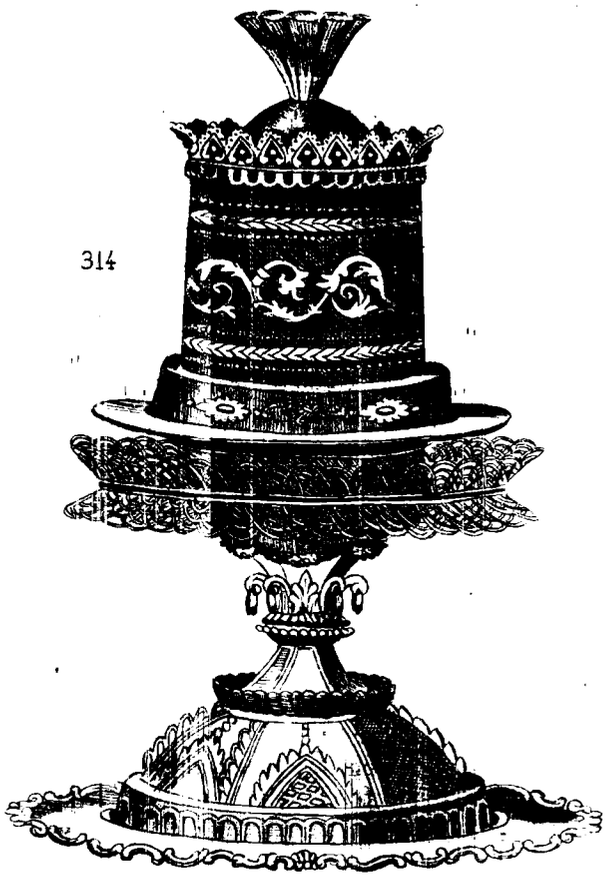
3545. — Gâteau Delille, per grosso pezzo. — *Gâteau Delille, pour grosse pièce.*

L'apparecchio *Delille* vien cotto entro stampi lisci, unti di burro, glassati con zuccaro e farina; essi sono di forma esagona, bassa e cilindrica, di graduate dimensioni, in modo da formare il *gâteau* in piramide quando sia cotto. — Lavorate, in una catinella, 750 grammi di zuccaro con 18 uova intere; 10 minuti dopo collocate su fuoco mite la catinella, per sbattere l'apparecchio fino a che sia rigonfio e ben legato; ritiratelo, incorporatelo tosto con 525 grammi di farina stacciata e 150 grammi di fecola

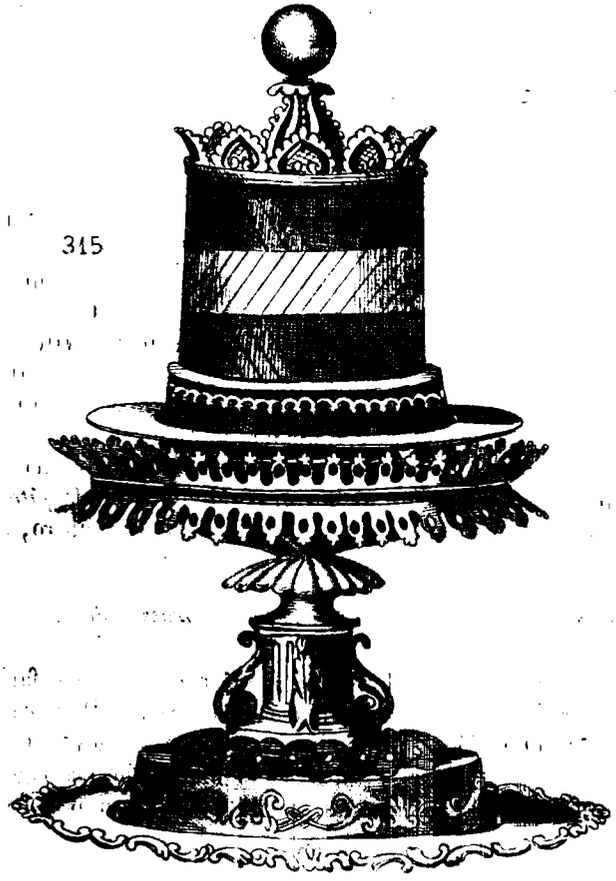
313



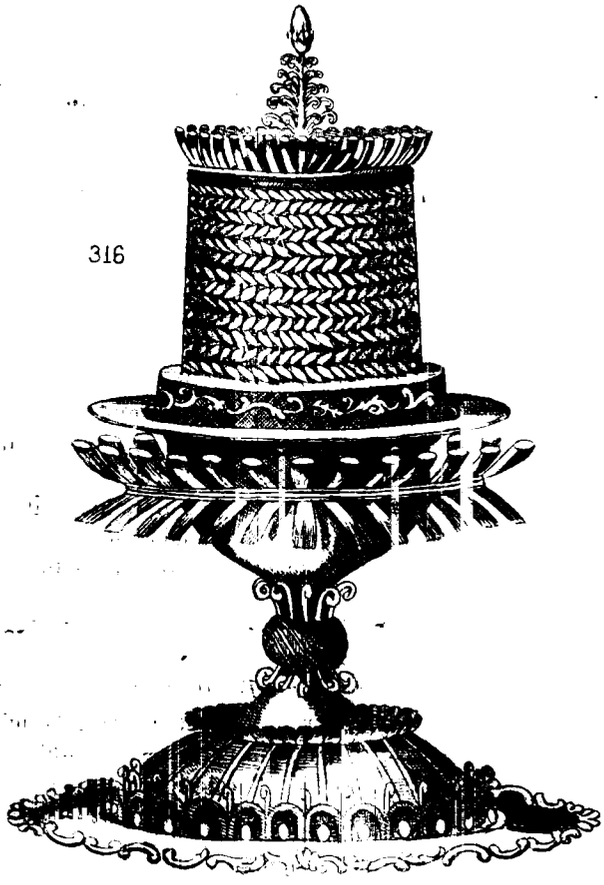
314



315



316



313 Charlotte alla moderna. 314 Napoletano decorato.
315 Charlotte alla parigina. 316 Croquembouche alle mandorle.

aggiungete a poco a poco 525 grammi di burro sciolto depurato, un grano di sale e un po' di scorza tritata. Riempite gli stampi, per esporli a forno dolce, e quando i *gâteaux* saranno cotti, lasciateli divenir freddi, tagliatele diritti e mascherateli con ghiaccia all'arancio; quando questa sia asciutta, foggiateli in piramide, disponendoli su un fondo in pastigliaggio incollato sul piatto.

2546. — Gâteau Berchoux alla moderna, per grosso pezzo.
Gâteau Berchoux à la moderne, pour grosse pièce.

Lo si cuoce entro stampi di latta, rotondi, senza fondo, alti tre centimetri, unti di burro ed infarinati. — Sbattete 16 uova intere, in una catinella, con 500 grammi di zuccaro in polvere vanigliato; collocatela su fuoco dolcissimo, e quando l'apparecchio sia rigonfio, incorporatevi, a poco a poco, 250 grammi di nocciuole secche ed in polvere, aggiungete in pari tempo 100 grammi di fecola, indi 250 grammi di burro sciolto e depurato. Riempite gli stampi, metteteli su una lastra, ed esponeteli a forno dolce, per cuocere i *gâteaux* di bel colore; ritirandoli dal forno, estraeteli su un graticcio da credenza, per riordinarli; freddi che siano, glassateli metà con ghiaccia al kirsch, l'altra metà con ghiaccia ai pistacchi; passateli una seconda volta nel forno, per cristallizzare la ghiaccia; montateli poscia in piramide, alternando i colori; dissimulate le giunture con una decorazione di crema al burro, spinta al *cornetto*. Disponete il *gâteau* su un tovagliolo ripiegato.

2547. — Biscotto alla vaniglia, per grosso pezzo (Modello N. 327).
Biscuit à la vanille, pour grosse pièce.

Anzitutto fate seccare lo zuccaro, la farina ed anche lo stampo, il quale dovrà essere assai grande, scanalato e munito internamente d'una cannula mobile, collocata in forma di cilindro. Bisogna inoltre disporre di un forno in uso da molto tempo, cioè assai asciutto, riscaldato a fondo e ridotto a temperatura moderata. — Untate lo stampo con grassa d'arnione di vitello, disciolta, mescolata con burro chiarificato; fate scolare la grassa rovesciando lo stampo, che glasserete, a parecchie riprese, con ghiaccia di zuccaro, in modo che tutte le superficie interne siano rivestite d'uno strato liscio. Stacciate su un grande foglio di carta 375 grammi di farina ed altrettanta fecola. Fate sbattere 24 albumi. — Mettete in una terrina un chilogrammo di zuccaro in polvere vanigliato, col quale incorporerete, a poco a poco, 28 tuorli, lavorando fortemente l'apparecchio coll'aiuto di 2 mestolini di legno, in modo da renderlo ben rigonfio, per il che si richiedono 40 minuti; dividetelo poscia in 2 parti; amalgamate con ciascuna di esse la metà degli albumi sbattuti ben sodi, incorporando parimenti, a poco a poco, la metà della farina in ogni parte dell'apparecchio, facendola cadere dallo staccio; se la mescolanza di queste sostanze ha luogo nelle condizioni volute, il risultato è sicuro. Quando la farina e gli albumi siano incorporati, mescolate insieme i due preparati, lavorateli ancora per 2 minuti, indi riempite gli stampi a 3 quarti di altezza, avendo cura di elevare il composto fino all'orlo, applicandolo contro le pareti mediante cucchiaio; senza questa avvertenza, il biscotto riescirebbe assai più chiaro in alto che al basso. — Collocate lo stampo su un *plafond*, adagiandolo su uno strato di cenere; mettetelo nel forno, che chiuderete tosto, cuocetelo per 3 ore; assaggiatelo prima di ritirarlo, indi distaccatelo dolcemente dallo stampo, per rovesciarlo su un graticcio od uno staccio. Un biscotto ben riuscito, una volta estratto, deve avere le superficie lisce, brillanti, senza globoli, come senza guasti; la tinta deve essere d'un bel giallo oscuro, ma principalmente eguale.

2548. — Gâteau napoletano decorato, per grosso pezzo (Modello N. 314).
Gâteau napolitain historié, pour grosse pièce.

Questa focaccia si chiama pure col titolo di mille foglie alla napoletana, denominazione che ci sembra più logica, quantunque meno usata. — Incominciate dal cuocere 2 dischi in pasta da credenza, grossi 6 millimetri per 18 o 20 centimetri di diametro; l'uno servirà per il fondo, l'altro pel coperchio della focaccia; non appena cotti, teneteli sotto pressione, per farli divenir freddi, diritti; tagliateli poscia per ridurli di forma ben rotonda. Preparate un chilogrammo e mezzo di pasta napoletana (N. 2417); dividetela in porzioni della grossezza d'una mela, per modellarle sulla tavola infarinata e stenderle mano mano dello spessore di 3 a 4 millimitri, collocatele su lastre, le une a fianco delle altre, tagliatele con uno stampo a cilindro od un cerchio da fiano del diametro di 17 centimetri. Levate dal centro di

ogni disco un rotondo di 4 o 5 centimetri di diametro in modo da formare un anello piano; esponeteli a forno vivace, sorvegliando la cottura della pasta, e non appena sia di bel colore, ritirateli dal forno per tagliarli di nuovo, mediante coltellino ed un cartone o coperchio di casseruola del diametro di 17 centimetri; levateli attentamente con un coperchio piano, accomodateli a 6 a 6, gli uni sugli altri, per farli raffreddare ben diritti, ponendovi sopra un legger peso; prendeteli poscia ad uno ad uno per mascherarli su una superficie soltanto, metà con marmellata d'albicocche e l'altra metà con gelatina di ribes; montate allora il *gâteau* alternando i dischi, collocandoli con molta precisione l'uno sull'altro. Regolarizzate le pareti col coltello, indi mascheratele con uno strato di marmellata d'albicocche alquanto ristretta, ma di bel colore, liscia e trasparente; incollatelo su un piano in pasta da credenza, non svuotato, ricoperto di marmellata; collocatelo tosto su uno stampo da timballo rovesciato, indi mediante *cornetto* e ghiaccia reale, tracciate tosto una graziosa decorazione contro le pareti del *gâteau*, quando non vogliate semplicemente decorarli con ornati in pasta di mandorle tagliati collo stampo; collocate il *gâteau* su un fondo in pastigliaggio decorato ed assicurato su un piatto. Prendete il disco destinato per coperchio, mettetelo su uno stampo da timballo, ed ornatelo superiormente con una bordura ascendente, in pastigliaggio od in pasta di mandorle incisa; tracciate poscia con ghiaccia reale e mediante *cornetto*, sulla grossezza del disco, una bordura cascante e, non appena sia consolidata, collocate il disco sul *gâteau*, collocandovi poscia nel centro un grazioso pennacchio in zuccaro filato fino, incrostato su una palla parimenti in zuccaro filato. — Questo *gâteau* destinato ad essere servito per *buffet* acquista eleganza montandolo sopra zoccolo.

2549. — Gâteau mille foglie alla Fiorentina, per grosso pezzo.

Gâteau mille-feuilles à la Florentine, pour grosse pièce.

Preparate un chilogrammo di pasta frolla alla fiorentina come al N. 2420, lasciatela riposare per un'ora in sito fresco, e formate con essa 20 o 24 dischi simili a quelli per *gâteau* napoletano; cuoceteli, fateli raffreddare sotto leggera pressione, dopo averli tagliati sopra modello; cuocete parimenti un disco in pasta da credenza da servire per il fondo. — Mascherate i pezzi in pasta frolla con uno strato di frangipane alla vaniglia, collocateli regolarmente gli uni sugli altri per formare il *gâteau*, uguagliate col coltello le pareti esterne, copritele in un alla parte superiore con un po' di marmellata d'albicocche, la quale lascierete asciugare, per intonacare interamente il *gâteau* con ghiaccia cotta al cioccolato; collocatelo tosto sul fondo in pasta da credenza, che decorerete all'ingiro con crema al burro alla vaniglia, spinta al *cornetto*; decorate parimenti la base del *gâteau* con una bordura di foglie cascanti parimenti in crema, tracciata mediante *cornetto*, avendo cura che tali foglie appoggino sugli orli eccedenti del fondo in pasta da credenza. Collocate il *gâteau* su tovagliolo ripiegato e riempite il vuoto con una crema *chantilly*.

2550. — Gâteau mille foglie alla Francese, per grosso pezzo.

Gâteau mille-feuilles à la Francaise, pour grosse pièce.

Prendete un chilogrammo e mezzo di pasta sfogliata a 10 giri; dividetela in 18 parti, modellatele sulla tavola infarinata, stendendole di forma rotonda, dandole 18 o 19 centimetri di diametro e tenendole grosse come gli sfogli per *boccatine*, tagliatele regolarmente sulla stessa lastra mediante uno stampo da timballo, del diametro di 18 centimetri, poscia con un piccolo taglia-pasta, svuotatele in anelli, punzecchiateli, dorateli ed esponeteli a forno *tombé;* quando siano di bel colore e ben presi, ritirateli, fateli raffreddare sotto leggiera pressione, soltanto per eguagliarli, quando sieno freddi, riuniteli a tre a tre, incollandoli mediante strato di marmellata d'albicocche; collocateli su uno stampo da timballo per mascherarli all'ingiro sulla loro grossezza con un intonaco di composto da meringa, disteso regolarmente coll'aiuto d'un coltellino; riunite 3 altri dischi, mascherateli parimenti con meringa, e ripetete così per 4 volte l'operazione; spolverizzate allora con meringa questi triplici pezzi, la metà con zuccaro in polvere, e l'altra metà con pistacchi triti; collocate gli stampi su cui trovansi collocati su due lastre, esponetele a forno dolce per far asciugare la meringa senza colorarla; lasciatela raffreddare. Mascherate la superficie d'un fondo in pasta da credenza e sovr'esso montate il *gâteau*, collocando i pezzi meringati ben ritti gli uni sugli altri, mascherandoli con marmellata, ed alter-

nando uno bianca con uno verde. Coprite le giunture con meringa; decorate parimenti la parte superiore. Collocate nel centro della stiacciata superiore un soggetto in ghiaccia reale od in zuccaro filato, assicurato su un piccolo sostegno. — Questo *gâteau* può essere disposto sopra zoccolo.

2551. — Gâteau mille foglie alla frangipane. — *Gâteau mille-feuilles à la frangipane.*

Su un largo strato di sfogliata a 10 giri, tagliate una dozzina di dischi, grossi 4 o 5 millimetri per 15 o 16 di diametro; cuoceteli a forno temperato, tenendoli poscia, non appena ritirati dal forno, per alcuni minuti sotto leggera pressione, per eguagliarli; montateli l'uno sull'altro su un fondo in pasta da credenza a guisa di napoletano, mascherandolo mano mano con una frangipane vanigliata, indi mascherate il *gâteau*, tanto di sopra che esteriormente, con marmellata d'albicocche; spolverizzate le parti mascherate con un miscuglio di piccoli acini d'uva di Corinto, di pistacchi a dadolini, di zuccaro granulato bianco e rosa, il quale dovrà essere applicato da ultimo; collocate il *gâteau* su un tovagliolo ripiegato. — Per facilitare la distribuzione del *gâteau* converrà dividere ogni disco in 4 pezzi prima di montarli.

2552. — Faro napoletano, per grosso pezzo (Modello N. 306). — *Phare napolitain.*

Per spiegare brevemente questo pezzo, diremo che si compone di 2 *gâteaux* napoletani, di differente grossezza, collocati l'uno sull'altro, separati da un disco in pasta da credenza, all'ingiro del quale havvi un piccolo parapetto in pasta di mandorle, fatto mediante incisione o intagliato collo stampo. In cima al *gâteaux* più piccolo, trovasi un altro parapetto simile. Le porte e le feritoie sono scavate nella massa, intonacate sul fondo con ghiaccia al cioccolato e filettate con ghiaccia reale. Il pezzo superiore, imitante il faro, è eseguito in zuccaro filato, ha la forma di una gabbia, ed è attorniato da dischi in zuccaro bianco, per simulare le lenti di vetro. La bandiera è imitata in pasta di mandorle; l'asta è in zuccaro torto. — La base sulla quale poggia il pezzo, è parimenti in pasta napoletana, od almeno mascherata con sfogli dell'istessa pasta. La rampa ed i gradini sono in pasta di mandorle; la roccia è formata con piccoli *choux* ghiacciati al *cassé*, riuniti insieme. La cascata d'acqua è imitata con zuccaro filato fino.

2553. — Charlotte alla moderna, per grosso pezzo (Modello N. 313). — *Charlotte a la moderne.*

Cuocete a forno dolce un apparecchio di genovese, in sottili strati, su 2 lastre; ritirando il biscotto dal forno, tagliate sull'uno de' detti strati 6 *montanti* in forma di quadrilungo, di 8 o 10 centimetri di larghezza per 15 o 17 di altezza, secondo le dimensioni che deve avere la *charlotte;* tagliate sull'altra lastra 2 stiacciate esagone, di un centimetro più grandi della *charlotte* montata. Collocate i 6 *montanti* su una lastra, la parte liscia al disotto, raffilateli in isbieco sui lati, per facilitare la riunione; stendete un leggier strato di marmellata d'albicocche sulla superficie liscia, la quale mascherete con ghiaccia bianca; glassate pure una delle stiacciate, fatele asciugare insieme; ornate allora ogni montante con una decorazione spinta al *cornetto*, in ghiaccia rosa, nelle condizioni che presenta il modello; quando la decorazione sia asciutta, montate la *charlotte* sul piano non ghiacciato, mascherando la grossezza dei montanti, sui lati, con ghiaccia reale un po' densa, ma collocandoli ritti, in modo da formare l'esagono; assicurateli con un giro di funicella, fino a che la ghiaccia sia asciutta; incollate allora agli angoli, al punto stesso del congiungimento de' montanti, 6 bordure in ghiaccia reale, eseguite su vetro o su lastra unta di burro, ma senza sussidio di filo di ferro. Ciò fatto, collocate il piano ghiacciato su uno stampo di timballo, affine di tracciare all'ingiro, col *cornetto*, una bordura in ghiaccia reale; mascherate lo spessore del piano con perle in ghiaccia reale, e quando sia asciutta, collocatela sulla *charlotte*, per applicarvi nel centro un grazioso ornamento, composto di alcune palme riunite attorno ad uno stelo in zuccaro torto, foggiato a fune, sormontato da un pennacchio in zuccaro filato fino. Collocate la *charlotte* su un fondo in pastigliaggio, decorato ed assicurato su un piatto. Questa *charlotte* è collocata sopra zoccolo.

2554. — Charlotte alla Parigina, per grosso pezzo (Modello N. 315). — *Charlotte à la Parisienne.*

Cuocete un grande sfoglio di biscotto-punch, grosso 3 centimetri; freddo che sia, dividetelo in liste larghe 7 centimetri; dividetele sullo spessore, in modo che non abbiano più che un centimetro e

mezzo; mascheratele assai leggermente dalla parte tagliata con uno strato di marmellata d'albicocche, glassatene i 2 terzi con una ghiaccia alle fragole, e l'altro terzo con ghiaccia all'arancio pallida. Tagliatele subito, trasversalmente, in piccoli montanti, leggermente inclinati, larghi 2 centimetri e mezzo, per 7 di lunghezza; lasciateli asciugare, indi montateli in un grande stampo da *croquenbouche* liscio, su tre ordini, ma inclinandoli secondo la pendenza del loro taglio, onde abbiano ad appoggiarsi ritti sul fondo dello stampo; montate il primo ordine coi montanti rosa, la ghiacciatura all'infuori, l'ordine del centro coi montanti gialli, e quello superiore coi montanti rosa, badando però che quelli del centro sieno inclinati in un senso opposto agli altri; tutti poi devono essere incollati insieme da un lato con ghiaccia reale un po' densa, la quale farete asciugare prima di estrarre la *charlotte*. In altra parte, cuocete un rotondo in pasta da credenza, grosso mezzo centimetro, ma d'un centimetro più largo della *charlotte;* glassatela su una superficie ed all'ingiro, asciugatela nella stufa; decoratela con ornamenti in pastigliaggio, incisi, decorati poscia al *cornetto;* incollatela ben ritta, ma inclinandola un po' all'infuori; applicatevi nel centro un pennacchio composto d'una palla in zuccaro filato fino, sostenuta da palme in zuccaro, aggruppate attorno ad uno stelo parimenti in zuccaro. Disponete la *charlotte* su un fondo in pastigliaggio, decorato, incollato su un piatto; collocate il disco sulla sommità.

2555. — Meringa ad alveare, per grosso pezzo (Modello N. 322).

Meringue en ruche, pour grosse pièce.

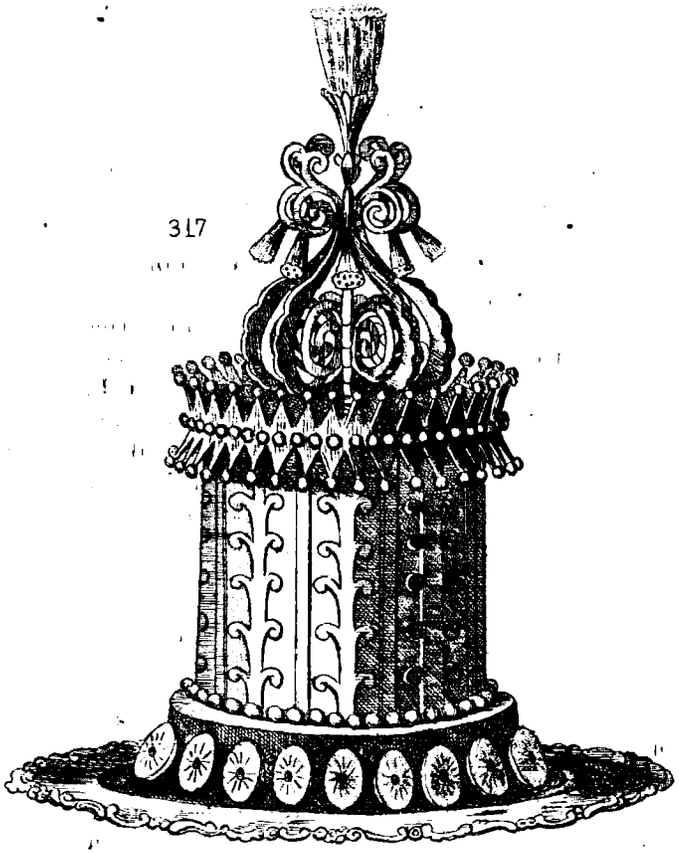
Con 16 albumi ed un chilogrammo di zuccaro reale, preparate un apparecchio da meringa, come al N. 2527, e con esso riempite una tasca di latta, munita di canna, avente circa 2 centimetri di diametro alla sua apertura; accomodate l'apparecchio su dischi di carta, per formare 15 o 18 corone, delle quali la più larga avrà 10 centimetri di diametro su 2 di larghezza ed un centimetro di spessore; le altre devono essere graduate e diminuire insensibilmente di larghezza, in modo che la più piccola non abbia che 6 centimetri di diametro. Disponetele su assi umide, fatele asciugare a forno dolce, senza che abbiano a prendere calore, indi distaccatele dalla carta, per farle asciugare da questa parte; incollate la più larga su un disco in pasta da credenza d'identica dimensione, e su quella corona disponete mano mano le altre, prendendo sempre le più larghe, ed incollandole con meringa. Montata che sia la piramide, rivestitela intieramente con uno strato di meringa, dandole la forma d'una cupola prolungata; fatela asciugare a forno dolce, e fredda che sia, mascheratela intieramente con punti spinti al *cornetto*, incominciando dal basso e diminuendo la loro grossezza a misura che la cupola si restringe, imitando per quanto possibile la forma che offre il modello. Impiantate nel centro di ogni rotondo una punta in pistacchio; spolverizzate interamente la meringa con zuccaro reale, fatela asciugare a forno dolce, facendole prendere un bel colore giallo-chiaro; ritiratela poscia, per farla raffreddare e disporla su un fondo in pastigliaggio, decorato ed assicurato su un piatto, circondandola con una corona di piccole meringhe alla crema.

2556. — Meringa in piramide, per grosso pezzo.

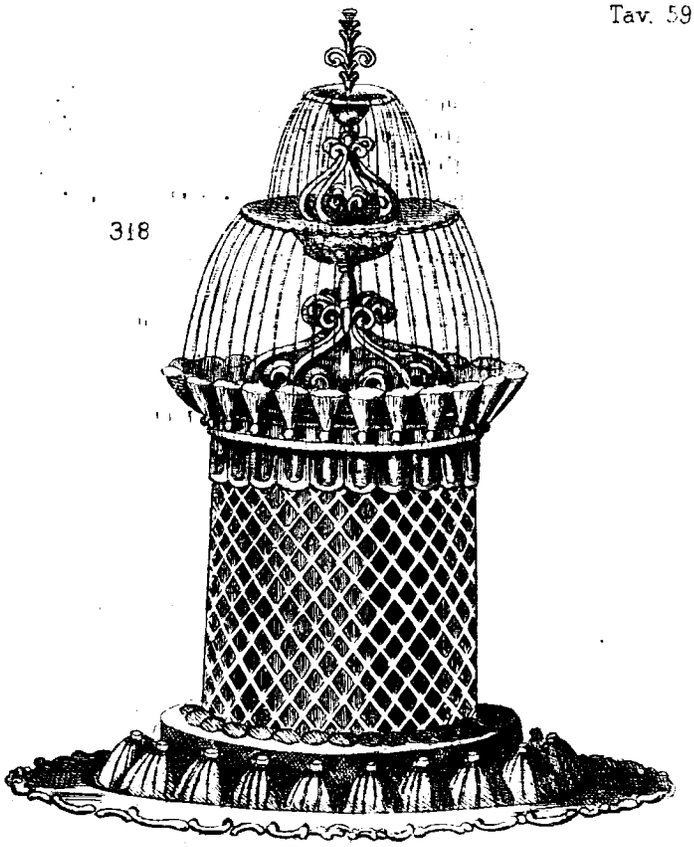
Meringue en pyramide, pour grosse pièce.

Scegliete 5 o 6 stampi da timballo, di graduato diametro, in modo da formare con essi una piramide alta; preparate una pasta da mandorle per timballo (vedi N. 2441); stendetene una parte in uno sfoglio sottile, stendetela su lastra incerata ed infarinata; fatela cuocere di bel colore, e non appena levata dal forno, dividetela in liste larghe 7 od 8 centimetri, accomodandole, mano mano, nello stampo da timballo per farle raffreddare, comprimendole contro le pareti, affine di ottenere un cerchio regolare; stendete la rimanente pasta, cuocetela, e tagliatela in altrettanti dischi quanti sono gli stampi e dello stesso loro diametro. Quando la pasta sia fredda ed asciutta, ritirate i cerchi, incollateli, e collocate su ciascun d'essi un disco rotondo d'identico diametro, attaccandoli parimenti con ghiaccia reale; tali casse sono chiuse da una sol parte; intonacatele di sopra ed all'ingiro con uno strato di meringa, che liscerete; decoratele esternamente, mediante *cornetto*, con cordoni di meringa, nella direzione dal basso in alto, serrati gli uni contro gli altri, spolverizzate la meringa con zuccaro fino, fatela seccare nel forno di bel colore. Montate le casse l'una sull'altra, disponendo poscia la meringa su un piatto. Questo pezzo non è mangiabile, ma una volta montato può essere circondato con piccole meringhe alla crema.

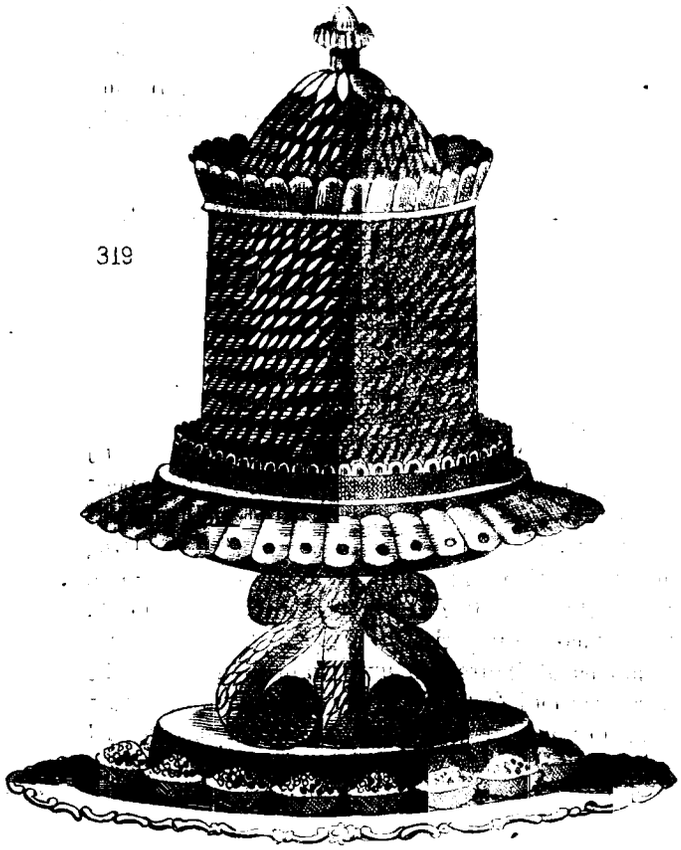
317



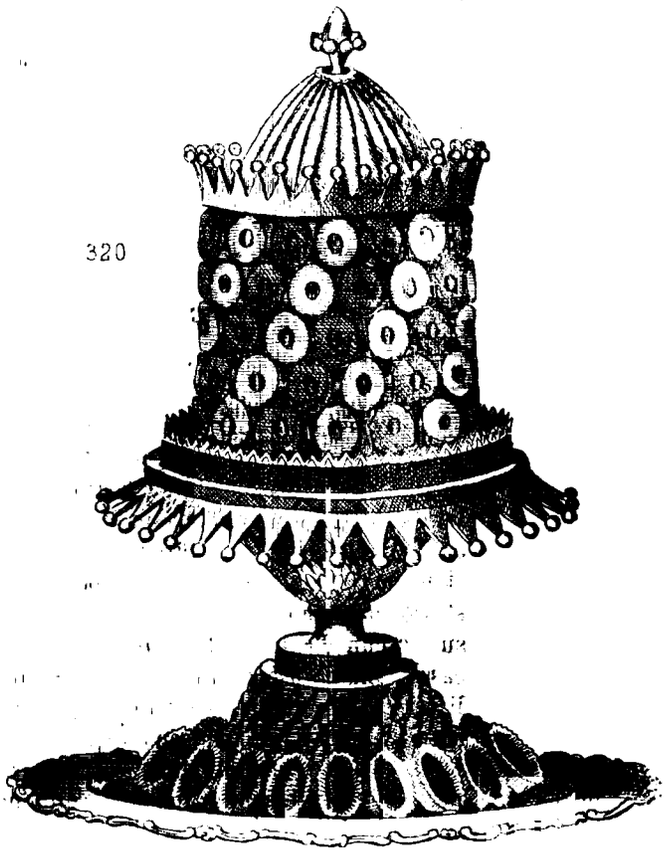
318



319



320



317 Sultana diritta in zuccaro filato 318 Sultana con inferriata in zuccaro filato.
319 Croccante alla Parigina 320 Croquembouche in genovese

2557. — Croccante alla Parigina, per grosso pezzo (Modello N. 319).
Nougat à la Parisienne.

Dosi: Un chilogrammo di mandorle pelate ed asciutte, 500 grammi di zuccaro, 3 cucchiaiate di sugo di limone. — Gettate le mandorle in acqua bollente, scolatele, e non appena la pelle si distacchi sotto alle dita, pelatele lestamente, gettandole, mano mano, in un recipiente d'acqua fredda; lasciatele diguazzare per 2 ore, indi asciugatele per bene in un pannolino, tagliatele trasversalmente in filetti, e stendetele su 2 lastre coperte di carta; copritele pure con carta, fatele seccare nella stufa a dolce temperatura per un' intera giornata, avendo cura di cangiare la carta e di smuoverle sovente. — Quando sieno ben secche, tenetele a temperatura calda, affine di riscaldarle interamente, ma lentamente, e sopratutto senza colorarle. Nel frattempo, untate leggermente, con olio di mandorle, una grande forma da *croquembouche* liscia, non che uno stampo a cupola, avente circa lo stesso diametro; untate parimenti una lastra, che terrete da una parte del fornello. Dividete lo zuccaro in polvere in 2 bastardelle, collocatene una sul fuoco, contenente la metà zuccaro e la metà del sugo di limone; rimestate lo zuccaro continuamente fino a che sia sciolto ed abbia dato qualche sobboglio, pur rimanendo di tinta gialla vivace; ritirate allora la bastardella su fuoco più moderato, e lasciate arrivare lo zuccaro al caramella molto biondo, senza cessare dal rimestarlo con un cucchiaio. Ritiratelo affatto dal fuoco, per incorporarvi la metà delle mandorle ben calde. Ciò fatto, ritirate porzione dell'apparecchio col cucchiaio, per collocarlo sulla lastra unta d'olio; stendetelo in piccole porzioni, comprimendole colla lama d' un coltello, leggermente unta d'olio, e levatele con un piccolo coperchio di casseruola piatto; accomodatele tosto nel fondo dello stampo, in modo da coprirlo interamente, ma tenendo l' apparecchio sottile; stendete il rimanente apparecchio, applicatelo contro le pareti dello stampo, per rivestirle interamente. Dovendo tale operazione essere eseguita con celerità, occorrerà l'opera di 2 persone. Non appena la prima bastardella sarà tolta dal fuoco, bisognerà mettere subito a cuocere l'altra, affinchè l'apparecchio si trovi pronto al momento in cui il primo è esaurito. Quando la grande forma sarà intonacata, prendete lo stampo a cupola e rivestitelo parimenti con croccante; quando sia ben freddo, rovesciatelo sulla lastra. Mediante zuccaro al *cassé*, incollate il croccante a cupola sul pezzo grande; ornate la sommità con un rosone in zuccaro filato, sormontato da un pompone. — Mascherate le giunture dei 2 pezzi con zuccaro filato, tagliato col taglia-pasta, e finalmente collocate il croccante su un fondo in pastigliaggio, filettato e messo sopra zoccolo.

2558. — Cornucopie in croccante, per grosso pezzo.
Cornes jumelles en nougat.

Dosi: grammi 800 di mandorle, 400 di zuccaro, 3 o 4 cucchiaiate di sugo di limone; pelate le mandorle, tagliuzzatele, passatele attraverso un colatoio, indi fatele seccare. — Untate d' olio 2 grandi forme da cornucopia (a cerniera) ed una lastra; mettete la metà dello zuccaro in una bastardella, aggiungete la metà del sugo di limone; collocatela a fuoco, rimestate lo zuccaro, fino a che sia disciolto e che abbia dato qualche sobboglio, conservandosi d'un giallo vivace; incorporate la metà delle mandorle ben calde, e ritirate tosto la bastardella dal fuoco. Dopo alcuni secondi, versate una piccola parte dell'apparecchio nella cornucopia, lasciandolo cadere fino al fondo, indi col manico d' un cucchiaio di legno comprimetelo, affinchè non rimanga alcun vuoto, dovendo questa parte di cornucopia riescire massiccia. Ciò fatto, versate alcune cucchiaiate d'apparecchio sulla lastra, stendetelo sottile, comprimendolo colla lama d'un coltello unto d'olio, sollevatelo con un piccolo coperchio da casseruola, senza orli, per applicarlo contro le pareti interne della cornucopia, comprimendolo con un limone, onde congiungerlo al croccante già modellato, in modo da renderlo il più possibilmente sottile; continuate così collo stesso sistema fino a che la cornucopia sia interamente modellata. Ritagliate tosto il croccante a livello dell'orlo della forma, e quando sia ben freddo, apritela, per estrarre il croccante. Cuocete la seconda metà dello zuccaro, per preparare un altro apparecchio da croccante, e con esso modellate la seconda cornucopia.

Prendete un basamento in pasta da credenza sabbiata, di forma ovale, munita nel centro d'un piccolo sostegno in zuccaro, tagliato, oppure una piccola cupola in croccante, contro la quale incollerete ritte le 2 cornucopie, nel senso rappresentato al disotto dello zoccolo N. 313; mascherate la base con uno strato di zuccaro filato fino; ornate le due punte delle cornucopie ciascuna con un piccolo pennoncello bianco e rosa, circondate l'imboccatura delle cornucopie con una corona di *denti di lupo* in an-

gelica, oppure con mezze mandorle ghiacciate al *cassé;* guarnitele al disotto di ogni imboccatura con frutta glassata al *cassé*, cruda o confettata, di specie e di colori variati, aggruppandole con gusto e frammischiandole con fiori in zuccaro. Circondate la base con una catena di quarti d'arancio glassati, disposti in bordura; disponete il pezzo su un piatto oblungo.

2559. — Cetra in croccante. — *Lyre en nougat.*

I grandi stampi a cetra sono di rame o di latta: si compongono di tre pezzi: 2 fianchi formanti il corpo della cetra, indi il piede, che è a cerniera. — Untate leggermente d'olio i diversi pezzi ed una lastra. Preparate l'apparecchio da croccante a dadolini, nelle condizioni indicate al N. 2533. Intonacate dapprima (nel vuoto) i fianchi della cetra, tagliate il croccante a livello degli orli, lasciatelo ben raffreddare, indi estraete le due parti, per incollarle con zuccaro al *cassé*. Intonacate allora il piede (parimenti nel vuoto), tagliate il croccante a livello degli orli e lasciatelo raffreddare; incollate i due pezzi ben dritti e paralelli; assicurate tosto la cetra su una base od un piccolo tamburro in croccante od in pasta da credenza, mascherato e decorato. Ornate la cetra, sia con ornati in pasta di mandorle, sia con ghiaccia reale o zuccaro filato; imitate le corde della cetra con zuccaro filato in cordoni, disponendoli nel genere del modello N. 298. Ciò fatto, assicurate il pezzo su un piatto, e circondatelo con una guarnizione di piccoli *gâteaux.*

2560. — Elmo in croccante, per grosso pezzo. — *Casque en nougat.*

Le forme ad elmo sono di latta o di rame, e si compongono di diversi pezzi, collegati mediante cerniera. Un bell'elmo in croccante, bianco, decorato con gusto, ornato con una bella cerniera in zuccaro filato, è un pezzo di grazioso effetto e di facile esecuzione; è necessario avere uno stampo ben fatto.

Dosi: grammi 600 di mandorle in filetti, 350 di zuccaro in polvere, 2 o 3 cucchiaiate di sugo di limone. Preparate il croccante come al N. 2557; untate con cura i diversi pezzi che compongono lo stampo, rimettete le cerniere, e formate il croccante d'un sol pezzo, tenendolo sottile; quando sia ben freddo, togliete le cerniere per ritirare il croccante; intonacate separatamente la visiera, il barbozzale ed i sostegni della criniera. Col rimanente croccante formate un piccolo sostegno dell'altezza dell'elmo; incollatelo con zuccaro al gran *cassé*, su un piccolo tamburro di legno, coperto con pastigliaggio, decorato; collocate l'elmo sul sotegno, incollandolo parimenti con zuccaro cotto; l'elmo dovrà essere posato in equilibrio e con eleganza; incollate i barbozzali uno da ciascun lato e la visiera sul davanti. Ornate poscia i sostegni della criniera con zuccaro filato bianco, nel genere rappresentato dal modello N. 304; collocatelo su un piatto, e circondate la base del tamburro con piccoli *gâteaux.*

2561. — Pozzo in croccante, per grosso pezzo. — *Puits en nougat.*

Untate leggermente d'olio una forma da pozzo, per intonacarla con un apparecchio in croccante, a dadolini, preparato nelle condizioni indicate al N. 2533; quando il croccante sia freddo ed estratto, assicuratelo su un pezzo di roccia, montato su fondo in pasta da credenza; imitate le pietre del pozzo con cordoni di ghiaccia spinta al *cornetto*, in modo da formare dei rettangoli; incollate sulla sponda del pozzo 3 *montanti* in zuccaro filato, curvi da una parte e riunentisi nel centro, per formare sostegno ad una piccola puleggia, sostenente un secchio. La corda ed il secchio sono imitati in zuccaro filato; la puleggia è in pastigliaggio; al punto di riunione dei *montanti* applicate una graziosa palmetta in zuccaro bianco e rosa; riempite tosto il vuoto del pozzo con zuccaro bianco, onde imitare l'acqua; collocate il pezzo su un piatto, guarnitene la base con piccoli *gâteaux* variati e frutta glassata.

2562. — Botte in croccante, per grosso pezzo. — *Tonneau en nougat.*

Untate d'olio una forma da botte, intonacatela con un apparecchio di croccante a dadolini, predisposto come al N. 2533. Quando sia freddo ed estratto, tracciate i cerchi con cordoni di ghiaccia spinta al *cornetto*, oppure con zuccaro filato; assicuratelo su un macigno montato su un fondo in pasta da credenza, guarnito con *gâteaux* e frutta variata, glassata al *cassé;* collocate sulla botte alcuni grappoli d'uva bianca e nera parimenti glassata al *cassé*; disponete il pezzo su un piatto.

2563. — Cigno in croccante per grosso pezzo. — *Cygne en nougat.*

Untate d'olio una forma da cigno, intonacatela con un apparecchio di croccante a dadolini, e quando sia freddo ed estratto, incollatelo su un tamburro di forma ovale, assicurato su una base in pasta da credenza o di legno sabbiato con zuccaro; modellate le ali del cigno parimenti in croccante, indi incollatele ai lati del corpo, giusta il modello N. 157. Collocate il pezzo sul piatto, orlate la base con una bella corona di raggi *(éclairs)*, ghiacciati al caffè, disponendoli quasi ritti; riempite il vuoto fra il cigno e la bordura, con zuccaro filato bianco, in modo da imitare l'acqua.

2564. — Cestella in croccante, per grosso pezzo. — *Corbeille en nougat.*

Scegliete una forma da cestella (col suo piede), di forma ovale ed a scanalature; untate d'olio i due pezzi, intonacateli separatamente col composto di croccante bianchissimo, preparato con mandorle in filetti od a dadolini. Lasciate ben raffreddare i due pezzi prima di estrarli; incollate la cestella sul suo piede; formate un manico piatto con una lista in croccante, tagliatela regolarmente, rafforzatela, facendola raffreddare sulle pareti esterne d'una casseruola o di altro recipiente rotondo, liscio ed unto d'olio; fredda che sia, incollatela sulla cestella con zuccaro al *cassé*; orlate la cestella con mezze mandorle ghiacciate al *cassé*; orlate parimenti il tamburro, sulla parte superiore, con quarti d'arancio ghiacciati allo zuccaro rosa; disponete a piedi del tamburro de' frutti e piccoli *gâteaux*, variati, ghiacciati al *cassé*, indi riempite la cestella, sia con *chantilly*, sia con piccole meringhe montate in piramide.

2565. — Croquembouche di mandorle, per grosso pezzo (Modello N. 316).
Croquembouche d'amandes.

Dosi: grammi 800 di mandorle, un chilogrammo di zuccaro, 2 cucchiaiate di siroppo di frumento. Scegliete le mandorle il più possibilmente grosse ed eguali; pelatele, dividetele in mezzo per lo lungo, fatele diguazzare per 5 o 6 ore in acqua fredda, indi scolatele, spremetele in un pannolino; fatele seccare a stufa mitissima per un'intera giornata, smovendole sovente. Tagliate lo zuccaro in pezzettini, mettetelo per metà, in due differenti catinelle, bagnatelo colla metà del suo peso d'acqua, e quando sia disciolto, aggiungetevi 2 cucchiaiate di siroppo di frumento; collocate a fuoco una delle catinelle per cuocere lo zuccaro al gran *cassé*, e non appena ciò sia ottenuto, ritiratelo dal fuoco, immergete il fondo della catinella in acqua fredda, asciugatelo, collocatelo in un'altra catinella, posta entro cenere calda fino a metà della sua altezza, ma avendo cura di inclinarla leggermente, affinchè lo zuccaro si riunisca da una parte; fate cuocere l'altra catinella di zuccaro. — Non appena lo zuccaro sia freddo a dovere, fate da altra persona prendere le mezze mandorle sulla punta di piccole verghe di ferro o di legno; tuffate, mano mano, le mandorle nello zuccaro, poscia prendete le asticciuole che furono immerse per le prime e di cui lo zuccaro sarà scolato in parte, ed applicate tosto dette mandorle con simmetria sul fondo e contro le pareti d'una grande forma liscia da *croquembouche*, previamente unta d'olio, disponendole nell'ordine che presenta il modello. Per procedere a questa operazione occorrerà l'opera di 2 persone. Di tanto in tanto bisognerà immergere la forma nell'acqua fredda, perocchè si riscalda facilmente. Quando il *croquembouche* sarà montato e lo zuccaro abbastanza consolidato, estraetelo con cura, per disporlo su un fondo in pastigliaggio decorato; ornatelo superiormente con una bordura in zuccaro filato; collocate nel centro un grazioso pennacchio composto con palmette di zuccaro, aggruppate attorno ad uno stelo parimenti in zuccaro. — Questo pezzo è disposto sopra zoccolo.

2566. — Croquembouche alla Spagnuola, per grosso pezzo.
Croquembouche à l'Espagnole.

Spaccate per il lungo, in due parti, una trentina di mandorle verdi, confettate; mascherate ciascuna metà con un po' di pasta di mandorle alla vaniglia, sulla quale applicherete una mezza mandorla dolce, secca e bianchissima; conficcate le mandorle verdi su piccole asticciuole, per immergerle nello zuccaro al *cassé*; lasciate raffreddare lo zuccaro; prendete, ad una ad una, le asticciuole colle mani, e

tuffatele leggermente nello zuccaro al *cassé;* disponetele, mano mano, in corona sul fondo e contro le pareti d'una grande forma unta d'olio, incollandole, con avvertenza di alternare i due colori, bianco e verde; quando lo zuccaro sarà freddo, rovesciate sul piatto il *croquembouche*, circondandolo con una corona di piccole meringhe.

2567. — Croquembouche alla Condé, per grosso pezzo.
Croquembouche à la Condé.

Scegliete una quarantina di mezze albicocche confettate, tagliatele di eguale diametro, passandole col taglia-paste; nell'interno rivestitele con un disco di pasta di mandorle, attaccandolo mercè un po' di marmellata d'albicocche; allora infilzate i frutti su piccole asticciuole, e glassateli al *cassé.* Quando lo zuccaro sarà freddo, immergete, da una parte, leggermente, le albicocche nello zuccaro al *cassé*, per montarle in corona in una gran forma liscia, unta d'olio, avendo cura di alternare i colori. Quando lo zuccaro sarà freddo, rovesciate il *croquembouche* su un piatto o su un fondo in pastigliaggio; circondatelo con una corona di boccatine; fissate sulla cima della cupola un piccolo pompone di zuccaro bianco.

2568. — Croquembouche d'Auvergne, per grosso pezzo.
Croquembouche d'Auvergne.

Pigliate sette od ottocento grammi di pasta d'albicocche in pastiglie, quali si trovano in commercio, tagliatele d'egual diametro, passandole con un taglia-paste rotondo, di due centimetri e mezzo di diametro; svuotateli poi in anelli con un tubo a colonna.

Preparate un apparecchio da cialde per timballo, stendetelo in sottile strato su lastre incerate; cuocetelo. Togliendolo dal forno, tagliatelo in dischi di tre centimetri di diametro; svuotate subito questi dischi a guisa di anelli con un tubo a colonna; quando sono freddi, mascherateli da una parte con marmellata, poi attaccate a ciascun d'essi un anello in pasta d'albicocche; fatto ciò, glassateli al *cassé*, solamente dalla parte delle albicocche; disponeteli mano mano su una lastra unta di olio; quando lo zuccaro sia ben freddo, pigliateli ad uno per volta per immergerli nello zuccaro, soltanto da una parte; disponeteli in corone sovrapposte, sul fondo e contro le pareti d'un grande stampo liscio ed oliato; lasciate ben raffreddare lo zuccaro; rovesciate il *croquembouche* sopra un piatto o sopra un fondo in pastigliaggio; il vuoto di ciascun anello riempitelo con una fragoletta od un pistacchio glassato al *cassé*, applicandoli mano mano che si levano dallo zuccaro.

2569. — Croquembouche all'Africana, per grosso pezzo.
Croquembouche à l'Africaine.

Dosi: 800 grammi di mandorle, 1 chilogrammo di zuccaro, due cucchiaiate di siroppo di frumento. — Mondate le mandorle, dividetele in mezzo, fatele seccare. Rompete in piccoli pezzi lo zuccaro, dividetelo in due parti, e ciascuna di queste mettetele in una bastardella con metà del suo peso d'acqua. Quando sia disciolto, cuocetelo, una bastardella dopo l'altra, aggiungendovi a ciascuna una cucchiaiata di siroppo di frumento. Quando lo zuccaro sarà cotto, coloratelo con un po' di carmino limpido; conficcate le mandorle su piccole punte, per tuffarle nello zuccaro e montarle poi sul fondo ed all'ingiro d'un grande stampo liscio ed unto di olio, le une accanto alle altre, a ranghi regolari. Quando lo zuccaro sia freddo, rovesciate il *croquembouche*, allestitelo su un piatto o sopra uno zoccolo.

2570. — Croquembouche in genovese per grosso pezzo (Modello N. 320).
Croquembouche en génoise.

Cuocete prima 2 lastre di genovese (N. 2459), di un centimetro di spessore; appena tolte le focaccie dal forno, tagliatele a dischi con un taglia-paste di 3 centimetri di diametro; svuotateli subito con un taglia-paste d'un centimetro, e disponeteli, mano mano, su lastre coperte di carta, onde farli essicare nella stufa; quando sono secchi, immergetene una metà, da una parte soltanto, nello zuccaro cotto al *cassé;* appena lo zuccaro sia scolato, appoggiate questi anelli sopra pistacchi triturati, in modo da coprire intieramente la superficie mascherata dallo zuccaro; disponeteli mano mano sopra una lastra unta d'olio, colla parte sabbiata al disotto. Glassate l'altra metà degli anelli con zuccaro al *cassé*, appoggiateli mano mano sopra zuccaro granulato, vanigliato, alquanto grosso; disponete pure gli anelli

su lastra unta d'olio, onde si raffreddi lo zuccaro; allora prendeteli ad uno ad uno, immergeteli leggermente sul loro spessore nello zuccaro al *cassé*, disponeteli, incollando gli uni cogli altri sul fondo e attorno alle pareti d'un grande stampo liscio da *croquembouche*, avvertendo di alternare i colori, affinchè, rovesciato il *croquembouche*, i due colori formino la spirale. Montatelo sopra un fondo in pastigliaggio colorato ed orlato. Collocatevi sopra una base sottile, glassata, adorna d'una bordura ascendente in zuccaro filato portante nel mezzo una piccola sultana a cupola, sormontata d'un pompone di zuccaro filato fino.

2571. — Croquembouche moderno per grosso pezzo.

Croquembouche moderne.

Cuocete un apparecchio da biscotto-punch in una gran lastra ad orli alti; quando sia raffreddato, dividetelo in liste d'un centimetro di spessore; tagliatele in forma di mezze lune, mediante un tagliapaste rotondo di 4 centimetri di diametro; disponetele su due lastre e fatele asciugare a stufa dolce; quando saranno asciutte, glassatene una metà con ghiaccia reale rosa, e l'altra metà con ghiaccia bianca; lasciatele asciugare, e conficcate le mezzalune ad una ad una su stecchi di legno; glassatele al *cassé*, con zuccaro alquanto caldo, onde ne resti meno sui *gâteaux;* disponeteli mano mano sopra una lastra unta d'olio, onde lasciar raffreddare lo zuccaro. Nel frattempo ungete un grande stampo liscio da *croquembouche*. Tuffate solamente le punte delle mezze lune nello zuccaro al *cassé*, per disporle in corona sul fondo dello stampo, ma ritte, appoggiandole contro le pareti, colle punte in alto. Sopra questa prima corona disponetene un'altra di mezze lune bianche, già disposte nella forma; e proseguite così, alternando i due colori, finchè la forma sia ricolma. Quando lo zuccaro sara raffreddato, rovesciate con riguardo il *croquembouche*, disponetelo su uno zoccolo o su un piatto, ponetevi sopra una cupola di zuccaro filato che si adatti precisamente al suo diametro, e questa adornatela con un bel pompone o con un pennacchio di zuccaro; nascondete la giuntura della cupola e del *gâteaux* con un vilucchio di zuccaro filato; circondatene la base con una corona di piccoli pasticcini.

2572. — Croquembouche di choux per grosso pezzo.

Croquembouche de choux.

Formate una pasta reale ordinaria con farina, burro, sale, zuccaro ed acqua (vedi N. 2412); finitela con uova; mettetela in una tasca munita di un tubetto, per foggiare 2 o 3 grandi lastre di piccoli *choux*, della grossezza d'una noce, ben rotondi, a distanza conveniente; cuoceteli a forno moderato; quando sono ben asciutti, distaccateli dalle lastre, lasciateli raffreddare, e praticate su ciascuno una piccola incisione, per la quale farete passare, mediante *cornetto*, un po' di marmellata d'albicocche, infilzateli su stecche od asticciuole di legno, onde immergerli nello zuccaro al *cassé*, lasciarli scolare, ed applicarli direttamente sul fondo e contro le pareti d'una gran forma liscia da *croquembouche*, precedentemente unta d'olio. Quando lo zuccaro sia indurito, rovesciate il *croquembouche*, disponetelo su un piatto o sopra zoccolo, per ornarlo di zuccaro filato.

2573. — Croquembouche di choux variopinti, per grosso pezzo.

Croquembouche de choux panachés.

Formate una pasta reale ordinaria (N. 2412), con 500 grammi di farina, burro, acqua, uova, sale, zuccaro; quando è compita, mettetela in una tasca, e foggiatela su una lastra in piccoli *choux*, cuoceteli a forno moderato, onde ottenerli ben secchi; nel levarli, staccateli per farli raffreddare; colle mani immergeteli, dalla parte più liscia, nello zuccaro al *cassé*, appoggiandoli mano mano sopra pistacchi sminuzzati, onde sabbiarli; poi riprendeteli, ad uno ad uno, ed immergeteli leggermente nello zuccaro al *cassé*, da una parte solamente; disponeteli in corona sul fondo e contro le pareti d'una grande forma da *croquembouche* liscia, unta d'olio, procurando di attaccarli fra loro. Quando lo zuccaro sarà raffreddato, rovesciate il *croquembouche*, allestitelo su un piatto o sopra uno zoccolo, onde ornarlo con un pennacchio di zuccaro bianco.

2574. — Croquembouche in meringa, per grosso pezzo.
Croquembouche en meringue.

Foggiate mediante tasca, su lastra unta di burro ed infarinata, un centinaio di bastoncini di meringa del genere dei biscotti al cucchiaio, che abbiano 5 o 6 centimetri di lunghezza; cuoceteli a forno ben dolce, e appena estratti, staccateli, onde farli seccare nella stufa; poi prendeteli ad uno ad uno e riordinateli ben regolarmente; tracciate su un lato di ciascun bastone un cordone di ghiaccia reale un po' densa; disponete mano mano i bastoncini in una forma da *croquembouche*, ritti ed a piani sovrapposti; tenete la forma a temperatura dolce per qualche ora; poi rovesciate il *croquembouche*, per montarlo su un piatto od uno zoccolo; mettetevi sopra una corona imitata in pastigliaggio od in ghiaccia bianca, dello stesso calibro di quella del *croquembouche*.

2575. — Croquembouche d'Aboukir, per grosso pezzo.
Croquembouche d'Aboukir.

Pigliate 600 grammi di grosse mandorle, spaccate in mezzo, secche, e bianchissime. Preparate 5 o 600 grammi di pasta di mandorle alla vaniglia con pistacchi, d'una leggera tinta verde; dividetela in piccole parti, rotolatele in forma d'olive, della lunghezza stessa delle mandorle; chiudetele fra le due metà di mandorle bianche, comprimendole alquanto, onde la pasta verde sia alquanto più larga di esse. Se le mandorle non s'attaccassero colla pasta, bisognerebbe inumidirle con albume d'uovo o siroppo. — Conficcate la pasta su piccole asticciuole insieme alle mandorle, tuffandole nello zuccaro al *cassé*, lasciatele scolare e raffreddare, per applicarle in corone sovrapposte sul fondo e contro le pareti d'una grande forma, unta d'olio, avvertendo di immergerle mano mano, ma molto leggermente, nello zuccaro al *cassé*, onde attaccarle insieme. Quando lo zuccaro sia freddo, rovesciate il *croquembouche*, onde disporlo sopra un fondo in pastigliaggio o su un piatto; adornatelo con un bel pennacchio di zuccaro bianco o rosa.

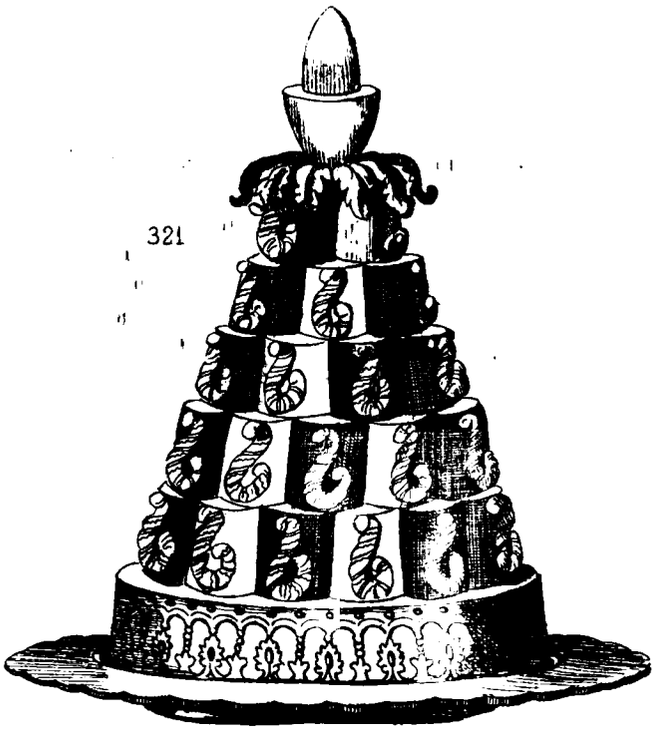
2576. — Croquembouche di quarti d'arancio, per grosso pezzo (Modello N. 324).
Croquembouche de quartiers d'oranges.

Levate la scorza ad una quindicina di buoni aranci, senza guastare l'epidermide del frutto; levate il meglio che sia possibile la pellicola bianca aderente all'epidermide; dividete i frutti in quarti senza scorticarli; disponeteli, mano mano, su stacci asciutti, vicini gli uni agli altri; per parecchie ore lasciateli asciugare all'aria della cucina od alla stufa molto dolce; indi glassateli al *cassé*, sia colla mano o mediante asticciuole; lasciate scolare ben bene lo zuccaro, e disponeteli subito su lastre unte di olio; quando lo zuccaro sarà raffreddato, pigliateli ad uno ad uno, e immergeteli leggermente dall'un capo nello zuccaro al *cassé* (bianco o rosa); disponeteli in corona, quasi ritti e leggermente inclinati, contro le pareti interne d'una gran forma da *croquembouche* unta d'olio; dopo compiuta la prima corona, erigetene una seconda, ma inclinata in senso inverso dell'altra. Continuate in tal modo finchè la forma sia ripiena; il fondo copritelo mettendovi dei quarti d'arancio in piano; lasciate raffreddare lo zuccaro, estraete il *croquembouche* e disponetelo sul piatto; adornate la parte superiore con una corona imitata in pastigliaggio, dello stesso diametro del *croquembouche*. — Questo pezzo è collocato sopra zoccolo.

2577. — Croquembouche all'Orientale, per grosso pezzo.
Croquembouche à l'Orientale.

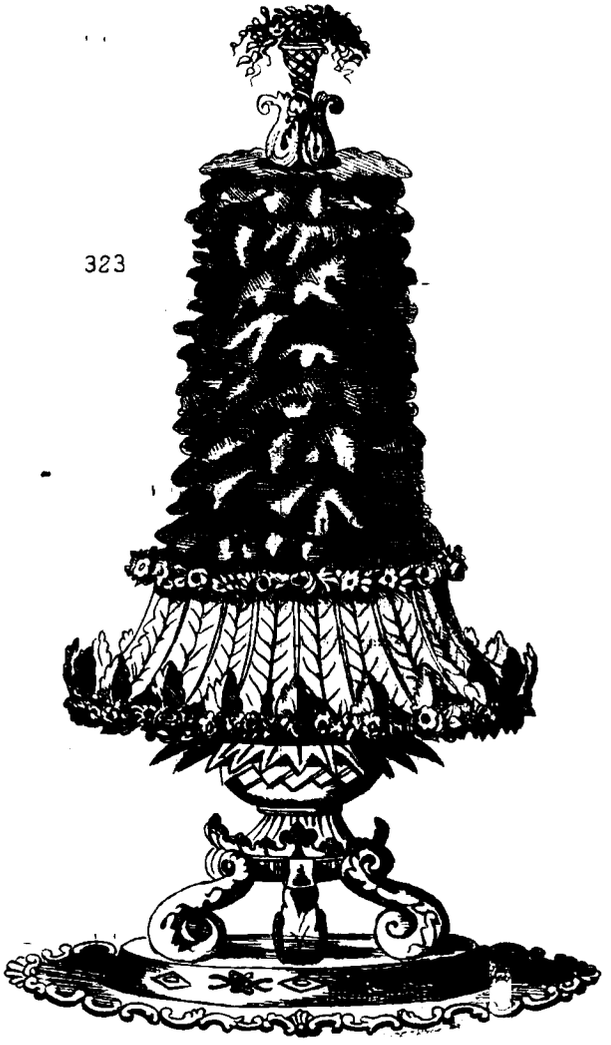
Scegliete un chilogrammo e mezzo di datteri mezzani, secchi, di eguale grossezza; spaccateli da una parte per toglierne il nocciolo; ed il vuoto riempitelo con un pezzetto di pasta di mandorle di due colori, bianco e rosso, lasciando i datteri semi-aperti, onde la pasta di mandorle si possa vedere. Infilzateli su asticciuole e glassateli al *cassé;* impiantateli, mano mano, in un colatoio capovolto, onde lasciar scolare lo zuccaro. Montate poscia i datteri in corone sovrapposte contro le pareti interne di una gran forma da *croquembouche* unta d'olio, tuffandoli leggermente nello zuccaro al *cassé*, ma applicandoli alle pareti della forma in modo da lasciar visibile la pasta di mandorle. Coprite parimenti anche il fondo della forma. Quando lo zuccaro sia freddo, rovesciate il *croquembouche*, e disponetelo sopra un piatto od uno zoccolo; adornatelo con un soggetto in ghiaccia od in zuccaro filato.

321

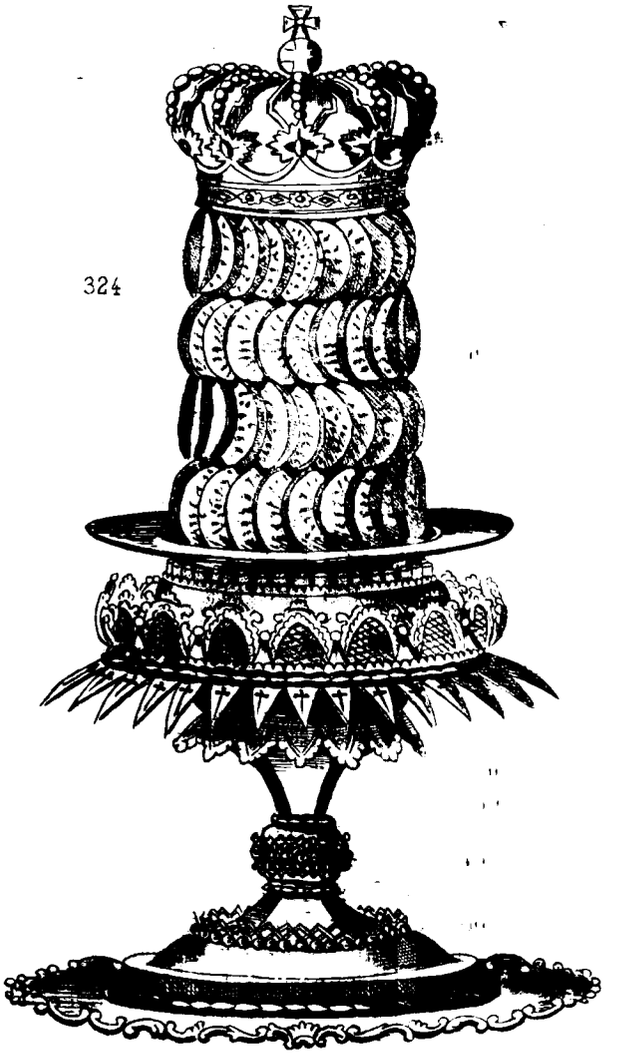


322

323



324



321 Gateau Brettone. 322 Meringa in alveare.
323 Gateau alla spiedo. 324 Croquembouche di quarti d'arancio.

2578. — Croquembouche al Rinascimento, per grosso pezzo.
Croquembouche à la Renaissance.

Scegliete una trentina di prugne dette *reines-claude*, confettate, toglietene i noccioli, e questi sostituiteli con piccole pallottole di pasta di mandorle; glassatele al *cassé* e tenetele sopra una lastra. Glassate pure al *cassé* una trentina di quarti d'arancio ed altrettante mezze albicocche confettate, altrettante ciliege e altrettante piccole pere tagliate per metà. Allora montate in simmetria tali frutta in corone sovrapposte, appoggiandole alle pareti interne d'una gran forma da *croquembouche* oliata, avendo cura di alternare i colori e di immergere, mano mano, i frutti nello zuccaro al *cassé*. Quando lo zuccaro sia freddo, estraete il *croquembouche*, disponetelo su un fondo in pastigliaggio, o su un piatto; adornatelo superiormente con un soggetto in zuccaro filato.

2579. — Galantina alla gelatina (Imitazione). — *Galantine à la gelée.*

Preparate un chilogrammo di pasta di mandorle alla vaniglia, operando come è descritto al Numero 2442; separatene il terzo, onde conservarla bianca; il resto dividetelo in cinque parti, di grossezza diversa, che colorerete, una in verde leggero, l'altra in cioccolato, bruna, e le altre tre in rosso, ma di tre distinte gradazioni. Colla pasta verde, imitate dei pistacchi; col cioccolato dei tartufi intieri, colla pasta più rossa dei filetti di lingua scarlatta; coll'altro colore, mescolato con un po' di pasta bianca, imitate delle fette di giambone; la terza gradazione, mescolata e triturata con un po' di pasta di cioccolato, servirà ad imitare il ripieno della galantina. Spianate col rullo la pasta bianca in forma di un quadrilungo, ponetela sopra un tovagliolo spolverizzato di zuccaro fino, inumiditene la superficie con un leggero strato di marmellata d'albicocche, spolverizzatela con uno strato di pasta tritata composta dei colori bianco, rosa e bruno, onde imitare la *farcia*; sopra questo strato disponete i filetti imitanti le carni di giambone e di lingua, seminandole coi pistacchi e coi tartufi del pari imitati, ma mescolandovi qualche po' di gelatina di ribes o di mele cotogne in filetti od a dadi; rotolate allora lo strato inferiore sopra sè stesso, chiudetene le due estremità, congiungete bene la pasta, inumidendola; ravvolgete la galantina con un pannolino, stringetela prima alle due estremità, legandola; sostenetela per lo lungo con due giri di funicella; mettetela sotto leggera pressione, e dopo alcune ore, slegatela, per tagliarla alle due estremità, glassarla esteriormente, mediante pennello, con marmellata d'albicocche, mescolata con un po' di cioccolato liquido. Disponete la galantina sopra un rialzo di forma ovale, imitato con biscotto, ghiacciato con pistacchi, previamente disposto sopra un piatto oblungo. Circondate la galantina con un cordone di gelatina, e la base del rialzo con una corona di bei crostoni di gelatina. Impiantate sullo spessore della galantina alcune asticciuole trasparenti, composte con gelatina dolce.

2580. — Testa di cinghiale alla gelatina (Imitazione).
Hure de sanglier à la gelée.

Cuocete due lastre di *biscotto-punch* dello spessore di 2 o 3 centimetri; cuocete anche uno sfoglio di pasta di credenza, tagliata press' a poco delle dimensioni che deve avere la testa. — Tagliate il biscotto in fette, le quali maschererete, da una parte, con marmellata d'albicocche, e disporrete sullo sfoglio in pasta di credenza, sovrapponendole. In questa operazione non bisogna perdere di vista il profilo della testa, della quale può servire di modello il disegno N. 177. — Quando la testa è formata, mascherate completamente il biscotto con marmellata. — Rivestitelo subito con una larga lamina di biscotto in foglie molto sottili, facendole prendere esattamente i contorni della testa. Quando si sarà ben congiunta, terminate la testa, diminuendo le grossezze; aprite il grugno, tagliatelo in forma, e lasciatelo semi-aperto, sostenendolo internamente con un appoggio; aprite le cavità degli occhi, e applicate le orecchie tagliate su un pezzo di *biscotto-punch*; riempite ogni ineguaglianza e ogni vuoto delle giunture con marmellata d'albicocche molto ristretta ed ancor calda, onde nel raffreddarsi si indurisca ancora; mascherate pure la superficie della testa con un sottile strato di marmellata; finalmente glassatela interamente con ghiaccia cotta al cioccolato, e non appena sia asciutta, esponete la testa sulla bocca del forno (solamente un istante) per cristallizzare la ghiaccia; da ciascuna parte del grugno applicate due grossi denti imitati con pasta di mandorle. Imitate gli occhi con due dischetti

di pasta di mandorle con un punto nero nel mezzo, che rivestirete poscia con gelatina chiarificata, modellandoli in un cucchiaio da caffè; applicateli nelle cavità apposite. Disponete la testa su un rialzo o *pane verde* simulato con biscotto glassato ai pistacchi; adornatela sulla parte del collo con asticciuole guarnite di grosse frutta variate; circondatela, alla base, con bei crostoni di gelatina d'arancio rossa, e con gelatina bianca tritata.

2581. — Giambone alla gelatina (Imitazione). — *Jambon à la gelée.*

Alla tavola 9.ª è rappresentato un giambone che può servire di norma, come forma, per confezionare quello che qui descriviamo. — Cuocete un apparecchio di *biscotto-punch*, o di biscotto alle mandorle, in due forme, da giambone, di latta; in mancanza di queste, in due tegghie ad orlo rialzato, foderate con carta e che abbiano da 35 a 38 centimetri di diametro. Quando i biscotti saranno estratti, divideteli in due per lo lungo mediante un modello di cartone, in modo da stendere su ciascuno due strati che abbiano il profilo preciso d'un giambone; divideteli, ciascuno in tre parti, tagliandoli su tutta la loro larghezza; ciascuna parte mascheratela con uno strato di marmellata; mettetele l'una sull'altra, tutte nello stesso senso, comprimendole leggermente. Fatto ciò, riordinate il biscotto, in modo da imprimergli, il meglio che sia possibile, la forma del giambone; mascheratene tutta la superficie con uno strato di marmellata d'albicocche ben ridotta, poi mascheratelo interamente con ghiaccia al maraschino; lasciatelo asciugare. Rivestite la parte più sottile, che deve simulare il manico del giambone, con una ghiaccia di cioccolato, e quando questa sarà asciutta, presentate, per qualche secondo, il giambone sulla bocca del forno, onde far acquistare lucentezza alla ghiaccia. Disponete il giambone sopra un rialzo o *pane verde*, imitato in biscotto glassato ai pistacchi, incartocciando il manico con eleganza; circondatelo, dapprima con gelatina all'arancio tritata, e poscia con una catena di bei crostoni di gelatina parimenti dolce.

2582. — Cigno alla crema (Imitazione). — *Cygne à la crème.*

Cuocete un biscotto alla vaniglia in uno stampo di forma ovale, che abbia 35 cent. di lunghezza per 15 d'altezza; cuocete pure uno sfoglio di pasta di qualche centimetro più lungo e più largo del biscotto. Con pasta di credenza, formate il collo d'un cigno, due ali ed una coda; cuocetele e limatele, onde acquistino la forma precisa; poi mascheratele con meringa italiana, imprimendo loro il meglio possibile la verosimiglianza; fate asciugare la meringa nella stufa. — Nel frattempo, riordinate il biscotto in modo da imitare il corpo d'un cigno, dividetelo in fette, per riempirlo con marmellata d'albicocche, rimetterlo in forma, e porlo sullo sfoglio o base in pasta di credenza, disposta sopra un lungo piatto; attaccate solidamente il collo, le ali, la coda del cigno contro il biscotto, nel modo rappresentato nel modello N. 157. Mascheratelo con *chantilly*, circondatelo con zuccaro filato bianco, disposto in modo da imitare l'acqua.

2583. — Cigno con gelato d'arancio (Imitazione). — *Cygne à la glace d'orange.*

Preparate con pasta di credenza la forma d'un collo, d'una coda e di due ali di cigno; mascherateli con meringa italiana, facendola seccare nella stufa. Disponete sul piatto una base, in pasta di credenza, di forma oblunga, sulla quale incollerete solidamente il collo e le ali, nel modo rappresentato dal modello N. 157. Frattanto contornate la base con una corona di raggi o di panetti della Mecca, attaccandoli, mano mano, con zuccaro al *cassé*, ma disponendoli quasi in piedi. Al momento di servire, riempite il vuoto con una crema *plombière* all'arancio, raffigurante press' a poco il corpo del cigno; applicate la coda alla parte opposta della testa; circondate il pezzo con zuccaro filato bianco, disposto in maniera da imitare l'acqua.

2584. — Carpione di biscotto (Imitazione). — *Carpe en biscuit.*

Fate cuocere 3 o 4 grandi lastre di biscotto in foglio ed un suolo di pasta di credenza di forma oblunga, nelle dimensioni che deve avere il pesce; mascherate tanto il suolo con uno strato di marmellata d'albicocche, quanto una delle lamine di biscotto, su tutta la superficie: rotolate quest'ultima sulla sua lunghezza, onde applicarla poi sopra il suolo in pasta di credenza; ricoprite allora la super-

ficie del biscotto con uno strato di marmellata, aumentatene la grossezza, sempre con sfogli in biscotto, mascherandoli, mano mano, ma disponendoli in guisa da imitare il corpo di un grosso carpione posato in piano; quando la forma sarà completa, copritela nel suo insieme con una lamina sottile e liscia, facendole parimenti prendere i contorni del pesce; imitate la testa il meglio possibile, lasciando semiaperte le branchie e la bocca; scavate le cavità dell'occhio; coprite tutta la superficie con marmellata d'albicocche mista con marmellata di *reines-claude*, la quale poscia maschererete con ghiaccia di zuccaro, leggermente abbrunata; applicate allora al pesce le pinne del dorso e dei fianchi, come pure l'estremità della coda; questi accessori saranno preparati prima con pasta di credenza, cotta e limata, e leggermente glassati. Imitate anche gli occhi, in un cucchiaio da caffè, mediante gelatina chiara, ed una bollicina schiacciata in pastigliaggio. Con un pennello, arrossate leggermente l'apertura delle branchie e quella della bocca. Fate scivolare il pesce su un piatto oblungo; circondatelo con gelatina, e contornate il piatto con una bella corona di crostoni di gelatina all'arancio, leggermente arrossata.

2585. — Libro in biscotto (Imitazione). — *Livre en biscuit.*

Fate cuocere un preparato da *biscotto-punch* in una cassetta di latta che abbia 32 centimetri di lunghezza per 24 di larghezza e 7 di altezza; quando il biscotto sarà raffreddato, riordinatelo in forma di cuscino, arrotondandone gli angoli: poi mascheratelo con uno strato di marmellata, e subito dopo con ghiaccia di zuccaro arrossata; mediante *cornetto*, imitate i ricami sulle cuciture, con ghiaccia bianca; collocate il cuscino su un piatto oblungo. — Cuocete altrove due grandi lastre di pasta frolla, che non abbiano più di mezzo centimetro di spessore; togliendole dal forno, tagliatene fuori 2 pezzi di 24 centimetri di lunghezza per 16 di larghezza, destinati ad imitare i cartoni del libro; tagliate pure una lista di 24 centimetri di lunghezza per 6 di larghezza, onde imitare il dorso del libro. — Tagliate su uno sfoglio di *biscotto-punch* un quadrilungo di 23 centimetri di lunghezza per 15 larghezza e 5 di grossezza; assottigliatene trasversalmente lo spessore in fogli più sottili e più regolari che sia possibile; riformateli subito, mascherandoli, mano mano, con uno strato sottile di marmellata rossa; questo è destinato a imitare il corpo del libro; riducetelo liscio, copritelo con uno strato di marmellata leggera e trasparente d'albicocche, e questa con ghiaccia bianca molto liquida; mettetelo sopra uno dei due cartoni, il cui spessore sarà del pari glassato. Fate lo stesso col secondo cartone, e quando la copertura sarà glassata, adornatela con una cornice fatta col *cornetto*, semplice, ma corretta. Pigliate la fascia destinata ad imitare il dorso del libro, tagliatela della voluta misura, facendola leggermente arrotondare da una parte, che ricoprirete con marmellata verde e questa con ghiaccia liquida e bianca, nel modo applicabile ai libri; collocate la fascia a fianco del cartone, mascherando le giunture con qualche ornamento. Poi applicate contro lo spessore del libro e dai tre lati una sottile lista di zuccaro filato bianco; ornate pure il cuscino con quattro belle ghiande, imitate con zuccaro filato, e circondatelo con gelatina bianca, tritata finissima.

PICCOLI PASTICCINI (GATEAUX)
PER ENTREMETS E GUARNIZIONI.

2586. — Piccoli briozzi. — Fate levare 500 grammi di pasta da briozzo come al N. 2423; rompetela, dividetela in tante parti della grossezza d'un piccolo uovo; arrotondatele bene, e disponetele, mano mano, su una lastra, a qualche centimetro lontane l'una dall'altra. Con egual numero di pezzi di pasta, tre volte più piccoli dei primi, formateli dapprima rotondi, per poi allungarli in punta; comprimete sul centro e con un dito bagnato, ciascun pezzo modellato rotondo; mettete tosto in detta cavità la parte a punta, vale a dire i pezzi che devon formare i capi dei briozzi; lasciate levare per 12 o 15 minuti la pasta a temperatura della cucina; dorate i briozzi, ed esponeteli per 12 minuti a forno caldo.

2587. — Piccoli compiègnes. — Fate levare 500 grammi di pasta da compiègne; riempitene a metà delle piccole forme da *dariole;* fate levare la pasta a dolce temperatura, finchè arrivi all'altezza degli orli; disponete le forme su un piano, e cuocetele a forno vivace; nel levarli, mascherateli di siroppo vanigliato; quando sono raffreddati, glassateli alla vaniglia.

2588. — Piccoli baba. — Fate levare 500 grammi di pasta da baba; riempitene a mezzo delle piccole forme butirrate; disponetele su lastre, e fate levare la pasta fino all'altezza degli orli; cuocete i baba a forno vivace, e nel levarli, siroppateli con siroppo bollente, al madera od al rhum, immergendoli intieramente; fateli scolare su un graticcio da credenza e quando siano freddi, mascherateli con una ghiaccia al punch.

2589. — Piccoli couglofs. — Prendete 500 grammi di pasta da *couglofs* (N. 2425); riempitene a mezzo delle piccole forme da baba o da *dariole*, butirrate, e cosparse di mandorle peste; disponetele su lastre, e fate levare la pasta fino agli orli; cuoceteli a forno caldo; togliendoli dal forno, rovesciateli e lasciateli raffreddare; mascherateli con ghiaccia di mandorle leggera.

2590. — Piccoli munichs. — Preparate 500 grammi di pasta da *munich;* quando è levata, riempitene a metà delle forme da briozzo, butirrate, ornate sul fondo con qualche mezza mandorla; disponete le forme sulle lastre, facendo levare la pasta fino agli orli, poi esponetele a forno caldo; nel levarle dal forno, lasciatele raffreddare, per glassarle all'arancio.

2591. — Piccoli savarini. — Con 500 grammi di pasta da savarino, levata; riempite a metà degli stampi butirrati; fate levare la pasta fino agli orli, indi metteteli a forno caldo. Quando sono cotti, estraeteli, siroppateli con un'infusione preparata come è detto al N. 1968; lasciateli raffreddare su un graticcio da credenza, e mascherateli poi con ghiaccia al punch.

2592. — Piccoli soleil. — Con 500 grammi di pasta da *soleil*, riempite a mezzo delle forme butirrate; fateli levare a temperatura dolce, fino all'altezza degli orli; allora metteteli a forno caldo e nel toglierli fuori, rovesciateli, lasciateli raffreddare e mascherateli con una ghiaccia ai lamponi.

2593. — Piccoli gorenflots. — Con pasta da *gorenflot* riempite a metà delle forme da *dariole*, unte di burro; disponetele su lastre, tenendole a dolce temperatura finchè la pasta si sia alzata fino agli orli. Allora metteteli a forno caldo e nell'estrarli, siroppateli con un un'infusione di latte di mandorle con curaçao; quando sieno freddi, mascherateli con ghiaccia di mandorle leggera.

2594. — Piccoli cussy. — Preparate un piccolo apparecchio di biscotto *cussy*, riempitene delle piccole forme da savarino, unte di burro e glassate; cuoceteli a forno moderato, e mascherateli di marmellata d'albicocche e di ghiaccia alla vaniglia.

2595. — Piccoli napoletani. — Stendete col matterello 5 o 600 grammi di pasta frolla alla napoletana, dello spessore di 4 o 5 millimetri; disponete tali stiacciate su lastre butirrate, onde cuocerle a forno moderato; nel levarle fuori, distribuite a dischi la pasta, mediante taglia-pasta di 4 o 5 centimetri di diametro, indi svuotateli nel mezzo in modo da formare degli anelli piatti; metteteli l'uno sull'altro e lasciateli raffreddare sotto leggera pressione; mascherateli poscia, da una parte, con marmellata d'albicocche; attaccate gli uni sugli altri, in modo che ciascuno abbia 4 o 5 centimetri di altezza; le superficie esterne mascheratele con marmellata d'albicocche ben chiara; decorateli al *cornetto* con ghiaccia o con sfogliata bianca; il vuoto riempitelo con un po' d'apparecchio bavarese.

2596. — Croccantini. — Generalmente i piccoli croccanti, si fanno in forme da *dariole* o da briozzo; l'apparecchio è identico a quello per i grossi croccanti, colla differenza che per questi le mandorle sono tagliate a dadi o tritate.

2597. — Tartoline d'albicocche. — Butirrate due dozzine di forme da tartoline, rotonde; intonacatele di pasta fina o di pasta da flano; punzecchiate la pasta per farne uscir l'aria, e sul fondo mascheratele con uno strato di marmellata; sopra questa disponete una mezza albicocca tornita, cotta legger-

mente in un sciroppo leggero; cospargetele di zuccaro, e mettetele a forno caldo; quando sono cotte, lasciatele raffreddare, per estrarle e velarle con siroppo di pomi vanigliato. Su ciascuna mezza albicocca mettete mezza mandorla imbianchita, macerata nel siroppo.

2598. — Tartoline all'arancio. — Foderate con pasta da fiano due dozzine di stampi da tartoline oblunghe; mascheratele con carta, ed il vuoto riempitelo con noccioli di ciliege secchi, onde cuocere le tartoline senza sformarle; nel toglierle dal forno, svuotatele, mascheratene il fondo con uno strato di marmellata d'arancio o d'albicocche; riempitele di piccoli quarti d'arancio, ben pelati, cosparsi di zuccaro; velateli con siroppo ridotto, insieme ad un po' di sugo o siroppo di pomi.

2599. — Tartoline alla frangipane meringate. — Con ritagli di sfogliata, riempite 18 stampini concavi da *dariole*; mascherate al di dentro la pasta con uno strato di marmellata d'albicocche, indi riempitele con frangipane alle mandorle; mettetele sopra una lastra ed esponetele a forno moderato. Quando sono cotte, ritiratele per lasciarle quasi raffreddare, e svuotarle; allora mascherate la crema con uno strato di marmellata e ricopritele con un po' di meringa, disponendole a cupola; lisciatele colla lama d'un coltello, decoratele e spolverizzatele di zuccaro fino; fate leggermente colorare la meringa a forno dolce. Nel levare le tartoline, riempite la cavità della decorazione con marmellata o gelatina di frutta spinta col *cornetto*.

2600. — Tartoline alla Condè. — Con pasta da fiano, riempite due dozzine di forme da tartoline, rotonde; mascheratele internamente con uno strato di marmellata d'albicocche, e sovr' essa mettete uno strato di riso alla crema; su tale apparecchio mettete una mezza albicocca leggermente cotta, e spolverizzata di zuccaro. Esponete le tartoline a forno moderato, e quando sieno cotte, ritiratele, lasciatele raffreddare, e contornatele con una corona di perline di meringa, che farete seccare sulla bocca del forno; velate, mediante pennello, le albicocche con un po' di marmellata chiara.

2601. — Tartoline alla crema. — Con due bicchieri di latte, 100 grammi di burro, 190 grammi di farina, un grano di sale, preparate una polentina, che legherete sul fuoco, rimestandola; appena sia liscia, diluitela con un bicchiere di latte, e rimettetela al fuoco per farla bollire e ridurre. Scolate allora parte del burro che trapela, cambiatela di casseruola. All'apparecchio, aggiungete 100 grammi di zuccaro, due uova, due tuorli, due cucchiaiate d'acqua di fior d'arancio, e con tale composto, riempite delle forme spalmate di pasta fina. Incrociate sull'apparecchio due liste, congiungendole sugli orli; doratele, cuocete le tartoline a forno moderato, e glassatele collo zuccaro.

2602. — Tartoline alle fragole. — Con pasta da fiano, rivestite due dozzine di forme da tartoline oblunghe; coprite la pasta con carta butirrata, ed il vuoto riempitelo con farina comune o con noccioli secchi di ciliege. Cuocete le tartoline, guarnitele di fragole crude, e velatele con siroppo vanigliato cotto alla *nappe* con un po' di sugo di ribes.

2603. — Tartoline ad inferriata. — Con pasta fina, foderate due dozzine di stampi rotondi da tartoline; mascherateli con un legger strato di marmellata d'albicocche, riempiendo il vuoto con marmellata di pomi alla vaniglia; dopo lisciata, mascheratela con piccoli cordoni di pasta rotolata, disposta ad inferriata, congiungendoli colla pasta dell'orlo degli stampi; dorate leggermente la cancellata, e spingete le tartoline a forno moderato. Quando sono quasi cotte, cospargetele di zuccaro fino, e rimettetele nel forno pel glassarle vivamente.

2604. — Tartoline di pomi. — Con pasta fina, rivestite due dozzine di forme da tartoline rotonde; guarnitele, fino quasi all'altezza, di marmellata di pomi alla vaniglia, distesa in strato regolare, e questa copritela con fette di pomi crudi, tagliate con un tubo cilindrico d'un centimetro e mezzo di diametro e lo spessore d'un pezzo da una lira; disponetele in corona ed accavallate, e nel mezzo collocatevi un disco; spolverizzatele di zuccaro, cuocetele a forno moderato. Velate col pennello i pomi tolti dal forno, con siroppo ridotto alla *nappe*, ma mezzo freddo.

2605. — Tartoline danesi. — Con pasta frolla, intonacate una ventina di forme da tartoline, e riempitele con marmellata di pomi alla vaniglia; cuocetele a forno moderato; nell'estrarle, lasciatele raffreddare, per mascherarle con uno strato di marmellata d'albicocche, e poi con *chantilly* inzuccherata e vanigliata; lisciate questa crema, disponendola a cupola.

2606. — Tartoline di pere. — Con pasta fina, foderate due dozzine di stampi da tartoline, di forma rotonda; riempitele fino a tre quarti con marmellata di pere alla vaniglia; nel mezzo di ciascuna tartolina mettete una piccola pera cotta in siroppo. arrossato con cocciniglia; cospargeteli di zuccaro, cuoceteli a forno moderato; nel toglierli fuori, glassateli, mediante pennello, con siroppo di pere ridotto alla *nappe*, con entro un pezzetto di vaniglia.

2607. — Tartoline di ciliege. — Con pasta fina, foderate due dozzine di stampi da tartoline; riempiteli di ciliege senza nocciolo, ma ben scolate; spolverizzatele di zuccaro, cuocetele a forno moderato; quando sieno cotte, lasciatele raffreddare, estraetele e velatele con siroppo ridotto con sugo di ciliege.

2608. — Tartoline di riso. — Con pasta da flano, foderate due dozzine di stampi da tartoline di forma concava ed ovali; mascherateli internamente con un legger strato di marmellata d'albicocche, riempiteli con un apparecchio di riso alla crema profumata alla vaniglia, ultimato con un pezzo di burro, legato con alcuni tuorli d'uova; cospargete le tartoline con zuccaro, cuocetele a forno dolce; nell'estrarle, cospargetele ancora con zuccaro vanigliato.

2609. — Imitazioni di patate. — Tagliate una dozzina di pezzi di *biscotto-punch*, dando loro una forma oblunga, ma irregolare, come quella delle patate. — Dividete ciascun pezzo in due parti, per riempirle con frangipane alla vaniglia, e rimetterle in forma; mascheratele anche al di fuori con un legger strato di frangipane, poi rivestitele totalmente con un intonaco sottile di pasta di mandorle cotta; saldate ben bene questa pasta, dando ai *gâteaux* la forma oblunga di patate; comprimetele ad intervalli con una verga di legno, onde praticare delle cavità sulla loro superficie; rotolatele poscia nella polvere di biscotto mista con un po' di cioccolato polverizzato, onde dargli il colore delle patate.

2610. — Fanchonnettes. — Con pasta fina, rivestite 18 forme rotonde da tartoline, un po' profonde; mascherate la pasta con un sottile strato di marmellata d'albicocche, riempiendo il vuoto a metà con un apparecchio di frangipane alle mandorle; disponetele su lastre, e spingetele a forno moderato; quando la pasta sarà cotta, estraete le forme dal forno e finite di riempirle con lo stesso apparecchio, poi mascheratele con uno strato di marmellata, il quale coprirete con meringa, lisciandola con un coltello, ma disponendola a cupola, che parimenti decorerete con meringa; spolverizzatela di zuccaro vanigliato, fatela colorare a forno dolce; ritirate le *fanchonnettes* per lasciarle raffreddare; colmate le cavità della decorazione con gelatina di mele cotogne o di ribes.

2611. — Ponti-nuovi. — Foderate di pasta fina, delle forme da tartoline, il cui fondo guarnirete con uno strato di marmellata d'albicocche; riempitele di frangipane al fior d'arancio, ultimata con qualche tuorlo d'uova crudo; lisciate la superficie, mascheratela con tre liste di pasta, disposte in croce, congiungendole contro gli orli; dorate la pasta, cuocete i *gâteaux* a forno moderato; nel toglierli fuori glassateli con zuccaro vanigliato.

2612. — Mirlitons d'Écouen. — Apparecchiate in una terrina un composto con 100 grammi di mandorle pelate, 100 di zuccaro vanigliato, 3 uova intiere, 4 tuorli, 100 grammi di burro sciolto. — Riempitene delle forme da tartoline preventivamente foderate, cospargete di zuccaro il composto, e cuocete i *gâteaux* a forno dolce.

2613. — Mirlitons parigini. — Con ritagli di sfogliata, rivestite delle forme da tartoline, e riempitele con una composizione così fatta: 200 grammi di zuccaro, uno stampo di *dariole* di *pralin*, due albumi d'uova, una cucchiaiata d'acqua di fiori d'arancio; spolverizzate l'apparecchio con zuccaro, e cuocete i *gâteaux* a forno dolce.

2614. — Mirlitons. — Fate il fondo a 2 dozzine di stampi da tartoline, di forma rotonda, con un piccolo intonaco di pasta fina, tagliata con un taglia-pasta scanalato. — Ponete in una terrina 3 forme da *dariole* di farina, altrettanto di zuccaro vanigliato in polvere, 6 amaretti schiacciati, 3 uova intiere, 150 grammi di burro, un grano di sale; lavorate l'apparecchio per alcuni minuti, con un cucchiaio, per lisciarlo; riempite subito gli stampi, accomodateli sopra lastre, per cuocerli a forno dolce; levandoli, glassateli con zuccaro.

2615. — Mirlitons di Rouen. — Coprite degli stampi da tartoline con pasta fina o avanzi di sfogliata; riempiteli con un apparecchio così preparato: una forma da *dariole* di zuccaro vanigliato, altrettanto di farina, 2 amaretti schiacciati, un uovo intiero; mettete sul fondo d'ogni stampo un piccolo pezzo di burro; prima di versare l'apparecchio, spolverizzate le tartoline con zuccaro, cuocetele a forno dolce.

2616. — Pozzi d'amore. — Spianate col rullo 300 grammi di sfogliata (ad 8 giri), dello spessore di 2 a 3 millimetri, indi con un taglia-pasta scanalato di 4 centimetri di diametro, tagliate fuori una trentina di rotondi; accomodatene la metà sopra lastra, a distanza gli uni dagli altri; svuotate gli altri con un taglia-pasta di 2 centimetri di diametro, e metteteli sopra i rotondi, dapprima inumiditi col pennello; dorateli superiormente, esponeteli a forno moderato, e quando sono cotti, levateli, per lasciarli raffreddare; mascherateli di poi, al disopra, con un poco di ghiaccia; appoggiateli da questa parte sopra dei pistacchi tritati; incavateli nel centro, per riempire il vuoto con gelatina di pomi, sulla quale metterete una ciliegia confettata.

2617. — Condès. — Spianate della sfogliata (ad 8 giri o semplicemente dei ritagli di sfogliata), dello spessore di 4 a 5 millimetri, dividete la pasta in liste di 8 centimetri di larghezza, mascheratele con un apparecchio da *condè*, che liscierete colla lama del coltello; distribuite di poi le liste (pel traverso) in quadrilunghi, di 3 centimetri di larghezza; non appena tagliati, spolverizzateli leggermente con zuccaro vanigliato; sollevateli colla lama del coltello, per accomodarli sulla lastra, a distanza; cuoceteli a forno dolce; ritirandoli, riordinateli diritti.

2618. — Condès-Felix. — Spianate dei ritagli di sfogliata, tagliate la pasta in strato quadrato, stendetelo su una lastra, mascherate la sua superficie con un intonaco sottile di pasta reale o di frangipane. — Preparate un apparecchio con metà di mandorle tritate, metà zuccaro, legato con albumi d'uova. Stendete quest'apparecchio sulla superficie della pasta, spolverizzatela con zuccaro, dividetela in quadrilunghi; accomodateli a distanza sulla lastra inumidita; cuoceteli a forno dolce, e riordinateli ritirandoli; quando sieno freddi, decorateli con gelatina di pomi o d'uva spina, tagliata.

2619. — Borboni-Condè. — Spianate dei ritagli di sfogliata, mascheratene la superficie con uno strato di marmellata di *reines-claude*, la quale stratificherete con un apparecchio composto con mandorle tritate ed egual quantità di zuccaro, legato con un po' di albume d'uovo; spolverizzate l'apparecchio con zuccaro, distribuitelo in piccoli *gâteaux* a quadrilunghi; accomodateli a distanza sulla lastra, sollevandoli colla lama d'un largo coltello; cuoceteli a forno dolce.

2620. — Reali. — Spianate della sfogliata (a 10 giri o dei ritagli di sfogliata); dividetela in liste di 8 centimetri di diametro; mascheratele con uno strato di ghiaccia reale appena lavorata, per evitare i rigonfiamenti; stendete l'apparecchio d'eguale grossezza, ma sottile; tagliate allora le liste, sul traverso, in quadrilunghi di 3 centimetri di diametro; spolverizzateli con ghiaccia di zuccaro vanigliato, accomodateli, mano mano, su lastre, a distanza, sollevandoli colla lama del coltello; cuocete i *gâteaux* a forno dolce.

2621. — Polonesi. — Spianate 300 grammi di sfogliata, a 6 giri e mezzo, dando allo sfoglio da due a tre centimetri di spessore; dividete la pasta in quadrati da 7 a 8 centimetri; bagnate leggermente il disopra della pasta, piegate gli angoli sul centro, senza comprimere gli orli; accomodateli, mano

mano, sulle lastre, per dorarli, avendo cura di non mettere la verniciatura che sulla parte piana dei *gâteaux*, affine di ben marcare la croce; fate cuocere li *gâteaux* a forno vivace, glassateli con zuccaro prima di levarli; quando sieno freddi, ornateli al disopra con 4 piccole liste di gelatina di ribes disposte in croce.

2622. — Fantasie. — Spianate della sfogliata (ad 8 giri), dando alla pasta lo spessore di 4 millimetri; tagliatela in pezzi rotondi, quadrati od ovali; inumiditeli leggermente da una parte, comprimeteli sopra zuccaro in polvere, per accomodarli, mano mano, su lastre, a distanza; cuoceteli a forno dolce, glassandoli con zuccaro in polvere. — Tali *gâteaux* si possono ornare con gelatina di ribes, di pomi o di mele cotogne.

2623. — Sorprese. — Mescolate in una terrina 250 grammi di mandorle peste, altrettanto zuccaro, altrettanta farina, altrettanto burro sciolto depurato; aggiungete 4 uova intiere; lavorate l'apparecchio per alcuni minuti, aggiungete della buccia trita, un grano di sale. Untate degli stampi da tartoline, riempiteli a metà coll'apparecchio, mettetevi nel centro un piccolo mucchio di marmellata d'albicocche; terminate di riempire gli stampi col medesimo apparecchio; spolverizzateli con zuccaro, cuocete i *gâteaux* a forno moderato; quando sieno freddi, raffilateli, mascherateli, al disopra, con marmellata, mascherate questa con una ghiaccia all'arancio od al limone, e spolverizzate la ghiaccia con pistacchi tritati.

2624. — Capricci. — Riempite degli stampi da tartoline con pasta da briozzo; fate levare la pasta, doratela, cuocetela a forno moderato. Quando i *gâteaux* saranno levati dal forno, svuotateli leggermente, riempite il vuoto con un poco di frangipane alle mandorle e alla vaniglia, mascherateli disopra con uno strato sottile di marmellata e questa con una ghiaccia cotta alla vaniglia.

2625. — Battelli grigliati. — Untate di burro degli stampi da tartoline oblunghe, terminanti in punta alle due estremità; riempitele con apparecchio da sorprese, che ricoprirete con un apparecchio composto con mandorle trite ed egual quantità di zuccaro, sciolto con un poco di albume di uovo; cuocete i *gâteaux*, spolverizzateli con zuccaro in polvere prima di levarli, affine di far glassare la superficie.

2626. — Pellegrini. — Introducete in una tasca un apparecchio da biscotto comune; foggiatelo sopra carta in forma di 8, ma a distanza; spolverizzate l'apparecchio con mandorle trite, cuocete i *gâteaux* a forno dolce; quando sieno raffreddati, glassateli al kirsch, guarniteli con gelatina di ribes.

2627. — Palmire. — Preparate da 4 a 500 grammi di sfogliata a 6 giri, procedendo secondo il metodo ordinario; lasciatela riposare 10 minuti, poi assicurate bene la pasta, per dargli ancora 2 giri, spolverizzandola con zuccaro in polvere; all'ultimo mezzo giro, piegatela in maniera d'ottenerla più lunga che larga, raddoppiando le pieghe della pasta; le due parti laterali devono congiungersi sul mezzo in luogo d'incrociarsi; tagliate allora trasversalmente la pasta in fette sottili; accomodatele, mano mano, su lastre, mettendole in piano, doratele leggermente; cuocetele a forno caldo; fatele glassare con zuccaro in polvere prima di estrarle.

2628. — Virginie. — Spianate della sfogliata ad 8 giri, dello spessore di 3 millimetri; distribuitela in rotondi di 8 centimetri di diametro, bagnate la sua superficie, mettetevi nel mezzo un poco di confettura; piegate la pasta per formare una specie di *rizzola*, ma senza che gli orli si congiungano tutt'affatto; accomodate i *gâteaux* su lastre, a distanza, doratelì, cuoceteli a forno moderato, glassateli prima di levarli dal forno.

2629. — Darteis ai pomi. — Bagnate leggermente una lastra, e stendetevi sopra uno strato sottile di pasta fina, scarsamente inzuccherata, in forma quadra; mascherate la superficie, fino a due centimetri dagli orli, con uno strato di marmellata di pomi, ridotta, mista con alcune cucchiaiate di marmellata d'albicocche; lisciate l'apparecchio col coltello, bagnate gli orli della pasta; coprite la marmellata con uno sfoglio di sfogliata a 7 giri; congiungete i due sfogli sugli orli, comprimendoli; raffi-

late gli orli, dorate la superficie; distribuite i *gâteaux* (senza tagliarli), tracciando delle righe su tutta la lunghezza dello sfoglio, a 3 centimetri di distanza; rigate lo sfoglio trasversalmente ad 8 centimetri di distanza, per marcare la lunghezza dei *gâteaux*; rigate infine i *gâteaux* medesimi leggermente; spingete la lastra a forno moderato. Quando la parte inferiore dello sfoglio sarà ben cotta, spolverizzate la superficie superiore con zuccaro fino, per glassarli di bel colore ed estrarli; quando la pasta sarà quasi raffreddata, tagliate i *gâteaux* in forma rettangolare, seguendo le rigature della pasta.

2630. — Dartois glassati. — Spianate 250 grammi di pasta fina, di forma quadrata, sottile, distendetela sopra una lastra, leggermente inumidita, rilevatela un poco sugli orli; mascherate la superficie con uno strato di marmellata di pomi, mista con marmellata d'albicocche, dando a questo strato lo spessore di un centimetro. Esponete la lastra a forno moderato, e quando la pasta sarà ben cotta, ritiratela, per lasciarla raffreddare; mascherate i pomi con uno strato di marmellata d'albicocche, e questa con una ghiaccia cotta al maraschino; dividete subito lo sfoglio in rettangoli, per formare i *gâteaux*.

2631. — Dartois di pomi all'Inglese. — Stendete su lastra uno sfoglio di pasta fina, sottile; mascheratela con uno strato di marmellata di pomi, ridotta con un poco di marmellata d'albicocche, dando a questo strato lo spessore di un centimetro; eguagliate la sua superficie, per mascherarla con fette, tagliate sottili, di pomi crudi, passate col taglia-paste rotondo, divise di poi per mezzo; disponete i pomi simmetricamente, facendoli accavallare, in maniera che la marmellata si trovi intieramente coperta; spolverizzate i pomi con zuccaro fino, spingete la lastra a forno moderato; quando la pasta sarà ben cotta, levatela dal forno, velate i pomi, mediante pennello, con siroppo vanigliato, cotto alla *nappe*, con un poco di sugo di pomi; dividete allora lo sfoglio in quadrilunghi, per formare i *gâteaux*.

2632. — Porta-mantelli. — Prendete una sfogliata a 6 giri, spianatela sottile, dividetela in larghe liste; mascheratele con marmellata di pomi ridotta, distesa a strato, osservando di lasciare un piccolo spazio sugli orli. Inumidite questi, rotolate di poi lo sfoglio in maniera d'involgere la marmellata; tagliate la pasta, comprimendo le due estremità, mettete i *gâteaux* a distanza su una lastra inumidita, dorateli, cuoceteli a forno caldo, glassandoli con zuccaro.

2633. — Pithivieri decorati. — Con ritagli di sfogliata fate il fondo a degli stampi da tartoline rotondi; guarnite il vuoto con crema di mandorle, che coprirete con un disco rotondo; congiungete la pasta con quella degli orli; inumidite la superficie col pennello. — Quando i *gâteaux* sono levati dal forno e freddi, mascherateli superiormente con uno strato di meringa, decorateli al *cornetto*. Fate rassodare la meringa, ed ornatela con gelatina di pomi.

2634. — Marzola. — Stendete su lastra un foglio in pasta fina, sottile, di forma quadrata; rialzate leggermente gli orli; mascherate la superficie con uno strato di marmellata di pomi alla vaniglia di un centimetro di spessore; esponete la lastra nel forno; quando la pasta sia ben cotta, levatela per lasciarla raffreddare, mascherate subito i pomi con uno strato di marmellata di albicocche, e questa con uno stato d'apparecchio da meringa italiana, di un centimetro di spessore; lisciatela colla lama del coltello; dividete la pasta in liste lunghe e di 7 ad 8 centimetri di larghezza; tagliate trasversalmente dette liste, dando ai *gâteaux* 3 centimetri di lunghezza; levateli mano mano colla lama del coltello, per metterli a distanza su una lastra; accomodate con simmetria sulla meringa, dei filetti di mandorle, a piccola distanza e in traverso dei *gâteaux*; spolverizzateli con zuccaro vanigliato; esponeteli a forno dolcissimo, per far prendere alla meringa un bel colore giallo.

2635. — Religiose. — Spianate 400 grammi di pasta fina, dello spessore di 3 a 4 millimetri; dividete il foglio in liste di 8 centimetri di larghezza, accomodate le liste sopra lastre ben diritte; inumiditene leggermente gli orli, mascherateli con uno strato di marmellata di pomi, ridotta alla vaniglia, con qualche cucchiaiata di marmellata d'albicocche, mista con una manata d'uva di Corinto; lisciate la superficie di questa marmellata, mascheratela con cordoni di pasta sfogliata, mettendo questi cordoni

a traverso della lista, a piccola distanza, congiungendoli mano mano ai lati della lista di pasta; dorate leggermente detti cordoni e spingete la lastra a forno moderato.

Quando la pasta sia ben cotta, glassate la superficie della lista con zuccaro, ritiratela per dividere i *gâteaux*.

2636. — Croccanti parigini alle albicocche. — Stendete su una lastra leggermente unta di burro, un foglio in pasta da briozzo di 4 a 5 millimetri di spessore, punzecchiatela con una forchetta, rialzate un poco gli orli, mascherate tutta la superficie con uno strato di marmellata d'albicocche piuttosto soda e stendetevi sopra uno strato di filetti di mandorle; spolverizzate la superficie con zuccaro fino; spingete la lastra a forno moderato. Quando la pasta sarà cotta, levatela, per tagliare i *gâteaux* in rettangoli.

2637. — Cannellotti alla confettura. — Untate di burro 24 colonnette da cannellotti in legno od in latta di 10 a 12 centimetri di lunghezza per un centimetro di diametro, di forma leggermente conica. Spianate 4 o 500 grammi di sfogliata a 10 giri, dello spessore di 3 a 4 millimetri; inumiditene la superficie, distribuitela in liste tutt' al più di 2 centimetri di larghezza, e con esse circondate le colonne da una estremità all'altra, facendo alquanto sormontare la pasta, tenendo la superficie superiore bagnata; regolateli d' eguale lunghezza, indi accomodateli mano mano su lastra, gli uni a fianco degli altri, a distanza; dorateli, spingeteli a forno vivace; quando la pasta sia cotta, glassate i cannellotti collo zuccaro; levateli dal forno non appena sieno di bel colore; alcuni minuti dopo, levate le colonne; e quando sieno freddi, guarniteli internamente con marmellata, gelatina di frutta o con confetture.

2638. — Rulli. — Preparate un piccolo apparecchio da biscotto N. 2476; stendetelo in strato sottile, sopra lastra coperta di carta; cuocetelo a forno moderato, fatelo raffreddare in un luogo umido; mascheratene la superficie con uno strato di marmellata di lamponi, ben ridotta e ristretta; rotolate lo sfoglio sopra sè stesso per formare un rullo dello spessore di 6 a 8 centimetri; ravvolgetelo in un foglio di carta e tenetelo così per una mezz' ora; levate di poi la carta, per distribuire il biscotto in fette trasversali; mascherate allora una superficie di queste fette con un leggiero strato di marmellata d'albicocche, trasparente; glassatele all'arancio.

2639. — Gâteaux belgi. — Untate di burro dei piccoli stampi da tartoline, di forma rotonda, riempiteli con apparecchio da *manqué;* fate su ciascun d'essi un piccolo rosone con delle mezze mandorle; spolverizzateli con zuccaro, cuoceteli a forno moderato.

2640. — Giamboncini. — Preparate un piccolo apparecchio di biscotto al cucchiaio, introducetelo in una tasca, per foggiare su carta una quarantina di biscotti in forma di piccole costolette, avendo cura di farne 20 colla punta a destra e 20 a sinistra; spolverizzateli con zuccaro, cuoceteli a forno dolce; ritirandoli, staccateli dalla carta, e quando siano freddi, incavateli leggermente; riempite il vuoto con un piccolo apparecchio di frangipane alla vaniglia con marmellata d'albicocche; accoppiateli a due a due, riordinateli, mascherateli dapprima con un leggierissimo strato di marmellata, poscia con ghiaccia solutiva alla vaniglia; accomodateli mano mano su un graticcio da credenza; non appena la ghiaccia sarà secca, mascherateli, mediante cucchiaio, sulla parte più sottile, con una ghiaccia al cioccolatto, per imitare la cotenna del giambone; fate asciugare la ghiaccia stessa ed applicatevi un elegante cartoccio.

2641. — Giamboncini alla Viennese. — Untate di burro una ventina di piccoli stampi da costolette; glassateli con zuccaro, riempiteli a tre quarti con *biscotto-punch;* cuoceteli a forno moderato; levateli per lasciarli raffreddare; incavateli leggermente, riempiteli con un poco di crema viennese, lisciandola. Mascherate di poi li giamboncini con un poco di marmellata, poi con una ghiaccia all'arancio; quando la ghiaccia sarà asciutta, immergete l'estremità a punta dei giamboncini in una ghiaccia al cioccolato, affine di simulare la cotenna del giambone; applicate a ciascuno d'essi un piccolo manico.

2642. — Metternich. — Foggiate, mediante *tasca*, su carta, con apparecchio da *manqué*, dei piccoli biscotti di forma ovale; glassateli con zuccaro in polvere; cuoceteli a forno dolce, distaccateli dalla carta,

per mascherarli, dalla parte piatta, con uno strato di frangipane all'arancio, piuttosto ristretta; lisciatela bene, lasciatela raffreddare, per mascherarla con uno strato di marmellata d'albicocche, e questa con una ghiaccia al maraschino.

2643. — Benedettini. — Cuocete, su lastra coperta di carta, un piccolo apparecchio di biscotto N. 2491; fatelo raffreddare, per raffilarlo, mascherarlo con uno strato di marmellata d'albicocche, e glassarlo al limone; dividetelo subito in rettangoli od a mandorle, che spolverizzerete con zuccaro granulato.

2644. — Ambroisies. — Cuocete, sopra una lastra unta di burro, un piccolo apparecchio di biscotto N. 2474; levandolo dal forno, regolatelo, mascheratelo con uno strato di marmellata d'albicocche, e questa con una ghiaccia al curaçao, spolverizzate subito la ghiaccia con pistacchi tritati, dividete il biscotto in rettangoli od a mandorle.

2645. — Dariole alla vaniglia. — Coprite con pasta fina 14 forme da *dariole;* in ciascuna d'esse mettete sul fondo un pezzetto di burro. Rompete due uova intiere in una terrina, aggiungete due forme da *dariole* di zuccaro vanigliato; lavorate l'apparecchio per alcuni minuti, aggiungete 2 forme da *dariole* di farina, sei amaretti polverizzati, un grano di sale; sciogliete l'apparecchio con 6 forme da *dariole* di latte; passatelo allo staccio. Con tale apparecchio, riempite le forme, accomodatele su lastra, cuocete i *gâteaux* a forno dolce; quando sono quasi cotti, spolverizzateli con zuccaro vanigliato. Dopo alcuni minuti, levate le lastre, per estrarre i *gâteaux*, cospargeteli di nuovo con zuccaro vanigliato.

2646. — Cialde alla Chantilly. — Preparate un apparecchio per cialde (N. 2451); riscaldate uno stampo da cialde di forma quadrata, incrostato e concavo; asciugatelo, untatelo col pennello con burro chiarificato. Ponete lo stampo al disopra del fornello bene acceso, appoggiandolo sul treppiede; quando sia caldo, apritelo; stendete sopra una delle parti interne dello stampo uno strato d'apparecchio, mascherando precisamente l'incisione del ferro; chiudetelo bene, riscaldatelo d'ambo le parti, voltandolo sovente, fino a che la cialda sia secca e di bel colore; aprite allora lo stampo per levare la cialda, coll'aiuto d'un piccolo coltello; cospargetela subito con zuccaro vanigliato, accomodatela su un graticcio da credenza, per tenerla nella stufa fino a che tutte le cialde sieno cotte.

2647. — Boccatine all'Italiana. — Cuocete un apparecchio di biscotto entro stampi da tartoline di forma rotonda; quando i *gâteaux* sieno freddi, mascherateli con meringa italiana alla vaniglia, montandola a cupola; lisciate la superficie colla lama d'un coltello, mascherate la cupola con una ghiaccia cruda alla vaniglia, versandola sulla crema con un cucchiaio; lo strato della ghiaccia dovrà riescire sottile e liscio. Disponetela, mano mano, su una gratella da credenza, per fare essicare la ghiaccia.

2648. — Boccatine di dama. — Riempite una *tasca* con biscotto comune; foggiate l'apparecchio in rotondi su fogli di carta; cuoceteli a forno dolce, e quando siano freddi, distaccate la carta, per svuotarli leggermente dalla parte piatta; guarnite ogni metà con un poco d'apparecchio di frangipane alla vaniglia o con confetture; accoppiate i rotondi a due a due, mascherate le boccatine con un leggiero strato di marmellata, e questa con una ghiaccia al cioccolato; ponetele, mano mano, su una gratella da credenza; passatele un istante sulla bocca del forno per cristallizzare la ghiaccia.

2649. — Boccatine di signori. — Con apparecchio di biscotto al cucchiaio, foggiate col *cornetto* 4 dozzine di biscotti di forma ovale, un poco più corti di quelli al cucchiaio; cuoceteli a forno moderato; quando sieno freddi, svuotateli leggermente, guarnitene la cavità con un apparecchio di crema viennese al rhum; accoppiate i biscotti a due a due, mascherateli con un leggiero strato di marmellata e questa con una ghiaccia al punch.

2650. — Boccatine d'albicocche. — Coll'aiuto d'un rullo, spianate della pasta per fondi, tagliatela con un taglia-pasta rotondo da 6 a 7 centimetri di diametro, accomodate questi rotondi sopra una lastra umida, a distanza. Introducete della pasta reale in una piccola *tasca* munita di cannula, per spingere delle perle sopra la pasta, all'ingiro de' dischi; cospargeteli con zuccaro; cuoceteli a forno moderato. Quando i *gâteaux* siano distaccati dalla lastra e raffreddati, guarniteli sul centro con marmellata d'albicocche, densa.

2651. — Costantine. — Cuocete dei piccoli *choux* come per *croquembouche*, tenendoli un poco secchi; empiteli con marmellata, facendo una piccola apertura al disotto; glassateli al *cassé*, cospargeteli, mano mano, con pistacchi tritati; aggruppateli *per cinque*, quattro sotto e uno nel mezzo.

2652. — Americani. — Cuocete una lastra d'apparecchio di biscotto N. 2498, dello spessore di un centimetro e mezzo; quando sia raffreddato, raffilatelo, dividetelo in due parti; mascheratene una parte con uno strato di frangipane; ponete subito l'altra metà sulla prima, dividete allora il biscotto in rettangoli, per formare i *gâteaux*; mascherateli leggermente con marmellata, e questa con una ghiaccia al cioccolato N. 2378.

2653. — Richelieux. — Preparate un apparecchio di biscotto N. 2486; cuocetelo entro stampi da tartoline; svuotateli leggermente al disopra. Quando sieno freddi, riempite il vuoto con una piccola parte di frangipane alla vaniglia, mascherate anche la superficie superiore con frangipane; lisciate questa, mascheratela con uno strato di marmellata d'albicocche; indi mascherate i *gâteaux* con una ghiaccia al maraschino, decorateli, al disopra, con un rombo d'angelica.

2654. — Zurichs. — Cuocete 2 piccole lastre di biscotto in foglio (N. 2470), dello spessore d'un centimetro; quando sia freddo, regolatelo al disopra; mascherate uno dei due fogli con marmellata d'albicocche, copritelo coll'altro, comprimendolo leggermente per incollarli insieme; mascherate allora il foglio superiore con uno strato di marmellata, e sovr'essa stendete, col coltello, una ghiaccia al maraschino; tagliate subito i *gâteaux* in quadrilunghi, cospargeteli, dalla parte glassata, con pistacchi triti.

2655. — Punch. — Cuocete una lastra di *biscotto-punch* (N. 2465), di 3 centimetri di spessore; regolatelo diritto, lasciatelo raffreddare; mascheratelo, dalla parte raffilata, con uno strato di marmellata d'albicocche, e questa con una ghiaccia al *punch*; distribuite allora i *gâteaux* in rettangoli o in mandorle.

2656. — Portoghesi. — Cuocete una lastra di biscotto di Portogallo (N. 2525), di 3 centimetri di spessore; levando il biscotto dal forno, raffilatelo diritto, lasciatelo raffreddare; mascheratelo al disopra con uno strato di marmellata d'albicocche, e questa con una ghiaccia all'arancio; distribuite subito il biscotto a rettangoli od a mandorle; lasciate seccare la ghiaccia.

2657. — Finanzieri. — Cuocete 18 savarini entro stampi da *dariole*; levandoli dal forno, estraeteli, per coprirli di siroppo vanigliato, ma assai leggermente; quando sieno freddi, regolateli diritti, svuotateli per tre quarti (dalla parte raffilata), per riempirli con un apparecchio bavarese alle fragole; mascherate l'apertura con un rotondo d'angelica, lasciate consolidare l'apparecchio; mascherate i *gâteaux* con un leggiero strato di marmellata d'albicocche, glassateli al maraschino.

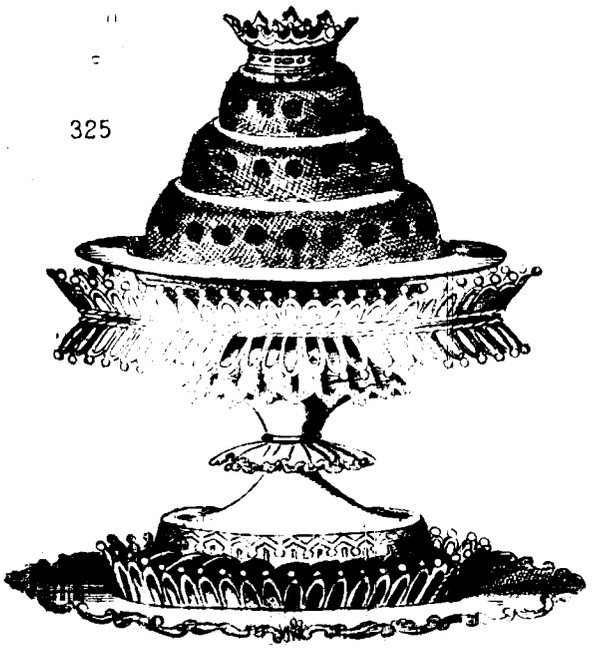
2658. — Sultani. — Cuocete dell'apparecchio da *biscotto-punch* (N. 2465) entro stampi da *dariole*; quando i *gâteaux* sieno estratti e freddi, raffilateli diritti, svuotateli dalla parte raffilata, per riempirli con un salpicone di frutta, legato con marmellata d'albicocche o con gelatina; chiudete l'apertura colla parte levata, mascherate esternamente i *gâteaux* con un poco di marmellata; glassateli all'arancio, per cospargerli subito con pistacchi triti, su tutte le superficie.

2659. — Mezze-lune. — Cuocete dell'apparecchio alla brettone (N. 2514) in piccoli stampi in forma di mezze-lune; subito cotti, estraeteli, raffilateli diritti, incideteli, per svuotarli e riempirli con un poco di frangipane alla vaniglia e alle mandorle; chiudete l'apertura colla parte levata per mascherare i *gâteaux*, su tutte le superficie, con un poco di marmellata d'albicocche alla vaniglia, decorateli con pezzetti di frutta confettate.

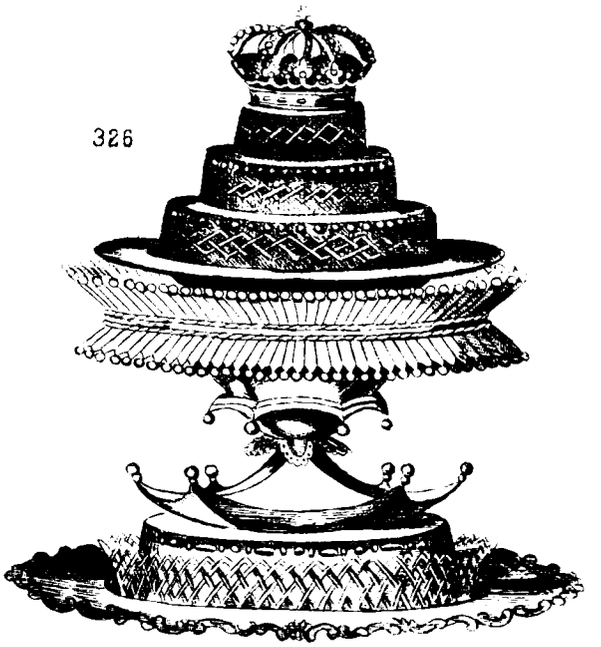
2660. — Eugenie. — Preparate un apparecchio di biscotto, procedendo giusta il metodo prescritto al N. 2507; cuocetelo entro stampi da tartoline unti di burro, glassati con zuccaro. Quando i *gâteaux* sono cotti, estraeteli; mascherateli leggiermente con un poco di confettura; glassateli al curaçao.

2661. — Friand. — Riempite una *tasca* d'apparecchio *friand*; foggiatelo in forma ovale su lastre unte di burro; cospargete i *gâteaux* con zuccaro fino, cuoceteli a forno dolce; estraeteli, mascherateli,

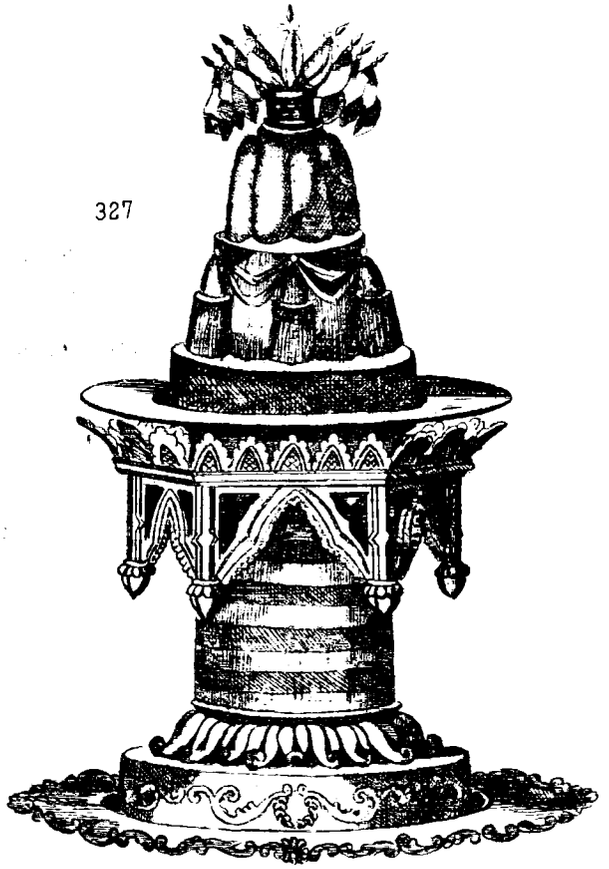
325



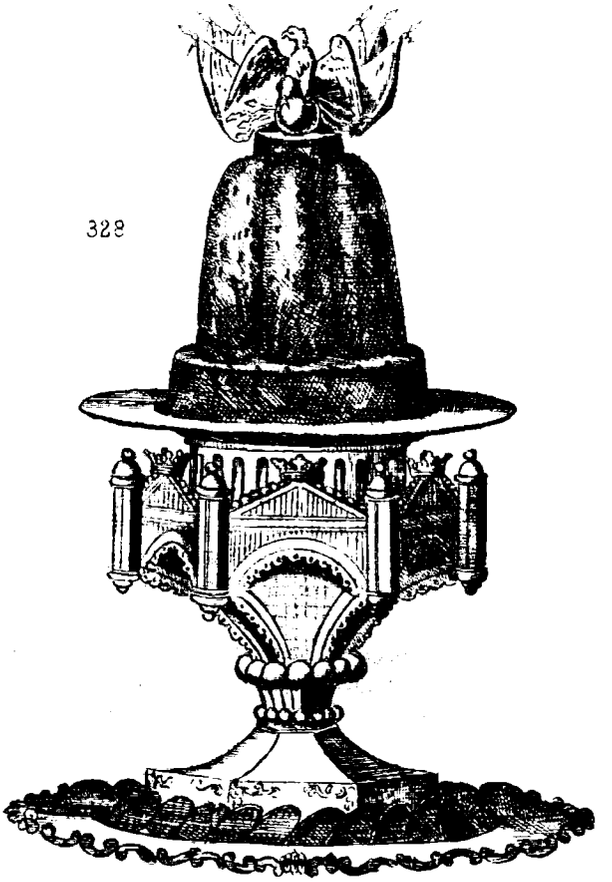
326



327



328



325 Savarino, per grosso pezzo. 326 Cussy, per grosso pezzo.
327 Biscotto alla vaniglia, per grosso pezzo. 328 Baba, per grosso pezzo.

sulla parte piatta, con uno strato di marmellata d'albicocche tiepida, lasciate ben raffreddare la confettura, mascheratela con una ghiaccia al rhum o al kirsch, decorate i *gâteaux* con mezzi pistacchi, formando una stella; passateli una seconda volta sulla bocca del forno per far cristallizzare la ghiaccia.

2662. — Orientali. — Cuocete un apparecchio di biscotto fino (N. 2484) in una cassa quadra, di carta o di latta, di 4 centimetri d'altezza; quando il biscotto sarà raffreddato, raffilatelo diritto, dividetelo in 15 pezzi quadrati, tanto larghi che alti; mascherateli intieramente con uno strato di marmellata d'albicocche. Glassatene 5, tuffandoli in una ghiaccia alle fragole, 5 con una ghiaccia ai pistacchi e gli altri 5 con una ghiaccia all'arancio; quando la ghiaccia sarà fredda, aprite i *gâteaux* da una parte, per svuotarli in forma di cassa e guarnirli con una *chantilly* alla vaniglia.

2663. — Ingenue. — Cuocete una lastra di *biscotto-punch* (N. 2465) dello spessore di 3 centimetri, raffilate il disopra, dividetelo a forma di rombi, incidete i *gâteaux* da una parte, per svuotarli un poco; riempite il vuoto con una ghiaccia al burro e alle mandorle (N. 2376), montandola un poco a cupola; lisciate l'apparecchio, mascherate intieramente i *gâteaux* con una ghiaccia solutiva ai pistacchi.

2664. — Dauphins. — Cuocete in bianco una quindicina di tartoline modellate con pasta frolla (N. 2418); quando sieno cotte e svuotate, riempitele con un salpicone di frutta, legato con un piccolo apparecchio bavarese alle fragole; montate l'apparecchio a cupola, per lisciarlo e mascherarlo con meringa all'italiana; decorate subito i *gâteaux* con alcuni dettagli d'angelica.

2665. — Margherite. — Cuocete una quindicina di tartoline ai pomi; quando sieno fredde, mascheratele con uno strato di marmellata d'albicocche, e questa con meringa all'italiana; sovr' essa imitate una margherita con mezzi pistacchi; fate seccare la meringa, tenendola bianchissima.

2666. — Zufoli. — Spianate, in sottile strato, dei ritagli di sfogliata, dividetelo in piccole liste di centimetri 10 di lunghezza per 4 di larghezza; guarnitele con un cordone di confettura o di crema, spinta al *cornetto*; rotolate la pasta per rinchiudere l'apparecchio; accomodate i *gâteaux* su lastra, appoggiando la giuntura sulla lastra; dorateli, cuoceteli a forno vivace, glassateli con zuccaro prima di levarli.

2667. — Canapè. — Spianate della sfogliata, presso a poco dello spessore di un centimetro; distribuite il foglio in liste da 8 o 10 centim. di larghezza, per tagliarle trasversalmente della larghezza di 2 centimetri; accomodatele su lastra, ponendole dalla parte tagliata, in maniera che la sfogliata si allarghi alla cottura invece di sollevarsi; glassate i *gâteaux* prima di estrarli; quando sieno freddi, ornateli con gelatina di pomi o di ribes.

2668. — Dartois al riso. — Stendete de' ritagli di sfogliata in istrato quadrato; rialzate leggermente gli orli della pasta, mascheratene la superficie con uno strato d'apparecchio di riso alla crema, vanigliato, ben cotto, legato con alcuni tuorli; coprite lo stesso apparecchio con uno strato di marmellata d'albicocche, la quale maschererete con ghiaccia al maraschino; tagliate tosto i *gâteaux* in forma di quadrilunghi.

2669. — Perlati. — Cuocete su lastra un piccolo apparecchio di biscotto alle mandorle dello spessore di 2 centimetri; quando sarà freddo, dividetelo in rotondi, i quali orlerete superiormente e sulle coste con piccole perle di meringa italiana, regolarmente tracciate col *cornetto*; fate asciugare la meringa nella stufa, indi guarnite i *gâteaux* con gelatina di mele cotogne o di lamponi.

2670. — Manqués pralinati. — Stendete su una lastra ad orli, coperta di carta, un apparecchio di biscotto N. 2468, dello spessore di un centimetro; cuocetelo a forno moderato. Nel frattempo, lavorate in una terrina 150 grammi di ghiaccia di zuccaro con 3 albumi; alcuni minuti dopo aggiungetevi 150 grammi di mandorle secche tagliate in filetti od a dadolini; quando il biscotto sia quasi cotto, ritiratelo dal forno, dorate vivamente la superficie con un pennello, per stendervi subito sopra un sottile strato di *pralin*; spolverizzatelo con zuccaro fino, esponete di nuovo il biscotto nel forno fino a che la parte superiore abbia preso bel colore; ritiratelo allora dal forno, per dividerlo in piccoli *gâteaux* in forma di rettangoli o di mandorle.

2671. — Manquès all'Italiana. — Cuocete su lastra un apparecchio di biscotto N. 2468; non appena toltolo dal forno, rovesciatelo sulla tavola, per lasciarlo divenir freddo, raffilatelo, mascheratene la superficie con uno strato di meringa italiana dello spessore di 5 a 6 millimetri; spolverizzatela con uva di Corinto, mescolata con pistacchi e cedrato tagliato a dadi; dividete tosto l'apparecchio in forma di rettangoli o di mandorle.

2672. — Samaritani. — Su uno sfoglio di genovese o biscotto alle mandorle cotte, di un centimetro di spessore, tagliate fuori 45 dischi con un taglia-paste rotondo, di 4 centimetri di diametro, i quali svuoterete con un altro taglia-paste più piccolo. Tagliate pure una quindicina di dischi pieni, cioè senza essere svuotati, e sovra essi montate 3 dischi forati, mascherandoli, mano mano, con marmellata d'albicocche, per incollarli; riempite allora il vuoto de' *gâteaux* con un apparecchio bavarese; mascherateli interamente con marmellata d'albicocche, e questa con ghiaccia all'arancio; decorateli superiormente con un piccolo rosone formato con mezzi pistacchi.

2673. — Viennesi. — Cuocete 2 sfogli di biscotto viennese, d'un centimetro di spessore, lasciateli divenir freddi a metà; mascherate la superficie di uno con uno strato di marmellata d'albicocche e sovr'essa stendetevi uno strato di ghiaccia al punch; collocate tosto il secondo sfoglio sul primo per congiungerli insieme; mascherate parimenti la superficie della parte superiore con marmellata, che, alla sua volta, mascherete con ghiaccia al punch; dividete allora i piccoli *gâteaux* in forma di rettangoli o di mandorle; fateli asciugare all'aria.

2674. — Mirandolesi. — Cuocete uno sfoglio di biscotto N. 2465, grosso due centimetri, mascheratelo sulla sua superficie con uno strato di marmellata di *reines-claude* e questa, alla sua volta, con ghiaccia ai pistacchi; dividetelo tosto in piccoli *gâteaux* rettangolari.

2675. — Marquis. — Cuocete dell'apparecchio di biscotto portoghese N. 2525 entro forme da tartoline scanalate; quando i *gâteaux* sieno freddi ed estratti, svuotateli leggermente al disopra, e riempite il vuoto con una *chantilly* all'arancio, densissima, ben scolata, poco inzuccherata, mescolata con un salpicone d'ananas; montate questa crema a cupola, lisciatela col coltello, mascherate i *gâteaux* con una ghiaccia all'arancio, preparata con ghiaccia di zuccaro, sia immergendoli direttamente nella ghiaccia, sia mascherandoli col cucchiaio. Collocateli mano mano su un graticcio da credenza, per far scolare ed asciugare la ghiaccia.

2676. — Panieri. — Cuocete dell'apparecchio da maddalena, entro forme da tartoline, ovali, scanalate; ritirandole dal forno, raffilate dritta la pasta superiormente, mascherate i *gâteaux* dalla parte della scanalatura con ghiaccia all'arancio; quando questa sarà asciugata, orlateli, dalla parte tagliata, con punti in ghiaccia reale, spinta al *cornetto*, disponete nel centro una piccola macedonia di frutta, frammista con gelatina di pomi; fate a ciascun d'essi un manico trasversale, imitato colla metà d'un anello di sfogliata in bianco, oppure con angelica.

2677. — Panieri di Bar. — Cuocete della pasta genovese, entro forme da tartoline, ovali, un po' alte; quando i *gâteaux* sieno freddi, svuotateli in parte; glassateli, orlateli con meringa spinta al *cornetto*, e quando questa sarà asciutta, riempite il vuoto con confettura di *Bar*; applicate su ciascun *gâteaux* uno stelo d'angelica, curvato in modo da imitare un manico da paniere.

2678. — Cestelle. — Cuocete su lastra un apparecchio di biscotto punch N. 2465 dello spessore di 5 centimetri; ritirandolo dal forno, dividetelo in parti ovali, che riordinerete a foggia di piccole cestelle sporgenti; mascheratele molto leggermente con marmellata d'albicocche, e questa con una ghiaccia alle fragole un po' liquida; quando la ghiaccia sarà fredda, orlate le cestelle con pistacchi immersi nello zuccaro al *cassé*, mascherate la loro superficie con crema *chantilly* profumata.

2679. — Cestelle di mandorle. — Preparate una pasta di mandorle cotte come al N. 2442; con essa modellate delle piccole cestelle di forma eguale; fatele seccare e glassatele in bianco; filettatele con pistacchi, ornatele con un manico trasversale, imitato con angelica; all'ultimo momento riempitele con crema sbattuta o con *plombière*.

2680. — Moka. — Riempite 2 dozzine di forme ovali da tartoline, con un apparecchio di biscotto al caffè N. 2500; cuocetele a forno moderato. Quando i *gâteaux* sieno freddi, incavateli leggermente sulla parte superiore e collocatevi nel vuoto un po' d'apparecchio di crema al burro, profumata al caffè, che lisciere te col coltello, montandola a cupola, la quale decorerete colla stessa crema spinta al *cornetto*, scanalato.

2681. — Spume al caffè. — Cuocete un piccolo apparecchio da biscotto fino N. 2465 entro forme ovali da tartoline; lasciate raffreddare i *gâteaux*, svuotateli assai leggermente, mascherateli con uno strato d'apparecchio frangipane leggero, profumato al caffè, il quale mascherete alla sua volta con crema *chantilly* ben scolata, densissima, poco inzuccherata, montandola a guisa di cupola, lisciando per bene le superficie; mascherate tosto i *gâteaux*, immergendoli in una ghiaccia al caffè, preparata con zuccaro reale; disponeteli mano mano su un graticcio, per far scolare la ghiaccia.

2682. — Auguste. — Riempite 2 dozzine di forme ovali da tartoline con un apparecchio da biscotto alla vaniglia N. 2511, e cuocetelo a forno moderato; ritirandole, raffilatele, svuotatele leggermente, e riempitele con un apparecchio di ghiaccia al burro, alle mandorle, montandolo a guisa di cupola, lisciando le superficie e mascherandolo poscia con ghiaccia solutiva alla vaniglia; disponetele mano mano su un graticcio per far scolare la ghiaccia, indi decoratele superiormente con un preparato di ghiaccia al burro spinta in fogli e mediante *cornetto* scanalato.

2683. — Vittorio. — Cuocete una lastra di *biscotto-punch* N. 2465 del diametro all'incirca di due centimetri; raffilatelo diritto e tagliate sulla sua superficie una quindicina di rotondi, aventi 5 centimetri di diametro; mascherateli intieramente con un po' di marmellata, incideteli superiormente all'ingiro con un taglia-pasta del diametro di 3 centimetri e mezzo, glassateli al maraschino, svuotateli dalla parte incisa, fino ad un mezzo centimetro di profondità, indi rovesciate nel vuoto una piccola forma da *dariole* di gelatina di frutta, del diametro preciso dell'apertura praticata sui *gâteaux*.

2684. — Rabelais. — Stendete su una lastra uno sfoglio di pasta frolla dello spessore di 4 a 5 millimetri; cuocetela, e ritirandola dal forno, dividetela in rotondi mediante taglia-pasta di 5 o 6 centimetri; orlateli con una corona di piccoli *choux*, della grossezza d'una nocciuola, tuffati mano mano nello zuccaro al *cassé*; riempite allora il vuoto con un apparecchio bavarese alle fragole.

2685. — Palati di dame. — Lavorate in una terrina 250 grammi di zuccaro con 2 uova intere; quando l'apparecchio sarà liscio, aggiungete altre 2 uova ed alcuni minuti dopo, 320 grammi di farina e da ultimo 100 grammi di burro sciolto depurato, un grano di sale e buccia raschiata. Introducete l'apparecchio in una *tasca*, munita di cannula, per foggiarlo in dischi, su lastra unta di burro ed infarinata. Cuoceteli a buon forno. Quando i *gâteaux* saranno distaccati dalla lastra e freddi, ghiacciateli all'arancio.

2686. — Religiose (Feuillantines). — Stendete sottilmente della sfogliata a 6 giri e mezzo, dividetela in rotondi mediante un grande stampo scanalato, come per le boccatine; inumidite gli orli col pennello; collocatevi sul centro un po' di marmellata densa; coprite lo sfoglio ripiegando la pasta sovra sè stessa, in modo da formare una grossa rizzola; disponete i *gâteaux* su una lastra, a distanza, dorateli e cuoceteli a forno caldo, glassandoli con zuccaro.

2687. — Emiri. — Cuocete una lastra di biscotto alle nocciuole; ritirandolo dal forno, dividetelo in 36 rotondi del diametro di 5 centimetri, svuotatene la metà a guisa di anelli piatti; collocatene uno su ogni disco non forato, previamente mascherato con marmellata, per incollarli assieme; mascherate parimente la parte superiore dell'anello; comprimete allora il *gâteau* da questa parte, metà su pistacchi tritati, metà su nocciuole parimenti tritate; riempite il vuoto degli anelli con una frangipane alla vaniglia, mescolata con alcune cucchiaiate di *chantilly*.

2688. — Maddalene al rhum. — Cuocete un apparecchio da *maddalena* entro piccole forme, rotonde od ovali, da tartoline, unte di burro; ritirando i *gâteaux* dal forno, mascherateli assai leggermente, dapprima con un po' di marmellata, e poscia intieramente con una ghiaccia fredda al rhum.

2689. — Maddalene di Commercy all'arancio. — Preparate un apparecchio da *maddalena* N. 2463; ultimatelo incorporandovi alcune cucchiaiate d'acqua di fior d'arancio; cuocete i *gâteaux* entro piccoli stampi piatti ad artiglio; ritirandoli dal forno, mascherateli con un legger strato di marmellata e questa con una ghiaccia all'arancio.

2690. — Genovese pralinate. — Cuocete una lastra di genovese; ritiratela tosto dal forno, mascheratene la superficie, mediante pennello, con ghiaccia o albume d'uova; spolverizzatela rapidamente con mandorle pralinate, indi con zuccaro in polvere; tenetela nel forno ancora per 10 minuti, indi ritiratela, per tagliare la genovese in piccoli *gâteaux* rotondi, a mandorla o rettangolari.

2691. — Genovese marmorizzate. — Cuocete su lastra un apparecchio da genovese N. 2458, dello spessore di un centimetro. Quando sarà freddo, dividetelo in 2 parti, mascheratene una, soltanto da una parte, con uno strato di marmellata d'albicocche; collocate allora le 2 lamine l'una sull'altra per incollarle; mascherate la superficie superiore con una ghiaccia al maraschino; lasciate cadere sovr'essa de' fili di ghiaccia rossa onde marmorizzare l'apparecchio. Distribuitelo tosto in rettangoli, per formare i *gâteaux*; lasciate asciugare la ghiaccia all'aria.

2692. — Genovese alle confetture. — Cuocete una lastra di genovese N. 2458; quando sia fredda, raffilatela regolarmente, per dividerla in rombi, i quali orlerete con puntini di meringa spinti al *cornetto*; fate asciugare la meringa a forno dolce; quando sia fredda, guarnite il centro de' rombi con confetture, oppure con gelatina di frutta.

2693. — Genovese screziate (al granito). — Cuocete una lastra di genovese alta un centimetro; mascheratela superiormente con uno strato di marmellata d'albicocche; dividetela in due parti, che collocherete l'una sull'altra per incollarle: mascherate la superficie superiore della genovese con ghiaccia al limone; spolverizzatela prima con uva di Corinto e pistacchi tagliati a dadolini, poscia con zuccaro granulato, metà del quale bianco e metà rosso. Dividete allora i piccoli *gâteaux* in forma di rettangoli o di rombo.

2694. — Biscotti al rhum. — Lavorate 500 grammi di zuccaro con 8 tuorli, e quando il composto sia rigonfio, mescolatelo con 500 grammi di burro sciolto e depurato; aggiungete 500 grammi di farina asciutta e staccata, un grano di sale, 6 cucchiaiate di rhum, 6 albumi sbattuti. — Cuocete il composto su una lastra unta di burro. Freddo che sia il biscotto, raffilate la parte superiore e mascheratene la superficie con un sottile strato di marmellata, la quale coprirete con ghiaccia al rhum. — Dividete tosto il biscotto in piccoli rettangoli.

2695. — Flani russi. — Intonacate una quindicina di grandi stampi da tartoline con pasta frolla; mascherateli con carta, riempiteli di farina e cuoceteli; non appena ritirati dal forno, svuotateli, mascherateli internamente con uno strato di marmellata d'albicocche, e riempiteli con un salpicone di frutta confettata, mescolato con alcuni piccoli acini d'uva legato con un apparecchio di *pithiviers* o crema di mandorle; lisciate il composto, mascheratelo con uno strato di marmellata, sulla quale stenderete un intonaco di *pralin* (N. 2358); spolverizzatelo con zuccaro, che farete cristallizzare nel forno.

2696. — Charlottes. — Scegliete de' stampi da *dariole* piuttosto grandi, sul cui fondo collocherete un rotondo di carta; disponete contro le pareti interne de' stampi de' piccoli montanti in biscotto, alti quanto gli stampi e regolarmente tagliati; riempite il vuoto con un apparecchio bavarese legato al momento sul ghiaccio; teneteli sul ghiaccio per un'ora, capovolgete le *charlottes*, ritirate la carta chè si troverà di sopra, e rimpiazzatela con un rotondo simile, ma di gelatina di ribes, di 5 o 6 millimetri di spessore, tagliato collo stampo.

2697. — Milanesi. — Stendete su una lastra un sottile sfoglio di pasta frolla; doratela, spolverizzatela con zuccaro granulato, cuocetela a forno moderato, per poscia tosto dividerla in due parti; quando sieno fredde, mascheratene una metà, dalla parte liscia, con marmellata d'albicocche, sulla quale applicherete l'altra metà in modo che la parte spolverizzata di zuccaro si trovi all'esterno delle due parti dello sfoglio, che dividerete in piccoli *gâteaux* di forma rettangolare.

2698. — Choux alla crema. — Preparate una pasta reale, operando come al N. 2411; introducetela in una *tasca* munita di cannula, e con essa foggiate sulla lastra de' *choux* rotondi, della grossezza di una noce, distanti l'uno dall'altro; dorateli, collocate su ciascun d'essi un piccolo pizzico di zuccaro in mucchio; esponete le lastre a forno *tombé*; tenete accuratamente chiusa la porta del forno, per non aprirla che dopo 20 minuti; allora gli *choux* dovranno essere ben glassati; ritirateli e distaccateli dalle lastre; quando sieno freddi, fendeteli al disotto, per riempirli con *chantilly* vanigliata.

2699. — Choux pralinati. — Foggiate su lastra, mediante *tasca*, de' *choux* rotondi; dorateli, spolverizzateli con mandorle trite; mascherateli con un po' di zuccaro in polvere, e cuoceteli a forno moderato. Quando sieno freddi, apriteli, per riempirli con marmellata d'albicocche o con frangipane.

2700. — Choux d'Antin. — Foggiate su lastra de' *choux* rotondi, dorateli, glassateli, cuoceteli a forno *tombé*, e quando sieno freddi, praticate un' incisione superiormente per levare un rotondo; immergeteli, dalla parte dell'apertura, nello zuccaro al *cassé*, per comprimerli subito dopo, dalla stessa parte, su pistacchi triti, onde filettare l'apertura; riempiteli con un apparecchio bavarese alle fragole.

2701. — Profiteroles. — Foggiate su lastra, mediante *tasca* munita di cannula, de' *choux* rotondi; dorateli e cuoceteli a forno *tombé*, quando sieno freddi, mascheratene la superficie con un po' di marmellata; incideteli superiormente, indi ghiacciateli al cioccolato, e quando la ghiaccia sia asciugata, ritirate la parte incisa, formando un vano, che riempirete con una crema *chantilly* vanigliata; collocate su questa il disco stato levato.

2702. — Panetti della Mecca. — Preparate una pasta reale, operando come al N. 2410; foggiate i panetti su lastra, mediante *tasca*, in forma di spola, d' un' eguale grossezza, ed avente da una parte la piega della pasta; per ciò fare, bisogna prendere una particella di pasta col cucchiaio, rotolarla contro le pareti della casseruola fino a che sia liscia e di forma oblunga, lasciandola allora cadere su lastra, a distanza un pezzo dall'altro; il *gâteau* prende così la forma d'un panetto oblungo terminante in punta alle due estremità; foggiati che sieno, mascherateli interamente con zuccaro in polvere, ed a capo di due minuti, rovesciate la lastra, per ritirare lo zuccaro e cuocere i panetti a forno *tombé*. — Si ottiene lo stesso risultato se, dopo avere rotolato la pasta contro la casseruola, la si farà cadere dal cucchiaio tagliandola col coltello. — Tali *gâteaux* possono essere riempiti con confettura.

2703. — Panetti alla duchessa. — Preparate una pasta reale come al N. 2410; introducetela in una *tasca* munita di cannula; foggiate su lastra de' panetti, lunghi 10 centimetri per un centimetro e mezzo di grossezza, ma a distanza; dorateli, cuoceteli a forno *tombé;* non appena levati dal forno, staccateli dalla lastra, per aprirli da una parte e riempirli con confetture o frangipane, mediante *cornetto;* ghiacciateli con zuccaro al *cassé*. — Tali *gâteaux* si possono foggiare piccolissimi, nel qual caso si denominano panetti da fanciulli.

2704. — Raggi (Éclairs) al caffè. — Preparate una pasta reale ordinaria, introducetela in una *tasca*, per foggiare su lastra de' bastoncini lunghi 6 o 7 centimetri, grossi un centimetro e mezzo; dorateli, cuoceteli, tenendoli un po' secchi. Freddi che sieno, apriteli al disotto, per riempirli, mediante *cornetto*, con frangipane leggera profumata al caffè; strofinateli leggermente con un po' di marmellata liquida, glassateli, immergendo la parte superiore in una ghiaccia cotta, profumata al caffè; collocateli mano mano su una gratella da credenza, e quando la ghiaccia sia asciutta, passateli sulla bocca del forno per cristallizzarli. — Si possono glassare con ghiaccia sciolta, ma la ghiaccia cotta è preferibile.

2705. — Raggi alle fragole. — Cuocete dei *gâteaux* in pasta reale come i precedenti, ma un po' più grossi; freddi che sieno, riempiteli, mediante *cornetto*, con un po' d'apparecchio bavarese alle fragole; mascherateli tosto con un leggerissimo strato di marmellata, che coprirete con ghiaccia cruda alle fragole; accomodateli mano mano su lastre, per farli asciugare all'aria.

2706. — Raggi al cioccolato. — Foggiate, mediante *tasca*, su lastra, de' *choux* di forma oblunga come i precedenti, cuoceteli a forno dolce, e quando sieno freddi, distaccateli, apriteli al disotto per riempirli con frangipane vanigliata o con crema sbattuta; mascherateli assai leggermente con confettura e questa con ghiaccia al cioccolato (N. 2367); disponeteli mano mano su una gratella da credenza per far asciugare la ghiaccia, indi passateli tosto sulla bocca del forno, onde cristallizzarli.

2707. — Duchesses. — Introducete in una *tasca* a cannula della pasta reale comune; foggiate su lastra de' raggi non troppo lunghi; dorateli, per cuocerli a forno moderato ben chiuso. Quando sieno distaccati dalle lastre e freddi, guarniteli con gelatina di ribes, e glassateli poscia al *cassé*, non immergendo che la parte superiore.

2708. — Talmouses. — Preparate 5 uova di pasta reale ordinaria senza zuccaro, ultimatela, incorporandovi una manata di cacio parmigiano trito, 5 o 6 cucchiaiate di formaggio *gruyére*, tagliato a dadolini e finalmente 4 cucchiaiate di frangipane. Tagliate de' sfogli rotondi di 5 o 6 centimetri di diametro e collocateli su una lastra. Prendete la pasta reale col cucchiaio, tanto come una grossa noce, che collocherete nel centro dello sfoglio, il quale rialzerete sui 4 lati, comprimendolo sulla pasta nel mezzo. Doratele, cuocetele a buon forno, e nell'atto di ritirarle, spolverizzatele con parmigiano trito; disponetele in cespuglio su un tovagliolo ripiegato.

2709. — Piccole meringhe alla Chantilly. — Preparate 6 albumi d'uova d'apparecchio da meringa comune come al N. 2526; introducetelo in una *tasca* di latta, per disporlo su liste di carta, larghe 5 o 6 centimetri, in rotondi *bombé* di 4 centimetri di diametro; ornate la metà di questi rotondi parimenti con apparecchio da meringa, formando una piccola decorazione in rilievo di corretto disegno; spolverizzate la meringa con zuccaro fino; disponete le liste di carta, le une a fianco delle altre, su una lastra umida, ed esponetele a forno *tombé*; non appena l'apparecchio siasi consolidato, ritirate le lastre, per staccare i gusci di meringhe, svuotarli, mediante cucchiaino, della maggior parte del composto interno rimasto molle; collocate mano mano i gusci su una lastra, capovolgendoli, fateli seccare a stufa calda almeno per 5 o 6 ore, perocchè devono essere ben secchi; freddi che sieno, ornate la cavità della decorazione (di quei decorati) con gelatina di frutta rossa; guarnite i gusci, non decorati, con *chantilly* alla vaniglia, i quali coprirete tosto con quelli decorati. — Le meringhe converrà, per quanto possibile, cuocerle alcuni giorni prima, riescendo migliori; converrà pure guarnirle un quarto d'ora prima di servirle, riescendo più morbide.

2710. — Piccole meringhe ovali, guarnite di fragole. — Preparate 6 albumi di apparecchio da meringa come al N. 2526; prendetelo con un cucchiaio, rotolatelo contro le pareti della catinella per arrotondarlo; lasciatelo cadere su liste di carta, ma a distanza; spolverizzate l'apparecchio con zuccaro fino, disponete le liste su lastre umide, e cuocete le meringhe di bel colore, per poscia svuotarle e farle seccare, operando come si disse nell'istruzione precedente; al momento di servirle, riempite i due gusci con apparecchio bavarese alle fragole, poco inzuccherato, indi abbinatele per montarle. — Queste meringhe si ponno anche foggiare mediante *tasca*.

2711. — Piccole meringhe del re (Modello N. 254). — Preparate un apparecchio da meringhe come al N. 2527. Prendetelo a particelle, con un cucchiaio, che rotolerete contro le pareti della catinella per lisciarle, facendole prendere consistenza; lasciatelo cadere su liste di carta, tenendo perpendicolarmente il cucchiaio, ma girandolo da destra a sinistra, lorchè l'apparecchio toccherà la carta, in modo da cadere in forma arrotondata, conservando, principalmente nel centro, una piccola cavità formata dalla parte sottile dell'apparecchio; foggiate che sieno le meringhe, spolverizzatele con ghiaccia di zuccaro, che lascerete cadere attraverso un pezzo di flanella nella quale la ghiaccia si troverà rinchiusa. Cuocetele a forno *tombé*, per farle prendere un bel color biondo, distaccatele tosto dalla carta, per svuotarle in parte e disporle su una lastra, rovesciandole; fatele asciugare nella stufa calda per un'intera giornata, indi lasciatele divenir fredde. Un quarto d'ora prima di servirle, guarnitele con una *chantilly* alla vaniglia ed abbinatele per disporle in gruppo su un piccolo zoccolo.

2712. — Meringhe spagnuole. — Con un piccolo apparecchio da meringa, foggiate su carta, mediante *tasca*, una quindicina di gusci da meringa, non troppo piccoli; cuocetele, procedendo come per le meringhe comuni; svuotatele, fatele asciugare e raffreddare; rovesciatele poscia, la parte vuota all'insù, per ornarle sugli orli con perle in meringa all'italiana, la quale farete asciugare e raffreddare. — Rompete una quindicina d'uova freschissime, mettete i tuorli in una bastardella a fondo rotondo, mescolateli con 350 grammi di zuccaro di ghiaccia vanigliato; sbattete il composto ed aggiungete 3 cucchiaiate d'acqua fredda. Collocate la bastardella su fuoco mite, tramenando di continuo il composto; al primo

bollore, ritiratelo dal fuoco, mettete il fondo della bastardella in acqua fredda, per sbattere vivamente il composto fino a che sia rigonfio; prendetelo allora con un cucchiaio, per riempire i mezzi gusci, disponendoli in piramide su tovagliolo ripiegato.

2713. — Baci all'alemanna. — Foggiate delle meringhe di forma rotonda od ovale, ma più grosse del solito; cuocetele, svuotatele e fatele asciugare a dovere e divenir fredde; all'ultimo istante, guarnitele con un apparecchio da *plombière* o con un gelato qualunque di crema o di frutta.

2714. — Piccola gradinata guarnita di pasticceria (Modello N. 262). — Il modo di costruzione di questa gradinata fu già descritto al capitolo della ornamentazione della pasticceria. La guarnizione dei due piani deve comporsi con due sorta di *gâteaux*, diversi per la forma e per la loro natura. La tazza applicata sulla sommità è in pastigliaggio, e può essere ornata con zuccaro filato, oppure con frutta, glassata al *cassé*.

2715. — Gradinata ornata con tempietto, guarnita di pasticcerie (Modello N. 269). — La descrizione di questa alzata trovasi al capitolo dell'ornamentazione. La guarnizione si compone di piccole pasticcerie di due specie, le une disposte in corona su un piccolo fondo in pastigliaggio o sullo zoccolo stesso dell'alzata, le altre più piccole, di forma rotonda, sono disposte su un gradino più alto, formante la base del soggetto in pastigliaggio; la forma e le qualità delle pasticcerie è tutta questione di gusto.

2716. — Gradinata ornata d'un eremitaggio, guarnita di pasticcerie (Modello N. 270). — Pel modo di costruzione di questa alzata, veggasi l'istruzione al capitolo dell'ornamentazione della pasticceria. — La guarnizione si compone d'una corona di piccole pasticcerie disposte su un piccolo fondo in pastigliaggio, posto sopra zoccolo. La loro forma e qualità sono facoltative; basterà solo che non sieno nè troppo grandi nè troppo piccole; tali pasticcerie possono essere decorate.

PICCOLE PASTICCERIE (GATEAUX) PER THÉ.

Noi comprendiamo in questa serie i piccoli *gâteaux* poco inzuccherati; tuttavia gli altri prodotti della pasticceria possono farvi parte, sopprimendo le confetture e la ghiacciatura. Nelle grandi serate si dispone un *buffet* speciale pel servizio del thé, sul quale sono simmetricamente disposti de' piatti di piccoli *gâteaux;* ma oltre a questi si servono pure de' grossi *pezzi di fondo*, quali *briozzi*, *cougloffs*, *compiègne*, *baba*, *gâteaux plumbei*, e perfino de'grossi biscotti. Rispetto a questi ultimi, converrà lasciarli nel loro stato naturale, cioè non glassarli. — Si servono pure de' biscotti tagliati, disposti in cespuglio su un tovagliolo.

2717. — Buffetti od'Echaudés. — Preparate una pasta da buffetti od *echaudés* quale è descritta al capitolo delle paste e loro apparecchio N. 2405; lasciatela riposare per 8 o 10 ore, indi modellatela sulla tavola infarinata, per dividerla in porzioni, che rotolerete in bastoni; tagliateli trasversalmente in quadrati di due centimetri; gettateli mano mano in una grande casseruola d'acqua bollente, che ritirerete tosto sull'angolo, lasciando gli *echaudés* nell'acqua, fino a che siano abbastanza consolidati da resistere alla pressione delle dita; rinfrescateli, scolateli, e disponeteli, a distanza, su lastre di latta, munite di coperchio chiudentesi ermeticamente; cuoceteli a forno caldissimo per 25 minuti.

2718. — Buffetti od echaudés all'Italiana. — *Dosi:* 500 grammi di farina, 200 grammi di burro, 4 decilitri d'acqua, 8 uova intere, un grano di sale, una cucchiaiata di zuccaro. — Mettete in una casseruola l'acqua, lo zuccaro, il burro ed il sale. Non appena bolle, incorporatevi la farina, lavorando la pasta colla spatola per legarla, operando come per la pasta reale; asciugatela per alcuni minuti, tramutatela di casseruola, indi incorporatevi le uova; l'apparecchio dovrà essere consistente; prendetelo, con un cucchiaio, in particelle grosse come noci, collocatele, mano mano, sulla tavola infarinata, rotolate le pallottole per accomodarle su coperchi di casseruola infarinati; fate bollire una grande casseruola d'acqua, gettatevi entro le pallottole in due riprese; agitatele colla schiumaruola, ritiratele non appena risalgono alla superficie, per gettarle in un gran recipiente d'acqua fredda, lasciandovele per 2 ore; scolatele su un pannolino, disponetele, a distanza, su lastre unte di burro, cuocetele a buon forno chiuso.

2719. — Gâteaux plumbei. — Preparate una pasta plumbea, operando giusta l'istruzione al capitolo delle paste e loro apparecchio; modellate la pasta in forma di *galette* di 2 centimetri di spessore; doratela, rigatela, e cuocetela a forno caldo. — Si può anche cuocere la pasta in piccoli *gâteaux* di 4 o 5 centimetri di diametro.

2720. — Solilème. — *Dosi*: grammi 500 di farina, 250 di burro, 6 uova, un bicchiere di latte, un po' di sale, 40 grammi di lievito di birra. — Sciogliete il lievito di birra col latte tiepido e fate un lievito col quarto della farina. Colla rimanente farina, il burro, le uova, il sale, un po' di latte, fate lo impasto nel genere di quello per *baba;* mescolate il lievito e fate levare la pasta; riempite poscia uno stampo unto di burro, e fate levare ancora la pasta per 20 minuti prima di cuocerla. Ritirando il *gâteau* dal forno, regolatelo dritto, indi tagliatelo in fette trasversali, mascherando ogni fetta con burro fino e riformando il *gâteau.*

2721. — Panetti al burro. — Preparate una pasta come al N. 2404, lasciatela levare, dividetela in particelle della grossezza d'una noce; modellatele in forma di panetti oblunghi, collocandoli, mano mano, su lastra; fateli levare, dorateli, cuoceteli a forno dolce.

2722. — Panetti alla Polacca. — La pasta per questi *gâteaux* è descritta al N. 2404; lasciatela levare, mettetela sulla tavola infarinata, per dividerla in particelle, colle quali formerete de' panetti rotondi, grossi come noci; acccomodateli mano mano ed a qualche distanza su lastra; lasciateli levare al doppio, dorateli mediante tuorlo sciolto con latte; esponeteli a forno vivace.

2723. — Panetti per thé. — *Dosi:* 500 grammi di zuccaro, 500 grammi di farina, 250 grammi di mandorle, 200 grammi di burro, un uovo intero, un grano di sale. — Pestate le mandorle collo zuccaro, aggiungete le uova, il burro, la farina; foggiate i panetti di forma oblunga, terminanti in punta alle due estremità; disponeteli su lastra e cuoceteli a forno dolce.

2724. — Panetti grigliati. — *Dosi:* grammi 250 grammi di mandorle, 250 di zuccaro, 250 di farina, 250 di burro, 2 uova, sale ed essenza. — Pestate per bene le mandorle, mettetele in una terrina, mescolatele collo zuccaro, la farina, le uova e da ultimo il burro. — Untate di burro degli stampi piatti, riempiteli coll'apparecchio, spolverizzateli con mandorle pralinate, poi con zuccaro, e cuocetele a forno caldo.

2725. — Panetti leggeri. — Preparate una pasta reale, come al N. 2410; introducetela in una *tasca* munita di cannula, e foggiatela su lastre unte di burro, a distanza, formando de' panetti di 4 o 5 centimetri di lunghezza per uno di grossezza; verniciateli colla doratura, leggermente inzuccherata, ed esponeteli a forno moderato. — Detti panetti possono essere fatti di qualsiasi forma. Si possono spolverizzare con zuccaro grosso o pistacchi, ma devono rimanere secchi.

2726. — Pani dolci alla Genovese. — Preparate un lievito con 125 grammi di farina, 40 grammi di lievito di birra ed acqua tiepida; mettetelo in una piccola terrina e lasciatelo levare a temperatura dolce. In altra parte, stacciate 375 grammi di farina sulla tavola; fate la *fontana,* rompete 6 uova nel mezzo, aggiungete 125 grammi di burro, 125 grammi di zuccaro, un grano di sale, sugo di limone e

mezzo decilitro di crema; mischiate il tutto, lavorate vigorosamente la pasta, e quando sia ben liscia, mischiatela con 100 grammi di uva Smirne mondata, un po' di scorza d'arancio e di cedrato confettata, tagliata a piccolissimi dadi, non che 100 grammi di pinocchi; mescolate il lievito colla pasta, lavoratela per alcuni minuti, riunitela, indi lasciatela levare per un'ora, per poscia collocarla sulla tavola, onde formare un rullo allungato, che collocherete su una lastra unta di burro; lasciate levare la pasta a metà, fatela cuocere a forno un po' caldo, e quando il *gâteau* sia freddo, dividetelo in fette sottili.

2727. — Pani di Scozia. — Sbattete mezzo litro di crema doppia, mescolatela con 100 grammi di zuccaro vanigliato, altrettanta farina, 8 albumi sbattuti; fate riscaldare delle lastre per incerarle; introducete l'apparecchio in una *tasca* e foggiate i *gâteaux* a guisa di biscotti al cucchiaio; agitate le lastre sulla tavola affinchè l'apparecchio si abbassi; cuoceteli a forno dolce.

2728. — Pani Inglesi. — Con 500 grammi di farina, 300 grammi di ghiaccia di zuccaro, 250 grammi di burro, 2 uova ed un tuorlo, preparate una pasta consistente; gramolatela 3 volte, e con essa formate de' panetti, che dorerete con tuorli e cuocerete a forno caldo.

2729. — Pani di marroni. — Con 500 giammi di *purée* di marroni, 300 grammi di farina, egual quantità di zuccaro vanigliato, idem di burro e 2 uova, preparate una pasta, che dopo averla gramolata tre volte, dividerete in porzioncelle, per formare de' panetti; fendeteli nel mezzo; disponeteli mano mano su una lastra, dorateli con tuorli e cuoceteli a forno caldo.

2730. — Pani d'arancio. — Con 500 grammi di farina, 375 di zuccaro, 100 di burro, 2 uova, un grano di sale ed un po' di buccia, preparate una pasta, cui aggiungerete 100 grammi di scorza d'arancio confettata e tagliata a dadolini. Dividetela in particelle, per formare de' panetti; collocateli su lastra, dorateli con albume d' uovo, spolverizzateli con zuccaro in grani e cuoceteli a forno moderato.

2731. — Biscotti. — *Dosi:* grammi 500 di farina, 175 di burro, 6 uova, 40 grammi di lievito di birra, un pizzico di zuccaro ed un grano di sale. — Fate un lievito col quarto della farina e l' acqua necessaria; preparate la pasta colla rimanente farina, operando come per la pasta da briozzo; fatela levare, modellatela sulla tavola di forma allungata, collocatela su lastra, e fatela levare per 20 minuti; pennellatela con latte e cuocetela a forno caldo. Cotta che sia la pasta, tagliatela in fette trasversali, disponetele su tastra e fatele abbrustolare a forno vivace d'ambo le parti.

2732. — Fette abbrustolate. — Prendete 5 o 600 grammi di pasta per pane alla polacca; modellatela in un grosso cordone, collocatelo su una lastra, e lasciatelo levare per un quarto d'ora a temperatura della cucina; doratelo, cuocetelo a forno caldo, e quando il pane sia freddo, tagliatelo trasversalmente in fette grosse 5 o 6 millimetri; sbattete soltanto a metà alcuni albumi, mescolateli con alcune cucchiaiate di zuccaro in polvere, e con tale apparecchio mascherate una delle superficie di ogni fetta; comprimetele dalla stessa parte su zuccaro in polvere; disponetele tosto su lastra, colla parte mascherata all' insù; glassatele a forno vivace.

2733. — Muffing. — Untate di burro alcuni piccoli stampi di latta senza fondo, nel genere delle forme da flano, ma più alti; disponeteli a distanza su una lastra. — Preparate una pasta come al N. 2403, senza uova, mettetela in una terrina, fatela levare; versatela sulla tavola spolverizzata di farina, e dividetela in porzioni della grossezza d'una piccola mela; collocatene una in ogni stampo senza fondo, unto di burro; fate levare la pasta al doppio del suo volume, inumiditela leggermente con latte; coprite li *muffing* con carta, esponeteli a forno, e cuoceteli senza colorarli; all'atto di ritirarli, dividete ogni *muffing* in due parti pel traverso; fateli abbrustolare dalla parte tagliata, mascherateli tosto con uno strato di burro e spolverizzateli con un po' di sale; rimettete le due parti l' una sull'altra, per tagliarli in quattro e servirli senza indugio.

2734. — Briozzi. — Si servono i briozzi per thé, cotti entro stampi o modellati a mano, di forma piccola o grande. — Si servono disposti su tovagliolo.

2735. — Couques. — Impastate della pasta da briozzo scarsa di burro; quando sia levata e che sarà stata rotta, dividetela in piccole parti, le quali modellerete in panetti ovali, terminanti in punta alle

due estremità, della lunghezza di 4 o 5 centimetri; collocateli, mano mano su lastra, distanti gli uni dagli altri, lasciateli levare, indi dorateli al burro e cuoceteli a forno vivace; ritirandoli dal forno, fendeteli su un lato senza dividere le parti, riempiteli con burro manipolato, leggermente salato. — Questi *gâteaux* devono essere serviti ben caldi.

2736. — **Gâteaux di Bordeaux.** — Preparate 500 grammi di pasta da briozzo, scarsa di burro; aggiungete 100 grammi d'uva di Smirne e di Corinto mondata; stendetela alta un centimetro su una lastra unta di burro; dorate la pasta superiormente, spolverizzatela con mandorle trite mescolate con zuccaro grosso; lasciate rinvenire la pasta, fatela cuocere a forno moderato e, quando sia fredda, tagliatela in rettangoli.

2737. — **Gâteaux digestivi.** — Pesate grammi 500 di farina, 500 di zuccaro, 500 grammi d'uova; mescolate la farina e lo zuccaro in una terrina o ciotola con un grano di sale; scioglietela colle uova. Quando l'apparecchio sia ben amalgamato, lavoratelo vigorosamente per 10 minuti; introducetelo in una *tasca* per spingerlo in piccoli rotondi, ed a distanza, su lastre unte di burro ed infarinate; collocate su ciascuno un grano d'anice, cuoceteli a forno moderato.

2738. — **Grissini.** — Preparate 500 grammi di pasta da pane N. 2403; fatela rinvenire, dividetela in porzioncelle, che rotolerete in bastoncini della grossezza d'un maccherone e della lunghezza di 20 a 25 centimetri; collocateli mano mano, su una lastra, a 2 centimetri di distanza; dorateli, regolate le estremità, indi tagliateli trasversalmente in mezzo senza dividerli. Lasciate riposare per alcuni minuti la pasta e fateli cuocere a forno caldo. — Si può anche, prima di cuocerli, spolverizzarli con cumino e sale.

2739. — **Biscotti al pane nero.** — Preparate l'apparecchio descritto al N. 2495, cuocetelo in una cassa quadrata di carta grossa o di latta; ritirandola dal forno, levate la carta, e tagliate il *gâteau*, col coltello o col taglia-paste, in rotondi od in rettangoli. — Questi biscotti possono essere velati con uno strato sottile di ghiaccia senza confetture.

2740. — **Biscotti d'Inghilterra.** — Lavorate in una terrina 250 grammi di zuccaro con 4 uova intere. Quando l'apparecchio sarà rigonfio, aggiungete 250 grammi di farina asciutta e stacciata, un poco di buccia di limone. Foggiate i biscotti, mediante *tasca*, su lastre unte di burro ed infarinate, le quali terrete nella stufa per 3 ore, cuocendo poscia i biscotti a forno dolce.

2741. — **Biscotti di mare.** — Lavorate insieme 500 grammi di zuccaro, 500 grammi di farina, la buccia d'un limone raschiata, un po' di sale, 4 o 5 uova intere. Collocate la pasta in una grande cassa di latta quadrata; cuocetela a forno caldo, per dividerla poscia subito in fette regolari, che farete seccare a forno dolce.

2742. — **Plumquets.** — Mettete in una terrina 250 grammi di burro ben spremuto e manipolato; lavoratelo colla spatola fino a che sia ben morbido, mescolatelo con 3 tuorli e 5 uova intere, ma ad uno ad uno, e senza smettere il lavoro. Quando l'apparecchio sia spumoso, aggiungete la buccia d'un limone raschiato, 250 grammi di zuccaro, un grano di sale; da ultimo 250 grammi di farina, mescolata con un cucchiaio di fecola; lavoratelo ancora per alcuni minuti, indi incorporatevi 100 grammi d'uva di Corinto, egual quantità d'uva Malaga, 50 grammi di buccia d'arancio confettata e di cedrato tagliata a dadolini; aggiungete finalmente 3 cucchiaiate di rhum. — Spalmate di burro de' stampi da *dariole*, foderatele sul fondo ed all'ingiro con carta unta di burro, riempitele per 3 quarti coll'apparecchio, disponetele su lastra, e cuocetele a forno dolce. — Collo stesso sistema si preparano i grossi *plumquets*, pei quali occorrerà naturalmente maggior tempo di cottura. — Di solito si fanno cuocere entro forme da timballo o da *charlotte*, rivestite internamente di carta.

2743. — **Croste marsigliesi.** — *Dosi*: un chilogrammo di farina, 500 grammi di zuccaro greggio, 200 grammi di burro, 2 decilitri e mezzo d'acqua, 3 uova intere, buccia di limone, un grano di sale, 50 o 60 grammi di lievito di birra, acqua di fior d'arancio. — Stacciate la farina in una terrina, fa-

tela intiepidire. Sciogliete il lievito di birra coll'acqua tiepida, passatela allo staccio, e con tale soluzione preparate l'impasto, che in fondo non è che il lievito. — Quando la pasta sia ben liscia ma consistente, lasciatela levare; indi incorporatevi le uova, il burro, il sale, lo zuccaro, la buccia, 2 o 3 cucchiaiate d'acqua di fior d'arancio; tale amalgama deve farsi a poco poco, essendo necessario che la pasta sia lavorata per un'ora, facendole assorbire 3 o 400 grammi di farina, in modo da ottenerla con molto corpo ed un po' dura; coprite allora la terrina con un pannolino, lasciate levare la pasta a temperatura dolce per 3 ore; modellatela poscia sulla tavola infarinata, per distribuirla in porzioni della grossezza d'una grossa noce, arrotondandole; disponetele, mano mano, le une accanto alle altre, in linee diritte; copritele con un pannolino; lasciate di nuovo levare la pasta a temperatura dolce; fendete allora leggermente queste linee di fianco e su tutta la loro lunghezza, doratele e cuocetele a forno moderato; appena ritirate dal forno, distaccatele ad una ad una, disponetele su lastre, in piano, e fatele leggermente colorare alla fiamma.

2744. — Biscotti al lievito di birra. — Stacciate 500 grammi di farina, fate la *fontana*, e mettetevi nel centro 35 grammi di lievito, sciolto con 2 decilitri di latte tiepido; incorporatelo, a poco a poco, con un terzo della farina, per preparare un piccolo lievito, ricopritelo con un po' di farina e lasciatelo levare a dolce temperatura. Mettete in una casseruolina 5 tuorli d'uova e la buccia d'un mezzo limone, raschiata su un pezzo di zuccaro; stemperateli con un decilitro di crema semplice; tramenate l'apparecchio sul fuoco fino a che sia tiepido, indi versatelo, ma a poco a poco, sul lievito, per formare una pasta un po' dura, incorporandovi la rimanente farina; aggiungete 500 grammi di burro ed un grano di sale; lavorate ancora un istante la stessa pasta, riunitela nel mezzo della terrina, e copritela con un pannolino infarinato, per lasciarla levare al doppio del suo volume; stendetela allora sulla tavola, dividetela in due parti, colle quali formerete 2 rulli, che collocherete, a distanza, su una lastra unta di burro; doratelì con metà tuorlo e metà latte; lasciateli levare, per cuocerli a forno caldo. Tagliateli subito in fette trasversali grosse un centimetro, che, poste su lastre, farete colorare a forno vivace od alla fiamma.

2745. — Biscotti all'uva passula. — Lavorate in una terrina 520 grammi di zuccaro con 4 uova; aggiungete 250 grammi di farina ed altrettanto burro sciolto depurato; da ultimo aggiungete 300 grammi di piccoli acini d'uva passula; stendete l'apparecchio su una lastra orlata, infarinata, in lamina dello spessore di 2 centimetri; cuocetelo a forno caldo. Non appena levato dal forno, dividetelo in fette, che farete asciugare.

2746. — Biscotti alle mandorle. — Lavorate in una terrina 250 grammi di zuccaro ed altrettanto burro sciolto e depurato; aggiungete da ultimo 300 grammi di piccoli acini. Stendete l'apparecchio su una lastra orlata, butirrata ed infarinata in uno strato alto 2 centimetri, cuocetelo a forno caldo; ritirando il biscotto dal forno, tagliatelo in fette, che farete seccare.

2747. — Biscotti alle mandorle (seconda formola). — Lavorate in una terrina 250 grammi di zuccaro ed egual quantità di burro, aggiungendo, a poco a poco, 3 uova intere e 7 od 8 tuorli; quando l'apparecchio sia rigonfio, aggiungete 375 grammi di farina seccata e stacciata, 375 grammi di mandorle pelate e tritate, 2 cucchiaiate di fiori d'arancio, un grano di sale. — Versate il composto in uno stampo o cassa di latta unta di burro; cuocetelo, *pralinatelo* e tagliatelo poscia in fette, che farete seccare.

2748. — Galette all'Inglese. — Stacciate 500 grammi di farina sulla tavola; fate la *fontana*, e mettetevi nel mezzo 100 grammi di burro, un pizzico di sale e 2 decilitri di crema; sciogliete il burro col liquido, incorporate, a poco a poco, la farina, in modo da ottenere una pasta dura; lasciatela riposare coperta per 2 ore; dividetela in 2 parti, che stenderete, mano mano, dell'altezza di 4 o 5 millimetri; punzecchiate l'intera superficie con una forchetta, indi tagliate le galette con un taglia-pasta di 5 o 6 centimetri di diametro; disponetele mano mano su lastre leggermente butirrate o semplicemente infarinate, ed esponetele a forno caldo, per cuocerle senza colorarle.

2749. — Nastri. — Mettete in una terrina 250 grammi di zuccaro, aggiungete lo stesso peso di farina, buccia tritata e un grano di sale. Stendete la pasta, mediante *tasca*, in liste piane, su lastra unta di burro; cuocetela a forno caldo, e quando le ritirerete, staccatele, per rotorarle a spirale su bastoncini.

2750. — Denti di lupo. — Lavorate in una terrina 250 grammi di zuccaro con 5 o 6 uova intere; quando l'apparecchio sia rigonfio, aggiungete 175 grammi di farina asciutta e stacciata, un po' di buccia di limone, un grano di sale e finalmente 200 grammi di burro sciolto e depurato. Foggiate l'apparecchio su lastra spalmata di burro ed infarinata, della stessa dimensione delle *croquignole*, alla distanza necessaria. Spolverizzatele con anice e cuocetele a forno caldo.

2751. — Treccie. — Stacciate 250 grammi di farina sulla tavola; fate la *fontana*, collocatevi nel centro 175 grammi di zuccaro, 175 grammi di burro, un uovo intero, un grano di sale e buccia tritata. Fate l'impasto, gramolate la pasta, dividetela in diverse parti, che rotolerete per formare delle treccie a 3 cordoni. Tagliatele della stessa lunghezza, disponetele su lastra leggermente spalmata di burro, doratele con tuorli d'uova, e cuocetele a forno caldo.

2752. — Ventagli. — Stendete della sfogliata a 6 giri, per formare una grossa lista larga 16 centimetri; spianate gli orli, e tagliatela per metà sulla sua lunghezza, dividendo ogni metà in pezzi larghi 15 centimetri; collocateli mano mano su lastre, appoggiandoli di fianco, ma a distanza, perocchè la pasta, invece di montare, fa il suo effetto in traverso; esponeteli a forno caldo, e quando siano quasi cotti, spolverizzateli di zuccaro, ultimandone la cottura glassandoli. Essi dovranno avere allora la forma di piccoli ventagli.

2753. — Gimblettes. — Preparate una pasta con 500 grammi di farina, 50 grammi di zuccaro, altrettanto di burro, 2 o 3 tuorli, un grano di sale, un po' d'acqua. Dividete la pasta in porzioncelle, che rotolerete in cordoni, per formare degli anelli di 4 o 5 centimetri di diametro; dorateli e cuoceteli. a forno moderato.

2754. — Langues de chat. — Lavorate in una terrina 250 grammi di zuccaro, con 2 uova; aggiungetene 2 altri alcuni minuti dopo, e quando l'apparecchio sia rigonfio, mescolatelo con 320 grammi di farina e 100 grammi di burro sciolto; incorporatevi poscia assieme un bicchiere di crema sbattuta. Introducete l'apparecchio in una *tasca* a cannula, spingetelo su lastra unta di burro ed infarinata, in forma di biscottini al cucchiaio.

2755. — Zufoli. — Prendete della pasta da briozzo lievitata, stendetela sulla tavola infarinata, per distribuirla in liste, che rotolerete colle mani e disporrete su lastra butirrata; dorateli, tagliateli della lunghezza voluta, cuoceteli a forno caldo.

2756. — Miccie. — Stendete della sfogliata grossa 4 millimetri, e dividetela in liste larghe 2 centimetri e lunghe 12; disponetele su lastra, doratele e fatele cuocere a forno caldo; quando sono quasi cotte, spolverizzatele con zuccaro fino, facendole glassare.

2757. — Ginger-Bread. — Mettete in una terrina 500 grammi di farina, con 125 grammi di zuccaro, 125 grammi di burro, 4 cucchiaiate di zenzevero in polvere, un grano di sale, 2 decilitri di di melassa calda, 3 uova intere; lavorate la pasta colla mano, incorporate la farina a poco a poco, tenendo la pasta un po'dura; distribuitela in porzioncelle, che rotolerete della grossezza d'un maccherone; disponeteli a distanza su lastre unte di burro, e cuoceteli a forno dolce. — Essi devono essere secchi.

2758. — Croquetes di Bar. — Lavorate in una terrina 250 grammi di zuccaro, con 4 o 5 albumi; aggiungetevi 175 grammi di farina, 175 grammi di mandorle secche e tritate; foggiatele in piccoli zufoli su lastre incerate ed infarinate. Cuoceteli a forno dolce.

2759. — Croquets di Mahon. — Con 250 grammi di zuccaro, egual quantità di farina, 200 grammi di mandorle gregge, 2 uova intere e 4 tuorli, preparate una pasta consistente. Gramolatela, stiacciatela e dividetela in liste grosse un centimetro per 5 o 6 di larghezza; disponetele su lastre unte di burro, doratele, rigatele, e cuocetele a forno dolce; non appena saranno levate dal forno, dividetele per traverso.

2760. — Mezze lune al burro. — Con 30 grammi di lievito di birra, 175 grammi di farina ed un po' di latte, preparate un lievito di pasta consistente; stendete la rimanente farina in corona; collocatevi

nel mezzo un grano di sale, un quarto di burro diviso in piccole porzioni, un po' di latte; fate l'amalgama, tenendo la pasta piuttosto ferma che molle; aggiungete il lievito, e quando l'amalgama sarà operato, mettete la pasta in una terrina, copritela e fatela rinvenire lentamente senza calore. Quando la pasta sarà ben levata, *rompetela*, modellatela sulla tavola infarinata, per poscia dividerla in particelle della grossezza d'una noce; foggiatela di forma rotonda, stendetela col matterello, allungandola di forma ovale e sottile; colla mano sinistra prendete allora l'estremità più vicina e colla mano destra rotolate l'estremità opposta, in modo da ravvicinare vivamente le due estremità, ma avendo cura, durante l'operazione, di tirare leggermente la pasta colla mano sinistra onde ottenerla più sottile; questa operazione deve farsi abilmente e rapidamente. Non appena la lista è rotolata, prendetela d'un tratto colle due mani, per riporla su una lastra, facendole prendere la forma di mezza luna. Lasciate di nuovo levare la pasta senza violenza; inumidite allora la parte superiore delle mezze lune con un po' d'acqua, esponetele a buon forno, e nel ritirarle umettatele superiormente, mediante pennello, con un po' di fecola cotta in acqua, a densità di leggero siroppo. Questa operazione ha per effetto di dare lucidità ai *gâteaux*. Essi possono essere serviti tanto col thé come per colazione.

DELLA CREDENZA.

Nel suo complesso la credenza costituisce una parte essenziale dell'arte culinare, offrendo una quantità di prodotti non meno variati che graditi; essa comprende tanti diversi elementi da essere d'uopo di lunghi studi per diventar buon *credenziere*. Noi non pretendiamo trattare questa interessante partita in tutta la sua vastità, ma procureremo di definire i punti principali colla diligenza che presiedette all'analisi delle parti precedenti; sopra tutto non trascureremo nulla di quanto può tornare utile alle persone della nostra professione, poichè in ciò sta lo scopo che ci guida.

Di certo un cuoco non è rigorosamente obbligato di conoscere a fondo questa partita, ma sarebbe un non senso il dire che possa mantenersi estraneo ad un lavoro che ha tanti rapporti col suo, e al quale può iniziarsi da sè stesso. Secondo noi, nessuno è più idoneo a divenir buon credenziere di un cuoco che possegga le svariate cognizioni richieste dalla sua professione. D'altronde, per noi è evidente che, in certi casi, posson tornare di grande utilità ad un cuoco alcune nozioni della credenza, sia per proprio conto, e, con più ragione ancora, nel caso che fosse chiamato a disimpegnare le funzioni di *maggiordomo* o *credenziere*.

Avendo altrove trattato degli *hors-d'œuvre*, delle insalate, delle paste pel thé, e della conservazione delle frutta, ci limiteremo qui a parlare della confetteria, cioè dei dolci, de' *petits fours*, delle confetture, dei gelati, dei rinfreschi, e finalmente di ogni preparazione di riconosciuta utilità.

La tavola che si riferisce a questa partita rappresenta diversi generi di oggetti d'argenteria, come sarebbero: piatti montati (alzate), gradinate, tamburi, compostiere e canestri di frutta per uso di *dessert*. Detti disegni possono dare un'idea pratica del modo col quale devono essere allestite le frutta ed i dolci, ciò che non può quasi esprimersi che per dimostrazione di fatto. La montatura infatti è tutta questione di gusto, ma che richiede una mano esercitata; poichè i più bei frutti e i più graziosi dolciumi perdono sempre assai ove non siano ben disposti.

2761. — Composte. — Le composte sono preparazioni la cui bellezza e bontà dipende molto dalle cure colle quali sono trattate. Noi avremmo potuto produrre un numero maggiore di formole; abbiamo creduto inutile di far menzione di quelle che non esigono speciali procedimenti. Il metodo per conservare le composte trovasi descritto al capitolo delle conserve alimentari.

D'ordinario, le composte si allestiscono su piatti concavi (*assiette*) o *compostiere*, di porcellana o di cristallo, che qualche volta si posano su sottocoppe col piede. Un tale genere è rappresentato dalla tavola 62ª.

Qualunque sia il modo di montatura, le composte si possono sempre coprire con una *sultana* in ghiaccia reale od in pastigliaggio. Alle composte di frutta intiere si può anche applicare qualche gra-

ziosa asticciuola di frutta con ornamenti in pastigliaggio. Il siroppo delle frutta medesime cotte in composta, ben ridotto, ben chiaro, può servire a mascherare le composte; tuttavia sarà sempre da preferire il mascherarle con siroppo nuovo, profumato, ridotto alla *nappe*.

2762. — Chiarificazione dello zuccaro. — Frantumate 3 o 4 chilogrammi di zuccaro in pane, mettetelo in una catinella, bagnatelo con un litro e mezzo d'acqua fredda; lasciatelo sciogliere lentamente. Nel frattempo sbattete un albume d'uovo con una tazza d'acqua; mescolate tre quarti di questo liquido collo zuccaro disciolto, mettete la bastardella sul fuoco. Al momento in cui si sviluppa l'ebollizione, ritirate la bastardella sull'angolo del fornello, onde il liquido non abbia che a bollire da una parte; levate la schiuma che si forma alla superficie del siroppo; aggiungete a questo, ad intervalli, la rimanente acqua messa in disparte, contenente l'albume d'uovo. Quando lo zuccaro è ben schiumato, limpido, passatelo, per ridurlo a 32 gradi al pesa-siroppo. — Per certi usi non è indispensabile di chiarificare lo zuccaro coll'uovo; si può ottenerlo chiaro bagnandolo col suo stesso volume d'acqua, onde farlo bollire, e schiumarlo con cura. — La chiarificazione a freddo è descritta all'articolo delle gelatine d'*entremets*.

2763. — Cottura dello zuccaro. — I diversi gradi di cottura dello zuccaro sono così distinti: 1° il *lissé*, o piccolo o gran filo; 2° il *perlé*, o piccola e grande perla; 3° il *soufflé*, o soffiato o meglio piccola piuma; 4° la *glu*; 5° il *boulé*, o gran palla; 6° il *cassé*, o perla dura e secca; 7° il *caramella*. — Quando lo zuccaro è ben disciolto, la prima cottura distinta che indica il siroppo, dopo alcuni minuti di ebollizione, è la *nappe*; il siroppo allora segna 32 gradi al pesa-siroppo: questo grado è quello che ordinariamente si dà ai siroppi concentrati. Continuando a bollire, il siroppo arriva al *lissé*; allora segna 34 gradi. Per conoscere questa cottura bisogna prendere un po' di zuccaro sulla punta dell'indice, poi comprimerlo contro il pollice; distaccando le dita, lo zuccaro deve formare un sottil filo, che si rompe istantaneamente. Facendolo bollire di più, il siroppo arriva a 36 gradi, cioè al *perlé*. Si conosce questa cottura se prendendo fra le dita una piccola parte di zuccaro, e allontanandole subito forma un filo più consistente, più lungo, più bianco che non quello del grado precedente. A 39 gradi lo zuccaro passa al *soufflé*; lo si riconosce se, immergendo la schiumaruola, si formano delle piccole bolle dal lato opposto. — A 41 grado lo zuccaro è alla *glu*; prendendolo fra 2 dita bagnate, lo zuccaro dovrà aderirvi come corpo glutinoso, ma senza consistenza; 3 gradi di cottura di più danno lo zuccaro al *boulé*. Si riconosce questa cottura prendendo lo zuccaro con un dito bagnato per immergerlo d'un tratto nell'acqua; se è possibile di formarne una pallottola, rotolandolo fra le dita, lo zuccaro è al grado voluto; se la pallottola è più consistente, quantunque flessibile, è al gran *boulé*; giunto a questa cottura, il pesa siroppo comune (1) non può indicare più i gradi dello zuccaro che in un modo molto imperfetto; i sobbogli dello zuccaro divengono allora più serrati, ed è facile accorgersi che va rapidamente acquistando consistenza. Dopo 2 o 3 sobbogli lo zuccaro passa al piccolo *cassé*; lo si riconosce se, immergendo un dito nello zuccaro, dopo averlo tuffato in acqua fredda, e rimettendovelo subito dopo, lo zuccaro con facilità si distacca e si spezza, quantunque rimanga un poco aderente se posto sotto al dente. Si riconosce il gran *cassé* nel fare la stessa esperienza; ma qui lo zuccaro si spezza nettamente. Questa cottura è l'ultima che può subire lo zuccaro prima di prender colore; essa sta fra il piccolo *cassé* ed il *caramella*. Si conosce quest'ultima cottura quando lo zuccaro incomincia a prendere una tinta giallognola; se allora lo si lascia al fuoco, si oscura all'istante, e non può, senza abbruciare, subire nessuna altra ebollizione. Ciascuna cottura dello zuccaro si divide così in due altre intermedie, cioè il minimo e il massimo del grado. Sono gradazioni impercettibili che la sola pratica insegna a distinguere.

2764. — Composte velate. — Così si chiamano le composte che, dopo esser state montate, vengono ricoperte d'una velatura di gelatina di pomi o di frutta. Ecco il modo di operare per velare due composte: versate in una catinella 4 decilitri di succo di pomi freschi, 250 grammi di zuccaro pestato, il sugo di mezzo limone; cuocete il siroppo procedendo com'è descritto riguardo alla gelatina di pomi; lasciatelo cuocere finchè la *nappe* o velatura sia ben pronunciata; versate allora la gelatina interamente calda in due piatti, del diametro della compostiera; basterà che la gelatina abbia 5 o 6 milli-

(1) Noi possediamo un pesa-siroppo atto ad indicare i gradi di tutte le cotture graduali dello zuccaro fino alle più piccole differenze. Questo pesa-siroppo di nuovo genere ci viene d'America per le premure di un intelligente pratico, il signor Ch. Rauhoffer, che ne fece egli stesso l'esperienza e ne tributò grandi elogi.

metri di grossezza; lasciatela raffreddare. Montate le composte a cupola regolare, variando i colori; quando la gelatina sarà fredda, ben condensata, passate attorno la punta d'un coltello, per distaccare la velatura; tagliate un disco di carta un po' più largo della gelatina, posatelo sopra in maniera che la gelatina vi si addatti; riscaldate allora leggermente il fondo del piatto per togliere d'un tratto la gelatina e posarla subito sulla composta, rovesciando la carta; inumidite tosto quest'ultima con un pennello immerso in acqua tiepida, onde toglierla via. — Si fa lo stesso, riguardo alla velatura di gelatine di mele cotogne, lamponi e ribes. Si velano pure le composte con sugo di pomi ridotto collo zuccaro, in modo da ottenere una gelatina leggiera; la si lascia raffreddare a metà, poi, prendendola con un pennello, si imbevono i frutti preparati. Questa operazione deve farsi al momento di servire.

2765. — Composte clochées (Modello N. 336). — Questo genere di allestimento è elegantissimo e molto distinto; tali composte ponno essere formate indifferentemente con ogni frutto; ma è importante osservare che non debbono essere siroppate che al momento di presentarle, perchè il siroppo di frutta danneggerebbe la *(cloche)* campana. Queste campane ponno esser fatte in pastigliaggio od in ghiaccia reale, e possono nondimeno essere ornate con piccoli fregi di zuccaro filato; quella rappresentata dal modello è ornata con un piccolo pennacchio.

2766. — Composte di pomi. — I pomi per composte ponno essere cotti intieri o tagliati per metà, a quarti od a fette; i pomi detti *calvilles* o le *reinettes* convengono preferibilmente a quest'uso. Se i pomi devon essere intieri, pelateli, levandone il centro e i semi, svuotandoli con un tubo a colonna; strofinateli con un mezzo limone, gettateli, mano mano, in un vaso d'acqua fredda acidulata, versate in una catinella 2 litri d'acqua, mettetela al fuoco, aggiungetevi il sugo di un limone e una manata di zuccaro; fatela bollire; immergetevi allora i pomi, ma pochi alla volta. Appena saranno leggermente rammolliti, scolateli su uno staccio, per disporli in una terrina inverniciata, copriteli con siroppo chiarificato, coprite la terrina, lasciateli raffreddare. Dopo un'ora, passate il siroppo, riducetelo a 30 gradi, profumatelo alla vaniglia o con buccia; quando sia freddo, mascheratene i pomi, dapprima disposti in una compostiera. La cottura dei pomi tagliati si fa nel modo stesso. Se i pomi sono soggetti a sfasciarsi, si fanno cuocere, senza *imbianchirli*, in un siroppo leggiero a 22 gradi; quando sono cotti, si fa scolare il siroppo, per mescolarlo con zuccaro, cuocerlo ancora e ridurlo a 32 gradi. — I pomi si dispongono in corone sovrapposte o accumulate in piramide, a seconda che siano intieri o tagliati; in ambedue i casi, bisogna mascherarli con siroppo profumato, ridotto e raffreddato.

2767. — Composta di pomi in gelatina. — Pelate alcuni grossi pomi, tagliateli a piccole pallottole, oppure ad olive, mediante un cucchiaio da radici; gettateli, mano mano, in acqua con limone, cuoceteli non troppo, scolateli su uno staccio. In altra parte, tritate 8 o 10 pomi per gelatina, non che i ritagli degli altri, metteteli in una casseruola, copriteli interamente con acqua, mescolata col sugo d'un limone e un pizzico di zuccaro, cuoceteli fino a che saranno disciolti; gettateli allora su uno staccio, per estrarne il sugo; versatelo in una grande catinella col siroppo in cui hanno bollito i pomi a pallottoline; mescolate col liquido 400 grammi di zuccaro, mezzo bastoncino di vaniglia; cuocetelo a gran fuoco, schiumandolo con cura fin quando sia alla *nappe*; aggiungetevi allora le piccole pallottoline di pomi, dategli due sobbogli ancora; ritirate subito la catinella, per lasciar quasi raffreddare la gelatina, rimestandola di tanto in tanto; quando la gelatina sarà abbastanza consistente sicchè le frutta non vengano al disopra, versatela in un vaso, per lasciarla ben raffreddare e indurire; rovesciatela poi in una compostiera.

2768. — Composta di pere. — Le pere *beurrè* verdi e grigie, e le pere *rousselet* sono opportune a questo scopo. — Tagliatele per metà od a quarti; pelatele, togliete le parti dure, per *imbianchirle* nell'acqua bollente acidulata; appena saranno intenerite, scolatele, per disporle in una terrina inverniciata, coprirle con siroppo caldo a 28 gradi; quando saranno raffreddate, scolatele, per montarle. Riducete a 32 gradi il siroppo, profumatelo; quando sarà freddo, versatelo sulla composta.

2769. — Composta di piccole pere. — Pelate le piccole pere, levando il gambo; togliete il torso con un tubo a colonna, soffregatele con limone, fatele *imbianchire* in acqua acidulata; quando sieno rammollite, spremetele e mettetele in una terrina; copritele con siroppo, lasciatele raffreddare. Scolate le pere, per montarle, applicando a ciascuna un gambo d'angelica; riducete il siroppo, lasciatelo raffreddare, versatelo sulle frutta.

2770. — Composta di pere a colori. — Tagliate sei pere *beurrè* in due parti ciascuna; arrotondatele in forma di mezze albicocche; fatele cuocere con siroppo, tenendole ben bianche. Preparate pure 6 pere *catillac*, fatele cuocere in un siroppo leggero con mezzo bicchiere di vino bianco; scolatele, mettetele in una terrina, per farle macerare in un siroppo a 32 gradi, arrossato con un po' di carmino limpido. Quando le pere sono raffreddate, montatele in corona, alternando una bianca ed una rossa; disponete le metà più piccole nel centro, che ricolmerete con una composta di agresto, di ciliege, di lamponi e di quarti d'albicocche od altri frutti; cospargete la composta con un buon siroppo ristretto.

2771. — Composta di prugne nere. — Si fanno cuocere le prugne intere o dimezzate; nel primo caso, vi si lascia il nocciolo. — Pelate le prugne, od immergetele in acqua bollente, per levarle la pelle; gettatele in un siroppo leggero, ma caldo, lasciatele raffreddare a coperto; scolatele, per poi montarle, mascherandole con siroppo ridotto alla *nappe*.

2772. — Composta di mirabelle. — Si possono lasciare oppure togliere alle prugne i noccioli; pungete le frutta, fatele *imbianchire* per alcuni secondi; scolatele, per gettarle in un siroppo caldo a 25 gradi; quando sieno fredde, scolatele, per montarle, fate restringere il siroppo, e quando sia freddo, versatelo sulla composta.

2773. — Composta di fichi freschi. — Bisogna scegliere i fichi duri, non del tutto maturi; sono da preferire i bianchi. Pungeteli con un ago, *imbianchiteli* in acqua bollente per qualche minuto, scolateli, accomodateli in una terrina, copriteli con siroppo a 20 gradi; lasciateli macerare per un paio d'ore; collocateli allora in una compostiera, mascherandoli con un siroppo nuovo a 30 gradi, alla vaniglia.

2774. — Composta di patate. — Scegliete le patate piccole, pelatele, lasciandole di forma naturale, fatele *imbianchire* a tre quarti di cottura, finite di cuocerle in un siroppo leggero, per lasciarle raffreddare; passate il siroppo, aggiungendovi un po' di zuccaro, un bastone di vaniglia, cuocetelo a 30 gradi, per versarlo sulle patate, e lasciateli raffreddare insieme.

2775. — Composte miste (Modello N. 330). — Si fanno queste composte con ogni specie di frutta e gelatine di frutta. Le specie ponno essere diverse, ma non devono essere troppo numerose. Estraete un bicchiere di gelatina nel mezzo di una compostiera, circondatela con una bella corona di ananas, di pesche, di albicocche, di pomi, d'aranci, ecc.; siroppate le frutta. — Si può anche allestire una corona di belle frutta bianche, pere o pomi, coi quali si riempie il mezzo con frutti di diversi colori.

2776. — Composta di berberi. — Pelate bene i berberi, immergeteli in un siroppo bollente, cotto alla *nappe*, date due sobbogli al liquido, ritirate la casseruola dal fuoco, per lasciare raffreddare i frutti nel siroppo; quando sieno raffreddati, levateli colla schiumaruola, per montarli; riducete alla *nappe* il siroppo, versatelo sui frutti. — Questa composta si può anche preparare, operando come pel ribes rosso.

2777. — Composta di more. — Scegliete le more grosse, nere, un po' dure; immergetele in un siroppo bollente ma leggero, e dategli un sol sobboglio; scolatele e mettetele in una terrina. Cuocete del siroppo a 32 gradi con un po' di vino bianco e siroppo di more; quando sia freddo, versatelo sui frutti.

2778. — Composta di fragole crude. — Scegliete delle belle fragole, e ad una ad una accumulatele in piramide, in una compostiera, scegliendo le più belle. — In altro luogo, passate allo staccio alcune manate delle più piccole, onde ottenere 2 decilitri di *purée*, colla quale mescolerete subito 200 grammi di zuccaro in polvere; tenetela sul ghiaccio. Al momento di servire, cospargete le fragole colla *purée*.

2779. — Composta di fragole cotte. — Mondate le fragole con diligenza, immergetele in un siroppo cotto al *boulé*; ritirate tosto la catinella dal fuoco. Un'ora dopo scolate le fragole, disponetele in una compostiera. Fate ridurre il siroppo alla *nappe*; quand'è freddo versatelo sulle frutta.

2780. — Composta di fragole-ananas, lamponate. — Riscaldate leggermente in una bastardella alcune manate di lamponi; gettateli su uno staccio, per raccoglierne il sugo, e mescolatelo con eguale quantità di zuccaro; con questo apparecchio preparate una gelatina di lamponi, versatela in un vaso, rimestandola di tanto in tanto con un cucchiaio finchè sia raffreddata e ben legata; allora versatela su delle fragole-ananas pelate, disposte in piramide in una compostiera.

2781. — Composta di lamponi. — Prendete un chilogrammo di lamponi, e sceglietene una metà dei più belli per tenerli da parte; spremete il sugo degli altri e versatelo in una catinella, mescolatelo con egual peso di zuccaro *pilé*, fatelo cuocere in gelatina; versatela in un vaso, quando incomincia a rappigliare, aggiungetevi i lamponi scelti; tenete la composta in ghiaccio, e al momento di servire disponetela in una compostiera.

2782. — Composta di ribes rosso. — Sgranate alcune manate di bel ribes rosso, appena côlto; mettetelo in una terrina. Schiacciate una egual quantità di ribes, passandone il sugo al filtro; rimettete i primi getti nel filtro, finchè il sugo passi chiaro; mescolatelo allora con egual peso di zuccaro, passato allo staccio di seta; rimestate di tanto in tanto l'apparecchio finchè lo zuccaro sia ben sciolto; versatelo subito su un ampio piatto, tenendolo per un'ora nella stufa; fatelo poi raffreddare all'aria, finchè sia quasi diventato gelatina; a questo punto mescolatevi il ribes sgranato, e versate la composta in una compostiera.

2783. — Composta di ribes rosso cotto. — Pesate 300 grammi di bel ribes rosso, non troppo maturo, e sgranatelo. Fate cuocere in una bastardella 200 grammi di zuccaro al piccolo *cassé*; a questo punto mescolatelo col ribes, e quando le frutta ne sono ben coperte, ritirate la bastardella dal fuoco; agitate ad intervalli la composta; quando sia fredda, allestitela in una compostiera.

2784. — Composta di uva spina. — Scegliete l'uva spina *(groseilles)* del tutto matura. Levatene i semi mediante una penna d'oca; immergete l'uva spina in una catinella d'acqua bollente; scolatela subito, per gettarla nello zuccaro cotto al *boulé*, date al liquido un sobboglio, e versate il frutto e il siroppo in una terrina, copritelo con un disco di carta. Quando sia freddo, disponetelo in una compostiera, cospargendolo con siroppo, passandolo.

2785. — Composta di ciliege. — Tagliate a metà i gambi di un chilogrammo di belle ciliege acri (Montmorency), cuocete 500 grammi di zuccaro al *boulé*, gettatevi entro le ciliege, lasciate che il liquido levi il bollore, e schiumatele con cura; versate la composta in una terrina, per lasciarla raffreddare al coperto. Versate in una bastardella due decilitri di siroppo a 30 gradi, aggiungete alcune cucchiaiate di siroppo di ciliege; fate bollire il liquido qualche minuto, lasciatelo raffreddare, allestite le ciliege in una compostiera, cospargendole di siroppo.

2786. — Composta di prugne reines-claude, rinverdite. — Scegliete delle buone prugne, ben verdi e dure. Tagliate soltanto la cima del gambo, pungetele con un ago un po' grosso, e immergetele di mano in mano in un vaso d'acqua fredda. — Fate bollire 2 litri d'acqua in una catinella; gettate le prugne nel liquido, e non appena bolle, ritiratelo tosto dal fuoco. Tenete le prugne nell'acqua per 7 od 8 ore. Mettete allora la catinella su fuoco debolissimo, copritela, e smuovete di tanto in tanto le prugne con una schiumaruola rovente. A misura che salgono, levatele fuori, per immergerle nell'acqua fredda; tenetele così per un'ora; scolatele ben bene, mettetele in una terrina, coprendole con siroppo freddo a 26 gradi. Dopo 5 o 6 ore mettete le frutta ed il siroppo in una catinella, ponendola su fuoco molto debole, copritela, e riscaldate le prugne, senza far bollire il liquido, finchè siano verdi; allora sgocciolatele, fate ridurre il siroppo a 30 gradi, lasciatelo raffreddare a metà, mescolatelo colle prugne, riducendolo al punto di ebollizione; ritiratelo di nuovo dal fuoco; scolate le prugne, disponetele in una compostiera, mascheratele con siroppo nuovo, vanigliato, a 30 gradi, freddo.

2787. — Composta di prugne (reines-claude) naturali. — Tagliate per metà il gambo di 36 grosse *reines-claude* mature, e di mano in mano, immergetele in un siroppo bollente a 20 gradi; aggiungetevi

un pezzetto di vaniglia, coprite la bastardella, tenetela lungi dal fuoco. Quando le prugne sieno ben penetrate, scolatele su uno staccio, passate il siroppo, riducetelo a 30 gradi, lasciatelo venir freddo; componete le prugne in piramide, cospargendole di siroppo.

2788. — Composta di albicocche primaticcie. — Le albicocche primaticcie si lasciano intiere se il nocciolo si stacca difficilmente. — Scegliete 18 albicocche d'eguale grossezza, tornitele, gettatele, mano mano, nell'acqua bollente, finchè siano rammollite; allora rinfrescatele, per immergerle in un siroppo bollente a 28 gradi; dategli un sol sobboglio, e ritirate dal fuoco la bastardella. Lasciate raffreddare le frutta nel liquido; disponetele poi in una compostiera, per cospargerle col loro siroppo, ridotto insieme ad una cucchiaiata di liquore di nocciole.

2789. — Composta d'albicocche grosse. — Separate in due parti una quindicina di belle albicocche non troppo mature; pelatele per bene, immergetele in acqua bollente per *imbianchirle*, ma dando loro solamente due sobbogli; scolatele, per metterle in una terrina, coprirle con siroppo a 22 gradi, vanigliato; lasciatele raffreddare nello stesso siroppo; quindi scolatele su uno staccio, per collocarle in corone sovrapposte, cospargerle di siroppo, precedentemente ridotto a 30 gradi, e raffreddato.

2790. — Composta di mele-cotogne. — Scegliete le mele-cotogne perfettamente mature, dividetele a quarti levando la pelle e le parti dure del centro; cuocetele in vaso coperto, in una casseruola con acqua acidulata, leggermente inzuccherata; scolatele subito, per deporle in una terrina, e coprirle con siroppo caldo a 22 gradi. Dopo due ore, scolate il siroppo, rafforzandolo con zucchero; fatelo bollire, per versarlo di nuovo sulla frutta; quando sieno fredde, disponetele in una compostiera, cospargendole col loro siroppo ridotto.

2791. — Composta di frutta crude. — Pigliate 4 aranci, due pere che si sciolgano, 2 pomi, un pezzo d'ananas; levate il torso delle pere e dei pomi, trapassandoli con un tubo a colonna; indi pelatele. Pelate pure per bene gli aranci, dividendoli a piccoli spicchi. Tagliate la polpa dell'ananas in fette sottili. Accomodate simmetricamente queste frutta in una compostiera, a strati, spolverizzando, mano mano, ciascun strato con zuccaro fino, vanigliato; tenete questa composta sul ghiaccio per mezz'ora prima di servirla.

2792. — Composta d'aranci. — Scegliete de' begli aranci, pesanti, di perfetta maturanza, e d'egual grossezza; divideteli, secondo la loro grossezza, ciascuno in quattro o sei parti; levate il centro di ciascuna fetta, come pure i semi; indi toglietene la buccia, facendo passare la lama del coltello fra la buccia ed il frutto. Metteteli in una terrina, spolverizzandoli con zuccaro in ghiaccia; copriteli, lasciandoli così macerare per un'ora, saltellandoli di tanto in tanto. Collocateli così, in sovrapposte corone, in una compostiera, cospargendoli solamente col siroppo della terrina.

2793. — Composta o insalata d'aranci all'acquavite. — Lavate quattro begli aranci, asciugateli, e tagliateli in fette di 6 millimetri di spessore, senza toglierne la pelle; sopprimete le prime e le ultime fette, levando i semi alle altre, per disporle in corona in una compostiera; spolverizzatele copiosamente con zuccaro in polvere, e lasciatelo sciogliere; mescolate il siroppo de' frutti con un decilitro di buona acquavite, e versatelo sugli aranci.

2794. — Composta di pesche. — Dividete ogni pesca in due parti, levandone l'osso; immergetele nell'acqua bollente, per lasciarvele finchè se ne distacchi la pelle; poi scolatele, mettendole in una terrina, e cospargendole con siroppo vanigliato a 22 grammi, appena sufficiente per coprirle; lasciatele così raffreddare; dopo scolatele, per montarle, in corona, in una compostiera; cospargetele col loro siroppo ridotto a 30 gradi, ma freddo.

2795. — Composta d'ananas. — Pigliate la metà d'un buon ananas, pelatelo, e preparatelo in modo da non lasciarvi alcun punto nero. Dividetelo trasversalmente in fette non troppo sottili, toglietene le parti dure mediante un piccolo taglia-pasta; accomodate in una terrina queste fette. — Incidete i

ritagli esterni dell'ananas, immergeteli in un bicchiere di siroppo vanigliato a 32 gradi; dopo due sobbogli, ritirate il liquido dal fuoco, tenendolo coperto per 10 minuti. Passate allora allo staccio il siroppo sulle fette d'ananas; dopo due ore, disponete le fette d'ananas in corona nella compostiera, cospargendole col siroppo.

2796. — Composta di popone. — Scegliete un popone di buon aroma, non troppo maturo; tagliatelo a fette, levandone i semi e le parti dure della scorza; ciascuna fetta dividetela nel mezzo; immergetele in acqua bollente, e cuocetele interamente al coperto; scolatele, rinfrescatele, mettetele in un siroppo leggero caldo; copritele con carta e lasciatele venir fredde. Poi scolate il siroppo, rafforzandolo con zuccaro in modo da condurlo a 28 gradi; versatelo di nuovo sul frutto; quando sia freddo, disponetelo in una compostiera; mescolate al siroppo due cucchiaiate di buon rhum, un po' di buccia e passatelo sul frutto.

2797. — Composta mista o Macedonia. — Scolate su uno staccio sei piccole pere intiere, sei mezzi pomi, dodici mezze albicocche pelate, cotte moderatamente in un siroppo leggero. Su un altro staccio mettete 24 belle ciliegie cotte, senza nocciolo. — Mettete in una terrina 12 quarti d'arancio pelati e crudi, due cucchiaiate di ribes rosso e bianco, sgranato, altrettanti lamponi, una fetta di popone o d'ananas triturato; questi ultimi devon essere crudi; spolverizzateli di zuccaro, tenendoli sul ghiaccio. Al momento di servire, disponete in simmetria le frutta, cotte e crude, in una compostiera; cospargetele col siroppo della frutta cruda, insieme ad altro molto ristretto, profumato alla vaniglia.

2798. — Composta di susine secche. — Mettete in una casseruola 500 grammi di belle prugne secche, coperte d'acqua fredda, fatele bollire per 10 minuti, e poi scolatele; rinfrescatele, per rimetterle nella casseruola con un po' di buon vino ed acqua bastante per bagnarle; aggiungetevi poco zuccaro, un pezzetto di buccia di limone, un pezzo di cannella; coprite la casseruola e cuocetele lentamente per tre quarti d'ora; versatele poi in una terrina per farle raffreddare; disponetele in una compostiera, mascherandole con un siroppo nuovo vanigliato.

2799. — Composta di prugne bianche (pesche-noci secche). — Cuocetele in acqua, con un po' di vino bianco e zuccaro; quando sono rammollite, fatele raffreddare, scolatele, e disponetele in una compostiera; cospargetele con un siroppo ristretto insieme ad un po' di maraschino.

2800. — Composta di marroni. — Scegliete 50 bei marroni e levatene la buccia, per cuocerli in acqua, conservandoli intieri; scolateli ad uno ad uno, per toglierví anche la seconda pellicina; immergeteli mano mano (solamente quelli intieri) in un siroppo tiepido a 12 gradi; copriteli con un disco di carta, lasciateli in macerazione per due o tre ore. Scolate allora il siroppo in una bastardella, rafforzatelo con zuccaro, e aggiungetevi un bastoncino di vaniglia; fatelo cuocere a 28 gradi, versatelo subito sui marroni, e per servire la composta, lasciatela raffreddare.

2801. — Composta calda di marroni al rhum. — Fendete 50 marroni, cuoceteli arrosto, e pelateli subito, onde metterli in una terrina; copriteli con siroppo vanigliato a 28 gradi, tenete la terrina per due ore nella stufa; allora scolate i marroni, disponeteli in una compostiera, cospargendoli con 2 decilitri di rhum, riscaldato con 150 grammi di zuccaro, infiammato.

2802. — Composta di marroni filati. — Fendete 50 marroni, e fateli saltare sul fuoco, con un pezzo di burro, fino a quando la buccia e la pellicola si distacchino; pelateli, cuoceteli in un siroppo leggero con un bastone di vaniglia. Allora pesate la *purée*. Cuocete al *cassé* una metà del suo peso di zuccaro; lavorate l'apparecchio con un cucchiaio per qualche minuto, onde farlo asciugare, per alcuni minuti rimestandolo; ritiratelo per lasciarlo raffreddare; introducetelo allora in una *siringa da maccheroni*, munita ad un'estremità d'un disco di metallo, forato da tanti buchi, del diametro d'un maccheroncino; spingete l'apparecchio in una compostiera, disponendolo in piramide.

2803. — Composta spagnuola, alle uova filate. — Per preparare questa composta bisogna disporre di un piccolo colatoio a fondo piatto, ma forato da molti buchi, a cui siano adattate delle piccole canne di latta. — Tale composta è molto apprezzata in Ispagna. — Rompete 18 uova ben fresche, separando gli albumi dai tuorli, e mettendo questi in una terrina, per sbatterli con un cucchiaio di legno. Ver-

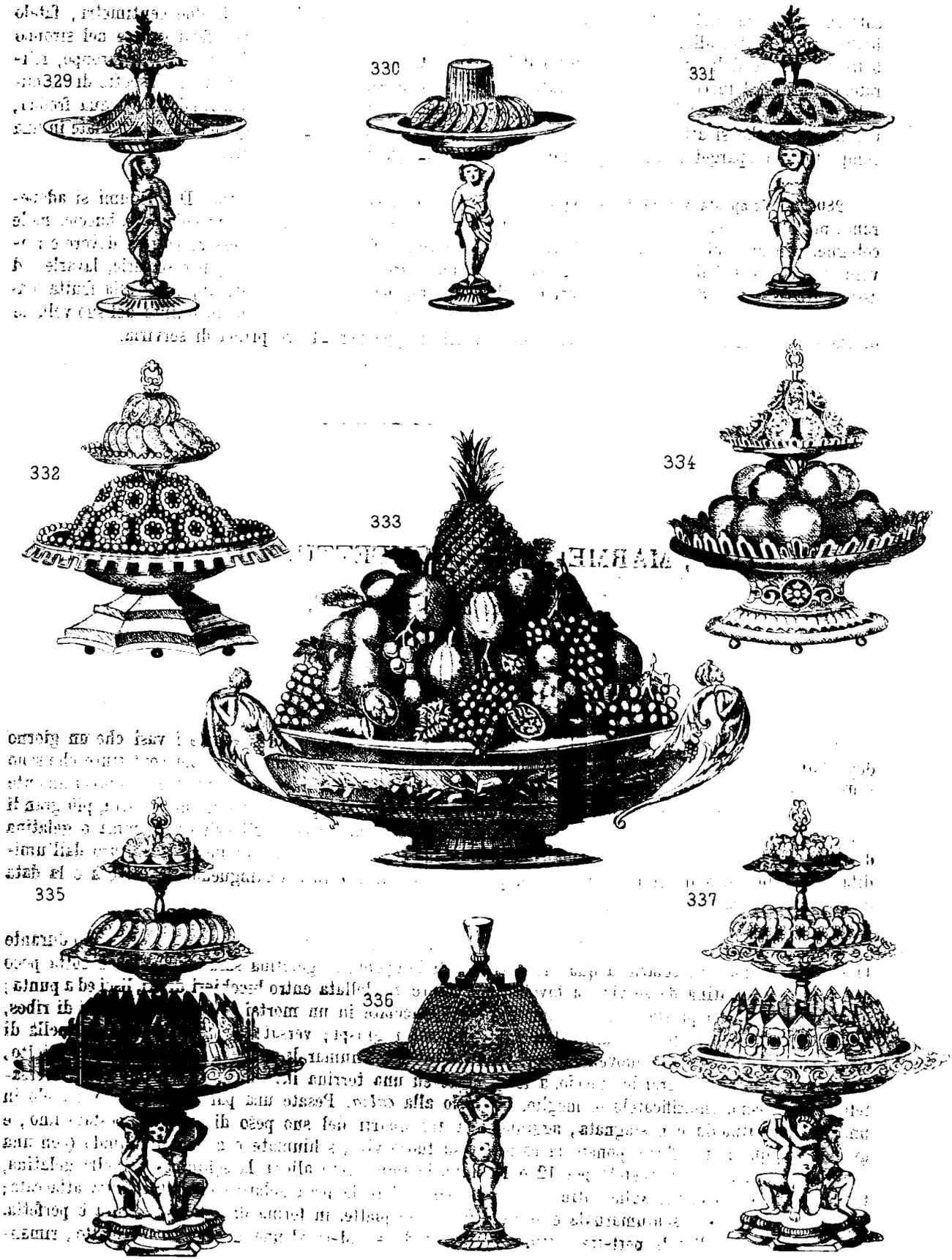
sate in un tegame del siroppo a 30 gradi; lo strato del siroppo dev'essere di due centimetri; fatelo bollire tre minuti; allora versate nel colatoio il terzo dei tuorli d'uova, per farli cadere nel siroppo bollente, stendendoli su tutta l'ampiezza del tegame. Copritelo, date un sol sobboglio al siroppo, ritiratelo subito dal fuoco; dopo due minuti le uova debbon essere rassodate ed avere l'aspetto di vermicelli. Levatele con una larga schiumaruola, per deporle su uno staccio, spruzzandole d'acqua fredda, per impedire che si attacchino insieme. Ricominciate l'operazione. Indi disponete le uova filate in una compostiera, cospargetele di siroppo alla vaniglia a 32 gradi, ben raffreddato.

2804. — Composta savoiarda. — Questa composta si fa con legumi e frutta. Dei legumi si adoperano: piccole carote, fagiuoletti in erba (cornetti) e citriuolini; delle frutta: piccole pere, buccie, mele cotogne, poponi, albicocche verdi, ed uva spina. Legumi e frutta dovranno essere cotte a dovere e rinverdite a seconda della loro natura; si fanno poi macerare con un po' di sale, per scolarle, lavarle, ed assoggettarle a tre (*façons*) manipolazioni collo zuccaro, operando col metodo applicato alla frutta confettata; da ultimo si cuoce il siroppo a 30 gradi, dopo d'averlo mescolato con un quinto del suo volume di buon aceto; si lascierà macerare la composta nel siroppo per 24 ore prima di servirla.

GELATINE, MARMELLATE, CONFETTURE O CONSERVE, PASTE DI FRUTTA.

Quando si vogliano conservare le confetture o conserve, converrà non coprire i vasi che un giorno dopo dalla loro cottura; così non si arrischia di vederla fermentare o ammuffire. Le confetture che sono raffreddate entro vasi di vetro o di porcellane, si coprono con un disco di carta, tagliato precisamente del diametro interno del vaso, ma umettato d'acquavite; dopo si tagliano altri dischi di carta, più grandi del diametro del vaso press'a poco di un centimetro; si inumidiscono gli orli con gomma o gelatina disciolta, per applicarli sul vaso, comprimendone gli orli. Si conservano in luoghi al sicuro dall'umidità, dal calore e dalla troppa luce. È duopo altresì segnare i vasi, distinguendo le qualità e la data della loro preparazione.

2805. — Gelatina di ribes. — Bisogna scegliere il ribes poco maturo, che non sia stato côlto durante la pioggia: si può mescolarlo a qualche porzione di lamponi; la gelatina sarà più bella se cotta poco per volta. La gelatina da servirsi a tavola deve essere modellata entro bicchieri dritti, lisci ed a punta; è la forma che più si presta al rovesciamento. — Schiacciate in un mortaio 4 o 5 chilogrammi di ribes, rotolateli colla mano, per ritirarne il meglio possibile i graspi; versate il ribes in una catinella di rame, ponetela al fuoco, smuovendolo sul fondo con una schiumarola rossa, finchè sia caldo e sciolto; allora versatelo su un grande staccio, a fori, messo su una terrina inverniciata; i primi getti riversateli nello staccio, chiarificatelo o, meglio, filtratelo alla *calza*. Pesate una parte del sugo, versatelo in una piccola catinella non stagnata, aggiungetevi tre quarti del suo peso di zuccaro, pestato fino, e quando sia quasi liquefatto, ponete la catinella su fuoco vivo, schiumate con cura il liquido (con una schiumarola di rame), cuocetelo per 12 o 15 minuti; immergete allora la schiumarola nella gelatina, fatele fare due o tre giri sulla catinella, per lasciar scolare la poca gelatina che vi rimarrà attaccata; se la gelatina vela la schiumaruola e se cade in goccie piatte, in forma di velo, la cottura è perfetta. — Si riconosce inoltre la perfetta cottura se, lasciandone cadere alcune goccie su un piatto, riman-



Piatti o tondi montati, alzate per dessert, composte, cestella di frutta.

gono rotonde. Allora si versa la gelatina in vasi di vetro riscaldati, si collocano mano mano su lastre, per tenerli per qualche minuto a stufa dolce. Si lascia ben raffreddare la gelatina prima di chiudere il vaso.

2806. — Gelatina di ribes, a crudo. — Spremete il sugo dal ribes non troppo maturo, filtratelo, pesatelo, mescolatelo con un quarto di più del suo peso di zuccaro in polvere; rimestate col cucchiaio l'apparecchio, per facilitare la fusione dello zuccaro. Quando la mescolanza sia operata, versate il siroppo in larghe terrine, a strati non troppo grossi. Tenete le terrine in luogo asciutto e arieggiato fino all'indomani; allora versate il liquido in vasi di vetro; lasciatelo consolidarsi in gelatina per alcuni giorni. — Questa gelatina è buonissima, ma non si conserva per molto tempo.

2807. — Gelatina di pomi. — Tagliate a quarti 50 pomi da gelatina, accomodateli in una catinella o casseruola, bagnandoli con acqua fino a coprirli; mettete la casseruola sul fuoco, coprendola; lasciate cuocere i pomi fino a che siano quasi disciolti; allora versateli su uno staccio od una salvietta, per passarne il sugo; lasciatelo ben deporre, indi decantatelo per filtrarlo alla *calza*; a questo punto versatelo in una catinella, mescolatelo con all' incirca lo stesso peso di zuccaro pestato, nonchè col sugo di qualche limone; quando lo zuccaro è quasi disciolto, posate la catinella su fuoco vivace, rimestate il liquido, schiumatelo con cura, cuocete la gelatina alla *nappe*: allora versatela in vasi di vetro riscaldati; disponeteli, di mano in mano, su un *plafond*, tenendoli qualche ora nella stufa; dopo lasciateli raffreddare all'aria, per coprirli. — Si può profumare questa gelatina con vaniglia o con scorze. Se si prepara la gelatina per adoperarla in breve, la si potrà versare in una forma da *dariole*.

2808. — Gelatina di pomi all' inglese. — Togliete la buccia ad 8 aranci, limoni o *bigarrade*; tritatela in *julienne* e cuocetela a grand'acqua. — Versate in una catinella un chilogrammo di sugo di pomi, filtrato; aggiungetevi tre quarti del suo peso di zuccaro infranto, il sugo di 8 aranci; mettete la catinella a fuoco e cuocete la gelatina alla *nappe*, aggiungetevi le buccie ben scolate, e cuocetele per qualche minuto; versate la gelatina in vasi.

2809. — Gelatina d'albicocche. — Prendete delle buccie d' albicocche, e mettetele insieme ad una doppia quantità di albicocche tagliuzzate, non troppo mature; ponetele in una catinella, copritele d'acqua, e cuocetele finchè siano disciolte; passate il sugo allo staccio per filtrarlo alla *calza*, mentre è ancor caldo; mescolatelo col quarto del suo volume di sugo di pomi, e qualche sugo di limone, versate il liquido in una catinella, mescolatelo con tre quarti del suo peso di zuccaro, cuocetelo alla *nappe*, ma a piccole porzioni per volta. A questo punto versate la gelatina in vasi riscaldati, tenendoli per qualche ora nella stufa; prima di coprire i vasi lasciate raffreddare la gelatina.

2810. — Gelatina di mele cotogne. — Scegliete delle mele cotogne mature, ben profumate, tagliatele in due per tritarle; mettetele in una casseruola col sugo di qualche limone; bagnatele fino a coprirle con acqua calda; mettete la casseruola su buon fuoco per cuocere i frutti; appena incomincieranno a sciogliersi, versateli in uno o più stacci per passare il liquido; lasciatelo ben deporre, e filtratelo alla *calza*; versatelo in una catinella insieme ad egual peso di zuccaro infranto; lasciate disciogliere lo zuccaro, cuocete la gelatina nel modo che è indicato per la gelatina di pomi.

2811. — Macedonia di frutti alla gelatina. — Scolate parecchi frutti confettati dal loro siroppo, come ciliege, ribes verde, agresto, albicocche, prugne, ananas, pomi e pere, variando i colori e le specie per quanto è possibile. I frutti grossi devono essere tagliati col cucchiaio in piccole palle rotonde od ovali; aggiungetevi delle mezze mandorle mondate e dei pistacchi ben secchi. — Preparate della gelatina di pomi o di lamponi, operando nel modo indicato di sopra; quando sarà cotta alla *nappe*, mettetela insieme alle frutta, ritiratela subito dal fuoco, lasciatela raffreddare a metà nella catinella, rimestandola di quando in quando, indi versatela in vasi di forma conica, tenendoli nella stufa per alcune ore; lasciatele raffreddare all'aria.

2812. — Bordura di gelatina di frutta. — Certe composte di poca apparenza ponno essere montate in queste bordure; nel qual caso bisogna preparare una gelatina di frutta, pomi, mele cotogne o ribes,

versarla in una forma da porcellana o vetro, od in mancanza, di latta; se la gelatina non è rossa, tenete nella stufa per qualche ora la forma, fate raffreddare all'aria la gelatina, finchè sia abbastanza consistente; rovesciatela su una compostiera, per guarnire il centro con una *macedonia*, od una sola specie di frutta in composta.

2813. — Aranci alla gelatina. — Pigliate 3 aranci confettati, intieri; lavateli in acqua tiepida, svuotateli bene internamente, metteteli su uno strato di ghiaccio pesto, tenendo in alto l'apertura. Allora riempite gli aranci con gelatina d'*entremets*, liquida, ma ben fredda. Quando la gelatina sarà rassodata, asciugate bene gli aranci, divideteli in quarti, e disponeteli in una compostiera.

2814. — Marmellata d'albicocche. — Scegliete le albicocche mature, apritele per levare i nocciuoli, tagliate i frutti in quarti, metteteli in una catinella, onde cospargerli con un po' d'acqua; aggiungete una manata di zuccaro, fatele sciogliere, rimovendole con un cucchiaio di legno; passatele allo staccio, pesate la *purée* e tre quarti del suo peso di zuccaro cotto al piccolo *cassé*; versate la *purée* nello zuccaro, mettendo la catinella su fuoco vivace; rimestate colla spatola la marmellata, senza abbandonarla, finchè sarà arrivata alla cottura della *nappe*; versatela subito in vasi precedentemente riscaldati nella stufa; lasciatela ben raffreddare prima di coprire i vasi. — A questa marmellata si ponno aggiungere, pochi minuti prima di ritirarla, le mandorle delle albicocche, pelate e leggermente cotte nell'acqua.

2815. — Marmellata di pomi. — Pelate 2 chilogrammi di pomi tagliati a quarti, metteteli in una casseruola, spolverizzandoli con una manata di zuccaro, aggiungetevi il sugo d'un limone e mezzo litro d'acqua; coprite la casseruola, fate cuocere i pomi a fuoco moderato; non appena si schiacciano sotto la pressione delle dita, passateli allo staccio. Versate la *purée* in una catinella insieme a un chilogrammo e mezzo di zuccaro *pilé;* mettetela al fuoco, ristringete la marmellata, lavorandola colla spatola finchè sia alla *nappe*; allora versatela in vasi già prima riscaldati. — Le marmellate di pere e di mele cotogne si trattano collo stesso metodo; ma le marmellate preparate con zuccaro cotto al piccolo *cassé* sono più belle.

2816. — Marmellata di mirabelle. — Prendete 2 chilogrammi di mirabelle senza nocciuoli, divise per metà; mettetele in una catinella, mescolatevi 2 manate di zuccaro in polvere, fatele sciogliere sul fuoco, per passarle allo staccio. Cuocete al *boulé* un chilogrammo e mezzo di zuccaro; aggiungetevi i frutti, cuocete la marmellata alla *nappe* senza abbandonarla.

2817. — Marmellata di pesche. — Prendete alcune buone pesche non troppo mature; fendetele in due per levarne l'osso; pelatele, tritatele e pesatele. Per ogni chilogrammo di polpa, pesate tre quarti di zuccaro, che cuocerete al *boulé;* mescolate il frutto collo zuccaro, per cuocere la marmellata, senza cessare dal rimestarla, finchè sia alla *nappe*. Si può profumare la marmellata con buccie o con vaniglia, ma non è indispensabile di passarla allo staccio.

2818. — Marmellata di aranci. — Scegliete una dozzina di aranci non troppo maturi, raschiatene leggermente la scorza, pungeteli con un grosso ago, gettateli in una pentola di acqua bollente, per cuocerli al coperto; quando la scorza sia rammollita, scolateli, per farli diguazzare a grand' acqua per due giorni, cambiando l'acqua. Scolateli bene; divideteli, per toglierne i semi; allora passate la polpa e la scorza allo staccio; pesate la *purée*. Cuocete al *boulé* altrettanto zuccaro quanta è la *purée*, aggiungetevelo, e riducete alla *nappe* la marmellata.

2819. — Marmellata di reines-claude. — Se poco importa che la marmellata riesca verde, bisognerà procurarsi delle *reines-claude* ben mature, e trattarle col metodo indicato per le mirabelle. Nel caso contrario, bisognerà *imbianchire* le prugne, e farle rinverdire col metodo prescritto al N. 2786; quando sieno ben diguazzate, scolatele, passatele allo staccio, mescolate la *purée* in una catinella con tre quarti del suo peso di zuccaro cotto al *cassé;* fate cuocere la marmellata alla *nappe*; indi versatela in vasi. Questa marmellata è graziosa, buona, e utilissima nella pasticceria.

2820. — Marmellata di lamponi. — Passate allo staccio due chilogrammi di lamponi, versate la *purée* in una catinella con altrettanto zuccaro *pilé*; fatela ridurre; quando avrà raggiunto il grado della *nappe*, versatela in vasi.

2821. — Marmellata di patate. — Dividete le patate a quarti, pelatele, cuocetele a grand'acqua, leggermente acidulata; scolatele, passatele allo staccio. Cuocete al piccolo *cassé* tre quarti del loro peso di zuccaro; aggiungetevi la *purée* ed un po' di scorza d'arancio; cuocete la marmellata alla *nappe*; prima di versare la marmellata nei vasi, ritirate le buccie.

2822. — Marmellata di frutti di rosa-canina. — Scegliete i frutti ben rossi e maturi, fendeteli per toglierne i semi; pesatene 3 chilogrammi, metteteli in una terrina, cospargendoli con 2 bottiglie di vino bianco magro; lasciateli macerare per 24 ore; allora riscaldateli in una catinella rossa, onde rammollirle, per passarle allo staccio. — Cuocete 2 chilogrammi di zuccaro al piccolo *cassé*, mescolatelo colla *purée* de' frutti, cuocete a dovere la marmellata, senza abbandonarla; allora versatela in vasi, per conservarla come la marmellata d'albicocche. — Questa marmellata è molto usata in Germania per le salse di *entremets*. — Essa è di bel colore e d'un gusto affatto particolare.

2823. — Confettura di ribes di Bar. — Sgranate del ribes bianco, levatene i semi colla punta di una penna d'oca, e pesatelo; prendete tanto zuccaro quanto è il suo peso, fatelo sciogliere in una bastardella con un po' d'acqua, e cuocetelo al gran *boulé*. Allora versate il ribes nello zuccaro, cuocetelo due minuti ancora, e ritirate dal fuoco la bastardella, per lasciarvi raffreddare a metà la confettura; passate il liquido, riducetelo alla *nappe*; aggiungetevi i frutti, date loro un sobboglio, versate la confettura entro bicchieri.

2824. — Confettura di uva spina. — Sgranate l'uva spina, *imbianchitela* e rinverditela, come si disse per la confettura d'agresto; pesatela. Con tre quarti del suo peso preparate un siroppo; quando sia a 20 gradi, immergetevi l'uva spina; riscaldatela, e dopo versatela col siroppo in una terrina. Cinque o sei ore dopo, scolate il siroppo in una catinella, cuocendolo a 25 gradi, e versatelo sull'uva spina, dando al frutto due (*façons*) manipolazioni. Allora cuocete del siroppo nuovo a 32 gradi, immergete l'uva nel liquido, dategli un sobboglio, tenete la catinella nella stufa per 2 ore; indi versate la confettura in vasi previamente riscaldati; lasciatela ben raffreddare prima di coprire i vasi.

2825. — Confettura di bigarrade. — Scegliete delle grosse *bigarrade* specie di cedri, raschiatene la scorza, dividetele a quarti, togliendone i semi. Tagliate a fette la polpa e la buccia, gettatele in acqua bollente, fatele cuocere in vaso chiuso; scolatele, diguazzatele in acqua fredda per 48 ore, indi scolatele. Cuocete al *boulé* tanto zuccaro pari al peso de' frutti; quando lo zuccaro sia al punto voluto, aggiungete i frutti, fateli bollire per 7 od 8 minuti; versatelo poscia, in un ai frutti, in una terrina inverniciata. Dopo 12 ore, passate il siroppo in una bastardella, rafforzatelo con zuccaro, cuocetelo al *boulé*; mettetevi di nuovo la frutta, per cuocere la confettura alla *nappe* e ritirarla.

2826. — Confettura di fragole-ananas alla gelatina. — Apparecchiate un chilogrammo di belle fragole-ananas, ben fresche, disponetele a strati in una terrina, con un chilogrammo e mezzo di zuccaro in polvere; tenetele al fresco; dopo due ore, lo zuccaro dovrà essere quasi sciolto. Allora versate zuccaro e frutti in una catinella, posatela sul fuoco, agitate leggermente la catinella onde lo zuccaro non vi si attacchi, lasciate levare un bollore, versate frutti e liquido in una terrina, per lasciarli raffreddare; versate nella catinella mezzo litro di sugo di pomi, mescolatevi 500 grammi di zuccaro *pilé*; posate sul fuoco la catinella, schiumate con cura il liquido, dategli due sobbogli a catinella coperta, ritiratela, per lasciar quasi raffreddare le frutta; allora versate la confettura ne' vasi.

2827. — Confetture di angurie e poponi d'acqua. — Scegliete i frutti poco maturi, tagliateli a fette sottili, togliete le buccie ed i semi, per *imbianchirli* intieramente; date loro quattro o cinque (*façons*) manipolazioni; da ultimo scolatele su uno staccio, accomodatele in una catinella, coprendole con siroppo nuovo a 32 gradi; date al siroppo un sol sobboglio, ritiratelo dal fuoco; aggiungete la buccia di qualche limone; lasciate raffreddare la confettura, per chiuderla in vasi, dopo averne ritirate le buccie.

2828. — Confettura di foglie di rose. — Bisogna scegliere i bottoni sbocciati, sfogliarli ed immergerli per 45 minuti in acqua bollente; allora scolateli, immergeteli nello zuccaro cotto al *soufflé*; fate bollire il liquido, e versate la confettura in vasi caldi.

2829. — Confettura di ciliege. — Togliete il gambo ed il nocciolo alle ciliege; pesatele. Pesate egual volume di zuccaro, deponendolo in una catinella non stagnata, cospargetelo con un poco d'acqua, per farlo disciogliere; mettete sul fuoco la catinella; cuocete il siroppo al *boulé*; a questo punto aggiungetevi le ciliege, continuando la cottura fino a che il siroppo sia ridotto alla *nappe*; allora ritirate dal fuoco la confettura, per riempirne i vasi. Per operare in questo modo, abbisognano buone ciliege, ben carnose, non troppo mature. Quelle del nord d'Europa non sono addatte.

2830. — Confettura di ciliege al sugo di ribes. — Levate il gambo e il nocciuolo a 2 chilogrammi di ciliege di Montmorency; disponetele in una catinella a strati, alternati con 2 chilogrammi di zuccaro in polvere. Quando lo zuccaro sarà sciolto, ponete la catinella sul fuoco, per cuocere il siroppo fino al *boulé*; a tal punto, versate frutta e siroppo in una terrina, per lasciarlo raffreddare; dopo scolate le ciliege su uno staccio, e versate il siroppo in una catinella; aggiungete al liquido due bicchieri di sugo di ribes, cuocetelo di nuovo al *boulé*; versate le ciliege nel siroppo, cuocete la confettura alla *nappe*; lasciatela raffreddare a metà prima di versarla nei vasi.

2831. — Confettura di ciliege alla gelatina. — Preparate a tutto punto delle ciliege come sopra; nel momento di trattarle nella terza maniera, versate in una tegghia un litro di sugo di ribes o di lamponi, mescolato con un chilogrammo di zuccaro *pilé*. Mettete al fuoco la tegghia, schiumando con cura il liquido; dopo qualche minuto di bollitura, aggiungete una parte del siroppo di ciliege, cuocendo lo zuccaro alla *nappe*; allora aggiungete le ciliege, e quando lo zuccaro sarà giunto alla *nappe*, ritirate dal fuoco la confettura, lasciandola raffreddare a metà, per versarla in vasi precedentemente riscaldati. Lasciatela ben raffreddare prima di coprire i vasi.

2832. — Confettura d'agresto. — Chiarificate un chilogrammo di acini d'agresto, grossi, ma sodi; gettateli in acqua bollente e salata, in una bastardella, per *imbianchirli* fino a che incomincino a rammollirsi; ritirate la bastardella, e lasciateli raffreddare nell'acqua; allora scolateli, e levate attentamente i vinaccinoli, mediante una penna d'oca tagliata a punta; tornate ad immergere gli acini nell'acqua nella quale sono stati *imbianchiti*, coprite la tegghia, ponetela in un angolo del fornello, e tenetela colà, senza bollire, finchè i frutti siano rinverditi. Allora levateli colla schiumarola, scolateli bene, immergeteli in un legger siroppo, ma bollente; coprite la tegghia, ritiratela dal fuoco, per lasciar raffreddare frutta e siroppo; scolateli ancora, per deporli in una terrina; rafforzate con zuccaro il siroppo, fatelo bollire, versatelo sulla frutta, copritela con un disco di carta. Dopo due ore, versate il siroppo in una bastardella, rafforzatelo, cuocetelo al *perlé*, versatelo sulla frutta. All'indomani cuocete alla *nappe* tre quarti di chilogrammo di zuccaro, scolate la frutta, versatela nel liquido, dategli qualche sobboglio al coperto; ritirate la catinella, lasciate quasi raffreddare la confettura prima di riempire i vasi.

2833. — Pasta di mele-cotogne. — Pelate delle mele-cotogne ben mature, tagliuzzatele, e accomodatele in una casseruola, copritele d'acqua, chiudete bene la casseruola per cuocerle, e dopo passatele allo staccio; versate questa *purée* in una catinella, mescolatela con egual peso di zuccaro *pilé;* fate asciugare la marmellata, rimestandola; quando segna la gran *nappe*, aggiungetevi un poco di cocciniglia, per darle una tinta rosea; versatela entro scatole, o stendetela su fogli da credenza, in istrati di 8 millimetri; cospargetela con zuccaro in polvere, e tenetela nella stufa per asciugarla, operando come si disse più sopra.

2834. — Pasta di pomi alla vaniglia. — Le paste di frutta non sono altro che marmellate ridotte molto ristrette, le quali si fanno raffreddare in istrati d'un centimetro circa di spessore, per essere disseccate e tagliate a foggia di dischi o di mandorle. Le paste di frutta, disseccate a dovere, ponno essere sottoposte alla *tiratura* o candite; si può anche glassarle al *cassé* con ghiaccia di zuccaro. La cottura delle marmellate per pasta di frutta è alla gran *nappe*. — *Procedimento:* Pelate dei buoni pomi, tagliateli a quarti, metteteli in una casseruola, bagnateli con acqua fino alla loro altezza; fateli

sciogliere, per poscia passarli allo staccio; versate la *purée* in una catinella, insieme ad egual peso di zuccaro *pilé*, aggiungete un bastoncino di vaniglia; mettete la tegghia al fuoco, fate ridurre la marmellata alla gran *nappe*; allora versatela sopra lastre, spolverizzate di zuccaro, in strati dello spessore di mezzo centimetro; spolverizzate anche la pasta con zuccaro fino; mettete le lastre nella stufa calda, per lasciarvele parecchie ore; appena la pasta è diventata malleabile, cangiatela di lastra, rovesciandola; lasciatela raffreddare alla temperatura della cucina, rivoltandola spesso. D'ordinario si conservano in cassette, entro fogli di carta spolverizzati di zuccaro. Tuttavia, per l'uso della cucina, è preferibile di chiudere la pasta, non appena cotta, entro scatole da conserva, di latta, conservandosi così più morbida. Quando occorra di adoperarla, basterà estrarla, per dividerla in fette trasversali.

FRUTTA CONFETTATE, FRUTTA ALL'ACQUAVITE.

Per la buona riuscita delle frutta confettate si richiede una certa conoscenza pratica, ma più di tutto molte ed intelligenti cure. Le frutta ben confettate devono essere trasparenti e tenere; esse non divengono opache, dure, raggrinzite o fermentate che quando l'operazione è male compresa o male diretta. Poichè di siffatti risultati indarno saprebbero rendersi ragione coloro che hanno poca abitudine in tali operazioni, noi li invitiamo a tener conto delle nostre osservazioni fino a quando l'esperienza avrà loro insegnato a correggere le tendenze difettose, come gli accidenti che sopravverranno indefettibilmente se l'operazione sarà stata eseguita con negligenza.

Per confettare le frutta bisogna anzitutto rendersi conto della loro natura, se cioè, sieno aquose, carnose o farinacee. Partendo da questo principio, si possono confettare non solo tutte le specie che giornalmente si usano, ma anche una gran parte de' buoni legumi. Ben combinando gli *imbianchimenti* e le cotture, le frutta più acri e più acide ponno diventare aggradevolissime, le più dure acquistare morbidezza. Le cause che contribuiscono alla imperfetta riuscita delle frutta confettate sono di diversa natura. Divengono tigliose ogniqualvolta non sono abbastanza *imbianchite*, o che sono condotte a siroppo troppo ristretto, sia nelle prime manipolazioni che subiscono, sia nell' ultimo periodo dell'operazione. Le frutta riescono opache quando vengono confettate con non bastevole quantità di zuccaro, o con zuccaro ordinario, ciò che in realtà non è una economia rispetto al risultato. — Le frutta troppo *imbianchite* corrono pericolo di sciogliersi in *purée* alle prime operazioni; ma quando sono trattate con cura, danno risultati ancora migliori di quelli che lo sono insufficientemente. Nondimeno, le frutta *imbianchite* a dovere possono alterarsi, per la fermentazione, se si lasciano troppo tempo nel siroppo, trascurando di ricuocerlo, od in una parola, di trattarle a tempo nelle maniere richieste. Un punto importantissimo da osservare consiste nel cangiare il siroppo delle frutta nell'ultima manipolazione; ciò rende meno facile la fermentazione ed inoltre giova a darle maggiore trasparenza.

2835. — Imbianchitura delle frutta da confettare. — L'*imbianchimento* delle frutta consiste nel farle bollire in una catinella d' acqua bollente dopo averle tornite o pelate; tale operazione, in apparenza così indifferente, è quella non pertanto da cui dipende in qualche modo la perfezione delle frutta; bisogna dunque trattarle con attenzione. Per le frutta che devon restare bianche, all'acqua dell'*imbianchimento* bisognerà aggiungere un po' di sugo di limone, agresto o acido citrico liquefatto. Si conosce che le frutta sono abbastanza *imbianchite* quando facilmente ponno essere penetrate da una punta qualunque. Bisogna sopratutto *imbianchirle* a grand' acqua, moderando il bollore verso la fine della *imbianchitura*. Quando sono a giusta misura, bisognerà levarle con cura, coll'aiuto d'una larga schiuma-

ruola di rame rovente, per immergerle tosto in acqua fredda; e quest'acqua dovrà essere cambiata molte volte prima di scolarle. Gli aranci, i limoni, i cedri, gli aranci verdi intieri, come le scorze di queste frutta, hanno bisogno di rimaner nell'acqua maggior tempo.

2836. — Procedimento per levare la lanuggine alle frutta verdi. — Le mandorle, le pesche e le albicocche che non hanno ancor raggiunta la loro maturanza, sono coperte da una lanuggine, che deve scomparire; per riuscirvi, bisogna far sciogliere (nell'acqua dell'*imbianchimento*) del sale di soda, nelle proporzioni di 10 grammi per ogni litro d'acqua. Strofinate con un pannolino le frutta fino a che la lanuggine si distacchi; gettatele mano mano in una catinella con acqua e sale di soda per farle *imbianchire*, rinverdire e diguazzare per 24 ore. Si può sostituire al sale di soda la cenere di legna forte, facendola bollire nell'acqua, chiusa in un sacchetto.

2837. — Procedimento per rinverdire le frutta a nocciolo verde. — Mettete 10 litri d'acqua in una catinella, con 50 grammi di sale e 2 decilitri d'aceto o di agresto. Prendete le frutta con una forchetta, gettandole mano mano nell'acqua; mettete a fuoco la catinella, e non appena le frutta galleggiano, ritirate la catinella, e coprite le frutta con un grande disco di carta. Collocatela poscia in sito fresco, e dopo 7 od 8 ore rimettetela a fuoco dolce, ritirate il disco di carta, e stendetevi sopra qualche manata di spinaci o di foglie di vite, e coprite interamente la tegghia con una lastra. Mano mano che aumenta il calore, le frutta rinverdiscono; prima che l'acqua giunga a bollire, ritirate la catinella sull'angolo del fornello, e così tenetela fino a che le frutta sian ben verdi. Allora scolatele, gettatele nuovamente in gran quantità d'acqua fredda, per lasciarvele 12 ore, avendo cura di cambiar spesso l'acqua. Ciò si applica principalmente alle mandorle e alle albicocche verdi; ma le *reines-claude* e le frutta tenere non occorre siano diguazzate; levandole dall'acqua fredda, si immergono in un siroppo leggerissimo, tiepido, nel quale si lasciano raffreddare.

2838. — Manipolazioni (façons) da dare alle frutta. — Quando le frutta sono *imbianchite* e ben scolate, bisognerà metterle in una terrina, coprirle di siroppo leggero, più o meno caldo, secondo che le frutta sono grosse e consistenti. L'intervallo fra una manipolazione e l'altra non può esser determinato in modo generale, perchè ciò dipende altresì dalla facilità colla quale le frutta si imbevono di zuccaro; così, per alcune potrà bastare qualche ora, mentre molte altre esigono un'intera giornata; bisognerà però, in qualunque caso, evitare la fermentazione, ricuocendo a tempo lo zuccaro. — Le frutta si assoggettano più o meno a manipolazioni, a seconda che siano facili o lente ad impregnarsi di zuccaro. Quanto più le manipolazioni devono essere numerose, tanto più lo zuccaro dev'essere messo, principalmente sul principio, ad un grado poco elevato; lo si accresce gradatamente in ciascuna operazione nelle volute proporzioni. Più spesso, quando lo zuccaro ha raggiunto il grado voluto, si immergono le frutta nel liquido bollente, per cuocerle solamente due minuti secondi; ma questa regola non è generale, poichè per certe frutta si usano anche le manipolazioni a freddo. Nel caso in cui fosse da temere che le frutta perdano il loro aroma, o che anneriscano sotto il trattamento, per l'ebollizione del siroppo, invece di ridurre quest'ultimo, se ne accrescerà la forza, aggiungendovi zuccaro; in tal caso pochi sobbogli basteranno. Da ultimo si deve sempre sostituire, al siroppo delle frutta, altro siroppo nuovo.

2839. — Albicocche verdi confettate. — Levate la lanuggine dalle albicocche, punzecchiatele, fatele *imbianchire* e rinverdire, poscia diguazzare per 24 ore; allora scolatele, collocatele in una catinella, copritele con siroppo bollente che segni 12 gradi al pesa-siroppo; date un sobboglio al liquido; versatele col siroppo in una terrina, copritele con un disco di carta, lasciatele macerare per 7 od 8 ore; scolate il siroppo in una catinella, aggiungetevi un po' di zuccaro, fatele bollire; quando segna 14 gradi, ritiratelo, per lasciarlo quasi raffreddare, e versarlo sulle frutta; ripetete cinque o sei volte l'operazione di 10 in 10 ore; all'ultima (*façons*) manipolazione, versate le frutta in siroppo nuovo, a 32 gradi; date un sobboglio al liquido, ritirate nella stufa calda la catinella, per tenervela 2 o 3 ore; versate poscia la confettura in vasi.

2840. — Albicocche confettate intiere. — Scegliete delle albicocche d'eguale grossezza, un po' dure, senza guasti. Praticate un'incisione da una parte di ciascuna, onde poterne levare il nocciolo, facendolo uscire mediante piuolo di legno. Mettete a fuoco una catinella d'acqua fredda, gettatevi entro le albicocche; e non appena incominciano a venire a galla, prendetele con una schiumaruola, per get-

tarle in acqua fredda; indi scolatele, e gettatele iu un siroppo in ebollizione entro una catinella, badando che le frutta devono trovarsi immerse abbondantemente, ed il siroppo deve marcare 10 gradi al pesa-siroppo. — Lasciate grillettare il liquido per qualche secondo, poi versatelo, insieme alle frutta, in una grande terrina; copritele con un disco di carta, lasciatele raffreddare nel siroppo; dopo 5 o 6 ore, versate il siroppo delle frutta nella catinella, aggiungete un po' di zuccaro, fatelo cuocere vivamente, finchè marcherà 13 gradi; quando non sia più che tiepido, ritiratelo per versarlo sulle albicocche. — Dopo 12 ore ricominciate la stessa operazione, dando questa volta 16 o 18 gradi al siroppo. Assoggettate ancora a 3 o 4 manipolazioni le frutta; ma a misura che il siroppo diventa più consistente, il soggiorno delle frutta nel siroppo si può prolungare senza danno. Il siroppo può essere aumentato di 5 o 6 gradi a ciascuna manipolazione; all'ultima, fate bollire del nuovo siroppo a 32 gradi, gettatevi entro le frutta, e lasciatele bollire per alcuni secondi; ritirate subito la catinella sull'angolo del fornello o nella stufa, per tenervela un paio d'ore. Lasciate che si raffreddino nel siroppo, dopo chiudetele in vasi. Se la manipolazione delle frutta lo permette, si potrà, di tempo in tempo, durante le operazioni, immergerle nel siroppo bollente, onde farle grillettare, prevenendosi così la fermentazione.

2841. — Pesche confettate. — Si possono confettare le piccole pesche verdi collo stesso metodo indicato per le albicocche. Si confettano egualmente le grosse pesche intiere; in questo caso, se si incontrasse troppa difficoltà per levarne i noccioli, sarà meglio lasciarveli, che rompere le pesche; bisognerà allora punzecchiarle prima di *imbianchirle.*

2842. — Mandorle verdi confettate. — Bisogna scegliere le mandorle verdi molto prima che nell'interno del frutto incominci a formarsi il legno. Si confettano precisamente come le albicocche, dopo averle *imbianchite* e rinverdite; si dovranno diguazzare per 24 ore prima di metterle nello zuccaro.

2843. — Prugne (reines-claude) confettate. — Scegliete delle *reines-claude* ancora verdi, ma che abbiano già raggiunta la loro naturale grossezza, punzecchiatele, fatele *imbianchire* e rinverdire, operando come è indicato più sopra; scolatele, mettetele in una terrina, bagnatele fino a coprirle con siroppo tiepido, a 15 gradi; copritele con carta. Assoggettatele ancora a 4 o 5 (*façons*) manipolazioni, di 6 in 6 ore, aumentando ciascuna volta il siroppo. Da ultimo fate bollire del siroppo nuovo a 32 gradi, immergete le *reines-claude* nel liquido, ritirate la catinella sull'angolo del fornello, tenendovela fino a che le frutta siano verdi, ma senza che bollisca il siroppo; quando la confettura sia mezza fredda, versatela nei vasi.

2844. — Mirabelle confettate. — Si scelgono i frutti prima della loro maturanza completa; si pungono prima di *imbianchirli* e si confettano come le albicocche.

2845. — Angelica confettata. — Tagliate gli steli d'angelica della voluta lunghezza, immergeteli in una catinella d'acqua bollente; aggiungetevi tanto come una nocciuola di allume; quando il frutto sia ben penetrato, scolate gli steli, spazzolateli, levando i fili superficiali; fateli diguazzare alcune ore; rimetteteli poi nell'acqua della *imbianchitura* conservata nella catinella; quest'acqua deve essere fredda. Coprite la catinella, tenetela su fuoco moderato fino a che gli steli siano rinverditi; a tal punto scolateli per immergerli in acqua fredda; lasciateli diguazzare per 24 ore in acqua corrente, oppure cambiate l'acqua molto spesso; infine scolateli, metteteli in una terrina; bagnateli fino a coprirli con siroppo a 10 gradi, ma tiepido. Coprite con carta, lasciateli raffreddare. — Dopo 7 od 8 ore scolate il siroppo nella catinella, rafforzatelo con un po' di zuccaro, cuocetelo finchè segni 14 gradi; versatelo allora sugli steli d'angelica. Rinnovate ancora 5 volte la stessa operazione, lasciando 7 od 8 ore di intervallo fra ciascun stadio; dopo l'ultima manifestazione, fate bollire del siroppo nuovo a 32 gradi, immergete l'angelica nel liquido; fatelo bollire, ritiratelo in angolo al fuoco per tenervelo, senza ebollizione, un paio d'ore, e poscia levarlo. Dopo due ore collocate l'angelica ritta nei vasi, versate il siroppo sulle frutta.

2846. — Pere confettate. — Si confettano le pere tornite, intiere, mezze, od a quarti, a seconda della loro grossezza; le *Rousselet* e le *Saint-Germain* convengono meglio. — Tornite le pere prima della perfetta loro maturanza; se sono intiere, svuotate l'interno con un tubo a colonna, o con un

cucchiaio da radici, operando dal lato del fiore, per giungere fino ai semi; raschiate e accorciate il gambo. Le pere dovranno essere tornite da diverse persone, onde far presto, avendo cura di immergerle, mano mano, in acqua fredda acidulata, affinchè non abbiano tempo di annerire. *Imbianchitele* in acqua acidulata, e quando sieno abbastanza tenere per essere con facilità trapassate dalla grossa punta di un ago da imbrigliare, scolatele, per gettarle in acqua fredda; cambiate l'acqua molte volte; indi scolate le pere, per accomodarle in una terrina, e bagnarle fino a coprirle con siroppo a 10 gradi, ma caldo; copritele con carta; tenetele così per 5 o 6 ore. Allora scolate il siroppo in una catinella, fatelo bollire; quando segnerà 12 gradi, versatelo bollente sulle pere. Dopo 10 ore, ripetete la stessa operazione, elevando questa volta il siroppo a 15 gradi, e poscia altre 5 volte, lasciando fra ciascuna manipolazione 6 od 8 ore d'intervallo. Da ultimo, fate bollire del nuovo siroppo a 32 gradi, versatevi entro le pere, fatelo bollire; tenete la tegghia sull'angolo del fornello per mezz'ora senza ebollizione; indi versate la confettura in recipienti riscaldati nella stufa.

2847. — Pomi confettati alla vaniglia. — Scegliete de' pomi detti *Calville*, tagliateli a quarti o ad anelli, regolateli, fateli *imbianchire*, a piccole porzioni per volta, in una tegghia d'acqua acidulata, senza farli bollire violentemente, onde non romperli. Quando i pomi sieno ben penetrati, levateli colla schiumaruola, gettateli nell'acqua fredda, sopprimete i pezzi troppo cotti; assoggettateli a 5 manipolazioni, operando col metodo prescritto per le pere; il siroppo dev'essere abbondante. All'ultima operazione mescolate della vaniglia al siroppo nuovo.

2848. — Quarti di mele cotogne confettate. — Scegliete delle belle mele cotogne mature, senza guasti; tagliatele in quattro o sei parti, secondo la loro grossezza, levate il torso e la pelle, gettatele, mano mano, in acqua acidulata; scolatele, immergetele in acqua bollente, pure acidulata; coprite il recipiente, rallentate l'ebollizione; quando sieno cotte, scolatele, per gettarle in un gran vaso d'acqua fredda; fatele diguazzare per alcune ore, indi scolatele, per accomodarle in una terrina; copritele con un siroppo tiepido a 10 gradi, e di poi con un disco di carta. Dopo 7 od 8 ore versate il siroppo in una catinella, cuocetelo per qualche minuto, versatelo sulle mele intanto ch'è ancor caldo. All'indomani fatelo bollire di nuovo, rafforzandolo con un po' di zuccaro. Quando il siroppo segnerà 12 gradi, lasciatelo raffreddare a mezzo sulle mele cotogne; ripetete la stessa operazione ogni 12 ore, fino a 6 o 7 volte. Da ultimo cambiate il siroppo; dovrà allora segnare 32 gradi; versate le mele cotogne nel siroppo in ebollizione; al primo bollore ritirate la tegghia sull'angolo del fornello e tenetela così senza far bollire il liquido; dopo ritiratelo, e versate la confettura ne' vasi.

2849. — Ananas confettati. — Pelate molto bene degli ananas non troppo maturi; tagliateli in fette grosse od a quarti; *imbianchiteli* in una tegghia d'acqua acidulata e mescolata con una manata di zuccaro. Non appena sieno cotti, ritirateli colla schiumaruola, ed immergeteli in acqua fredda; indi scolateli, disponeteli in una terrina, copriteli con siroppo freddo che segni 10 gradi; copriteli con carta, lasciateli raffreddare nel siroppo; dopo 5 o 6 ore rafforzate il siroppo, fatelo bollire; quando segna 12 gradi, versatelo tiepido sull'ananas; ripetete ancora per 5 o 6 volte l'operazione, di 6 in 6 ore, accrescendo il siroppo di 3 gradi a ciascuna manipolazione, ma per l'aggiunta dello zuccaro, e dandogli un sol sobboglio. All'ultima operazione, fate bollire del siroppo nuovo che segni 32 gradi; gettatevi entro l'ananas, lasciate che levi il bollore, coprite la tegghia, e tenetela per un'ora a fuoco moderato, senza che il siroppo abbia a riprendere la bollitura.

2850. — Poponi confettati. — Scegliete dei poponi poco maturi, tagliateli in fette, togliete la buccia, la quale può essere confettata separatamente. Fate *imbianchire* i poponi a grand'acqua, e quando sieno sufficientemente penetrati, ritirateli ed immergeteli in acqua fredda, facendoli diguazzare per alcune ore; indi riordinateli; disponeteli, mano mano, in una grande terrina, per coprirli con siroppo a 12 gradi, ma freddo. Dopo qualche ora, versate il siroppo nella catinella, cuocetelo a 14 gradi; quando non sia più che tiepido, versatelo di nuovo sui poponi, ripetendo poi l'operazione 5 o 6 volte; all'ultima fate bollire del siroppo a 32 gradi, versatevi entro i poponi, dategli un solo sobboglio, ritiratelo accanto al fornello, per tenervelo 2 ore. Se i poponi o le buccie tendessero a fermentare, bisognerà ravvicinare le operazioni ed accrescerne il numero, oppure far bollire, di tempo in tempo, i frutti nel siroppo.

2851. — Buccie di cedro confettate. — Tagliate a quarti i cedri, raschiatene le buccie, punzecchiateli con un ago, fateli *imbianchire* a grand'acqua finchè siano perfettamente penetrati; allora scolateli per immergerli in acqua fredda e lasciarli diguazzare per 3 o 4 giorni, avendo cura di cambiar l'acqua frequentemente. Togliete tutto l'interno dei frutti, scolateli, riordinateli, disponeteli in una terrina, per bagnarli abbondantemente con siroppo freddo a 12 gradi; copriteli con un disco di carta. — All'indomani riversate il siroppo in una tegghia, fatelo bollire, aggiungendovi un po' di zuccaro per condurlo a 12 gradi; versatelo sulle buccie tostochè sia freddo; dopo 7 od 8 ore fate bollire il siroppo, rafforzandolo leggermente; quando sia freddo, versatelo sul frutto. Assoggettate ancora a 5 o 6 manipolazioni le scorze, rafforzando gradatamente il siroppo finchè arrivi a 33 gradi. All'ultimo stadio fate bollire del siroppo nuovo a 32 gradi, immergete i quarti di cedro nel liquido, dategli un sobboglio, e ritirate la tegghia in angolo al fuoco, tenetela così per 2 ore senza ebollizione; finalmente versate la confettura nei vasi. — Si possono confettare i cedri intieri operando istessamente, ma non bisogna trascurare di raschiare le scorze, nè di svuotare i cedri da una delle estremità, quando sieno *imbianchiti* a dovere, per lasciarli diguazzare 48 ore prima di metterli nello zuccaro.

2852. — Buccie d'aranci e di limoni confettate. — Raschiate leggermente la pellicola delle scorze, divideteli in quarti, pungeteli con uno spillo, *imbianchiteli* intieramente a casseruola coperta; scolateli, per farli diguazzare in acqua fredda per 3 o 4 giorni. Fateli confettare operando come pei cedri.

2853. — Aranci confettati in quarti. — Tornite con un coltellino gli aranci per levarne la buccia, pungeteli, fateli *imbianchire* intieri, a grand'acqua, in una pentola, ma al coperto; dovranno cuocere finchè la scorza sia tenera abbastanza da essere facilmente penetrata da una punta qualunque. Scolateli allora, per immergerli in acqua fredda; fateli diguazzare per alcune ore, indi tagliateli a quarti, lasciando la polpa aderente alla scorza, ma togliendo attentamente i semi; metteteli in una terrina, bagnateli, fino a coprirli, con siroppo cotto a 10 gradi e quasi freddo; dopo 6 ore, versate in una tegghia questo siroppo, rafforzatelo con zuccaro, dategli un sobboglio, ritiratelo appena marcherà 12 gradi; quando sia freddo, versatelo sui frutti. Trattate ancora gli aranci per 5 o 6 volte nell'istessa guisa, aumentando per ciascuna la cottura del siroppo di 4 gradi, ma versandolo sempre freddo sui frutti. Da ultimo, fate bollire del nuovo siroppo a 32 gradi, in quantità sufficiente perchè gli aranci possano trovarsi immersi nel liquido; versateli entro, dategli un sobboglio, ritirateli dal fuoco, per tenere la catinella sulla bocca del forno per 4 ore. Versate la confettura entro vasi.

2854. — Arancini verdi (chinois) confettati. — Tornite attentamente gli arancini con un coltellino, onde levarne la scorza in piccoli nastri; praticate a ciascuno un'incisione in croce, dal lato opposto al gambo; spargetevi sopra una manata di sale; lasciateli così macerare per qualche ora; indi lavateli, *imbianchiteli* in acqua bollente, finchè siano rammolliti al punto da poterli facilmente forare colla capocchia d'uno spillo; scolateli, per immergerli in acqua fredda. Se gli arancini non fossero verdi, converrà rinverdirli, operando come è detto al N. 2837; in questo caso, bisognerà farli diguazzare per 2 giorni, cambiando spesso l'acqua; scolateli, disponeteli in una terrina inverniciata, bagnateli, fino a coprirli, con siroppo freddo a 12 gradi; di 8 in 8 ore ripetete l'operazione, per 5 o 6 volte, rafforzando lo zuccaro. Da ultimo, fate bollire del siroppo a 33 gradi, gettatevi entro i frutti; date un solo sobboglio; tenete la tegghia nella stufa calda per quattro ore, coprendo con carta i frutti; dopo ritirateli, per chiuderli in vasi.

2855. — Noci acerbe confettate. — Si possono confettare le noci bianche o nere. Per ottenerle nere vi è poco da fare, perchè la loro stessa acredine le porta sempre ad annerire; in questo caso si confettano collo stesso metodo delle altre frutta. Ecco il procedimento per ottenerle bianche. — Scegliete delle belle noci, che non abbiano sopratutto il legno formato internamente. Tornitele alla superficie, per levarne la corteccia verde, gettandole, mano mano, in acqua fredda molto acidulata; *imbianchitele* vivamente a coperto, in acqua pure acidulata, mescolata con una presa d'allume pure in polvere; cuocetele finchè siano rammollite al punto da poterle trapassare colla capocchia d'uno spillo; allora scolatele, per immergerle in acqua fredda acidulata, farle diguazzare per 24 ore, cambiando spesso l'acqua; scolatele, riordinatele con diligenza, disponetele in una terrina, onde coprirle con siroppo tiepido che pesi 15 gradi; lasciatele così fino al giorno seguente. Allora fate bollire il siroppo, dopo d'averlo rafforzato con zuccaro, per condurlo a 20 gradi; versatelo tiepido sulle noci. All'indomani portate lo zuccaro a 28 gradi;

alla quarta manipolazione lo zuccaro dovrà essere a 30 gradi; all'ultima a 32; ma queste operazioni devono essere fatte a 24 ore d'intervallo. All'ultima, scolate le noci, per immergerle in un siroppo nuovo a 32 gradi; date un solo sobboglio al liquido, e versate la confettura in vasi di cristallo.

2856. — Marroni confettati. — Una delle maggiori difficoltà di quest'operazione consiste nel mantenere i marroni intieri. Scegliete dei marroni veri di Lione, freschi, togliete la prima buccia, gettateli in acqua bollente, cuoceteli a forno dolce e al coperto. Quando sieno teneri, pelateli, immergendoli, mano mano, in acqua fredda; disponeteli poi in una terrina, bagnandoli con un siroppo freddo a 15 gradi; copriteli con un disco di carta. Dopo 6 ore, cuocete il siroppo, aumentandolo di 3 gradi, versatelo tiepido sui marroni; dopo 6 ore, ripetete l'operazione, rafforzando sempre di qualche grado il siroppo; ripetetela ancora 6 o 7 volte; all'ultima, cambiate lo zuccaro, cuocetelo a 32 gradi, immergetevi i marroni, aggiungetevi uno o più bastoncini di vaniglia, date un sobboglio al siroppo, ritiratelo; tenete la tegghia nella stufa per 2 ore, indi versate la confettura nei vasi.

2857. — Marroni confettati al maraschino. — Fendete i marroni, cuoceteli in acqua, poi scolateli, diguazzateli, gettateli subito in un siroppo a 25 gradi; dopo 24 ore, versate siroppo e marroni in una catinella, fateli bollire; ritirate tosto la tegghia su fuoco dolce o sulla bocca di forno moderato; cuocetelo a bollitura impercettibile, finchè raggiunga la consistenza di 32 gradi; a tal punto i marroni saranno confettati; mescolate al siroppo un po' di maraschino, lasciatelo raffreddare, versatelo sui marroni.

2858. — Frutti confettati all'acquavite. — Gran parte delle frutta confettate ponno esser messe in acquavite, e non sono le peggiori. Le albicocche intiere, le pesche, gli arancini, le *reines-claude* danno eccellenti risultati. Basterà *imbianchirli*, assoggettarli a 3 o 4 manipolazioni, scolarli e disporli nei vasi, coprendoli con siroppo vanigliato a 32 gradi, mescolato con un terzo del suo volume di buona acquavite; la purezza dell'acquavite contribuisce molto alla perfezione delle frutta.

FRUTTA GLASSATE AL CASSÉ.[1]

Tranne poche eccezioni, tutte le frutta confettate ponno essere glassate al *cassé*; quanto alle frutta crude, non si impiegano quasi che i quarti d'arancio, le fragole, le ciriege, piccoli grappoli d'uva o di ribes, datteri farciti, prugne, mandorle, pistacchi ed uva secca; in seguito vengono i marroni arrostiti e quelli confettati, le paste di frutta, di mandorle e di pistacchi. — D'ordinario, per infilzare le frutta da *glassare*, si adoperano piccole asticciuole di legno liscio o di filo di ferro stagnato, acuminate alle due estremità. In quanto all'operazione, è la stessa per tutte le specie: consiste nell'involgere ciascun frutto in un sottile strato di zuccaro cotto al *cassé*, immergendoli in esso; si lascia disseccare lo zuccaro prima di staccare le frutta dalle asticciuole. — Ove si abbia molta frutta da glassare, bisognerà frantumare tutto lo zuccaro che si presume possa occorrere, metterlo in una tegghia ben pulita, per bagnarlo, nelle proporzioni d'un litro d'acqua per due chilogrammi di zuccaro, ma non si deve cuocere che piccola porzione di zuccaro per volta; appena sarà al *cassé*, lo si ritira, per cuocerne dell'altro. — Le frutta devono dapprima essere ben scolate, ben ripulite, e tuffate poscia nello zuccaro un po' caldo; lo strato che rimane sulle frutta si trova così più leggero; questa regola si applica principalmente alle frutta delicate, le quali con queste precauzioni si raffreddano molto più presto.

2859. — Quarti d'aranci glassati al cassé. — Fendete in quattro la scorza degli aranci, senza intaccare il frutto; levate tutte le parti bianche, per separare i quarti senza guasto; pelate di nuovo ciascun quarto, e disponeteli, mano mano, su uno staccio ben asciutto; lasciateli asciugare all'aria od a stufa debole per qualche ora. Infilzate poi ciascun quarto d'arancio sulla punta d'un'asticciuola di legno, in modo da non attraversare che la pellicola del centro, senza intaccare il frutto. Gettateli allora nello zuccaro al *cassé*, ad uno ad uno, ma lasciando un po' scolare lo zuccaro; passate, mano mano, le asticciuole ad altra persona, affinchè le introduca nei fori d'un graticcio o colatoio disposto all'uopo, inclinandole in maniera che lo zuccaro cada su una lastra o sul marmo. Una terza persona deve allora prendere le asticciuole per tagliare lo zuccaro facente punta al disopra di ciascun quarto d'arancio. Quando lo zuccaro incomincia a raffreddarsi, mettete la catinella su un braciere ricolmo di ceneri calde. — Se si dovesse riscaldare lo zuccaro, e che esso ingiallisse, converrà cuocerne dell'altro o mescolarvi un po' di carmino per arrossarlo.

2860. — Marroni glassati al cassé. — Fate cuocere arrosto dei bei marroni, pelateli, infilzateli su asticciuole, per immergerli nello zuccaro al *cassé*, operando come pei quarti d'arancio. Si possono pure glassare i marroni confettati, dopo averli scolati del loro siroppo e asciugati nella stufa.

2861. — Marroni glassati in sorpresa. — Preparate della pasta di marroni, alla vaniglia, rotolatela in pallottoline, dando loro la forma di marroni; fatele asciugare leggermente nella stufa, indi infilzatele su piccole asticciuole, per gettarle, ad una ad una, nella ghiaccia al cioccolato; lasciate scolare e disseccare la ghiaccia prima di levare i marroni dalle asticciuole.

2862. — Fragole glassate al cassé. — Scegliete delle grosse fragole, sopprimete le foglie, lasciando loro i gambi; tuffatele vivamente nello zuccaro al *cassé*; lasciate scolar bene lo zuccaro, e disponetele mano mano su una lastra unta d'olio.

2863. — Ciliege glassate al cassé. — Nella stagione opportuna si adoperano le ciliege fresche; d'inverno si sostituiscono con ciliege all'acquavite o mezzo inzuccherate; in quanto a quest'ultime, si infilzano sulla punta di verghe di filo di ferro sottilissimo in quattro o cinque insieme; si ponno alternare con una mezza mandorla pelata; la punta opposta de' fili di ferro dev'essere piegata ad uncino, onde poter sospenderli lungo i graticci, per lasciar scolare lo zuccaro. — Quanto alle ciliege fresche, se si vuol lasciar loro il gambo, bisognerà però tagliarlo a metà e glassare il frutto a mano. Per la glassatura delle frutta rosse, si può sempre aggiungere allo zuccaro un po' di carmino vegetale limpido.

2864. — Datteri ripieni, glassati al cassé. — Scegliete de' bei datteri, toglietene i nocciuoli, *farciteli* intieramente con pasta di mandorle o di pistacchi, o semplicemente con una mandorla bianca, ma disponendola in maniera che la si veda dalla fessura praticata pel lungo del dattero, ad imitazione del nocciolo; infilzate ciascun dattero sulla punta d'un'asticciuola per glassarli.

2865. — Prugne glassate. — Scegliete delle belle prugne secche, fatele rammollire leggermente nell'acqua tiepida, asciugatele bene, toglietene i nocciuoli; infilzateli sulla punta d'un'asticciuola per immergerle nello zuccaro al *cassé;* fate scolare e raffreddare lo zuccaro. — In questa maniera si possono glassare dei grossi acini d'uva secca di Malaga, senza vinacciuoli.

2866. — Mandorle e pistacchi glassati al cassé. — Scegliete delle grosse mandorle, pelatele, fatele ben disseccare; conficcatele ad una ad una sulla punta d'una piccola asticciuola di ferro, glassatele, immergendole nello zuccaro al *cassé;* una metà delle mandorle si può glassare con zuccaro bianco, l'altra metà con zuccaro arrossato. Si ponno glassare i pistacchi in gruppi.

2867. — Pasta di mandorle glassata al cassé. — La pasta di mandorle cotte, quale è descritta al N. 2442, può subire tutte le trasformazioni desiderabili; si può stenderla mediante rullo scanalato, spolverizzando la tavola con zuccaro in ghiaccia; si taglierà poscia la pasta con coltello o stampo. Si può anche lavorare la pasta colle mani ed imitare con essa delle piccole frutta, come pere, pomi, albicocche, pesche, ciliege, fragole, ecc. Si imita il gambo de' frutti con piccoli steli d'angelica, ed il punto nero del

fiore con cioccolato od un piccolo acino. Si ponno abbellire questi frutti seguendo la loro natura; si infilzano poi su una piccola asticciuola per immergerli nello zuccaro al *cassé*. — Le frutta colorate e glassate sono d'un effetto grazioso; ma non se ne serve che per adornare canestri o per guarnizione di cornucopie, mescolandole ad altre frutte.

2868. — Pasta d'Auvergne glassata al cassé. — Prendete dei dischi di pasta d'albicocche, foggiateli eguali con un taglia-pasta rotondo; mascherate ciascun disco, da una parte, con poca marmellata; tagliate poi dei pistacchi, e con essi formate un rosone dalla parte mascherata; nel mezzo mettete delle mezze ciliege confettate; questi dischi si possono ornare anche con una corona di uvette di Corinto. Qualunque sia l'ornamento, si conficcano su una asticciuola per immergerle nello zuccaro al *cassé* e farle scolare.

2869. — Pasta d'uova glassata al cassé (Yemas). — Fate sciogliere 500 grammi di zuccaro in un po' d'acqua; aggiungetevi un bastoncino di vaniglia, cuocete il siroppo, schiumandolo. Rompete 24 uova, mettete i tuorli in una terrina, stemperateli, passateli allo staccio. Quando lo zuccaro sarà a 33 gradi, togliete la vaniglia, e mescolatelo coi tuorli d'uova. Lavorate quindi l'apparecchio, su fuoco moderato, con un cucchiaio, finchè abbia acquistata la consistenza d'una leggera frangipane; allora versatelo su una lastra umettata, stendetelo dello spessore di un centimetro, lisciatelo colla lama d'un coltello, e lasciatelo ben raffreddare sul ghiaccio. Dividetelo allora in piccoli rombi, tagliandolo con un coltello riscaldato. Conficcate i rombi su un'asticciuola per tuffarli nello zuccaro al *cassé*, ben cotto. Queste caramelle devono essere servite subito.

2870. — Paste di mele cotogne, di pere, di pomi, glassate al cassé. — Le paste di mele cotogne, di pere o di pomi si possono sempre glassare. Si dispone la pasta ad anelli, a rombi, in rettangoli o bastoncini, si fissano poi sulla punta d'un'asticciuola per tuffarli nello zuccaro al *cassé*.

2871. — Fragole velate alla gelatina. — Scegliete delle belle fragole un po' dure, ma che sopratutto non siano umide; infilzatele su asticciuole. Versate del sugo di ribes o di lamponi, più chiaro che sia possibile, in una bastardella, insieme a tre quarti del suo peso di zuccaro; fate cuocere questa gelatina alla grande *nappe*; schiumatela con cura, e versatela in un vaso; lasciatele perdere il massimo calore, per immergere le fragole, l'una dopo l'altra, nel liquido, in maniera di mascherarle intieramente; disponetele mano mano su un gran piatto, per fare seccare la gelatina all'aria.

2872. — Frutte glassate al tirage. — Mettere delle frutta alla tiratura *(al tirage)*, significa ricoprirle, mediante glassatura, con un sottile strato di zuccaro grasso. Questo genere è il più usato per servire le frutte confettate. Lo si applica anche alle paste di frutte. Per esser messe al *tirage*, le frutta devono essere confettate a dovere, e di poi ben scolate; la glassatura dovrà riescire leggera e brillante. Il siroppo che ha servito a glassare le frutta deve essere messo da parte, per essere mescolato con siroppo nuovo ogni volta che se ne cuoce; l'acido che contiene il vecchio siroppo di frutta impedisce al nuovo di granire troppo presto; inoltre ha la facoltà di rendere la ghiaccia più brillante.

2873. — Reines-claude glassate al tirage. — Levate dal siroppo 40 *reines-claude* confettate a dovere, e ponetele su un graticcio, onde scolarle e tenerle a stufa dolce. Mettete un chilogrammo di zuccaro frantumato in una piccola catinella, bagnatelo con 8 decilitri d'acqua, mettete la tegghia sul fuoco, per cuocere lo zuccaro al *soufflé*; gettate allora nel siroppo le *reines-claude*; aggiungetevi il sugo di un quarto di limone, lasciate levare un bollore, ritiratela tosto dal fuoco per farlo ingrassare, spingendolo colla spatola contro le pareti interne della bastardella, ma soltanto da una parte. Quando lo zuccaro incomincia a imbianchirsi, fate passare le *reines-claude* dalla parte dove lo zuccaro è ingrassato, levatele subito fuori con una forchetta, per posarle sopra graticci da credenza, disposti su lastre. Se lo zuccaro non fosse abbastanza cotto o grasso, le frutta non seccheranno; d'altra parte lo zuccaro troppo cotto resta torbido. È della massima importanza che le frutta si trovino mascherate da un legger strato di ghiaccia secca e brillante. Lo zuccaro ingrassato a dovere non deve più filare, ma cadere sulle lastre in goccie che diventino subito bianche. Bisognerà lasciar ben raffreddare le *reines-claude* su graticci,

e dopo levarle, toccandole il meno possibile. Tutte le frutta confettate e le paste di frutta possono essere assoggettate al *tirage* con questo metodo. Le paste destinate per *dessert* devono essere di diverse specie, e ciascuna specie tagliata in forma differente.

2874. — Caramelle al limone. — Mettete in una bastardella 750 grammi di zuccaro tagliato a pezzi, bagnatelo con 4 decilitri d'acqua e lasciatelo sciogliersi; collocatela su fuoco vivace, lavandone spesso le pareti durante la cottura dello zuccaro; quando sarà al *boulé*, aggiungetevi due cucchiaiate di siroppo di frumento e fatelo andare al *cassé;* allora ritirate la bastardella dal fuoco, aggiungete allo zuccaro 2 goccie di essenza di limone, o in mancanza di questa, un po' di scorza, indi versate lo zuccaro su un marmo ben freddo, unto leggermente d'olio, lasciatelo raffreddare per un minuto secondo, comprimetelo fortemente col taglia-caramelle. Quando sia abbastanza freddo, rivoltatelo. — Per conservare alle caramelle il lucido, bisogna preservarle dall'aria e dall'umidità. — Si preparano le caramelle alla vaniglia, all'arancio, alla rosa, al cedro, all'acqua di fiori d'arancio, operando nell'istesso modo. Lo zuccaro di pomi o d'orzo diversifica dalle caramelle in ciò, che durante la sua cottura vi si aggiunge una cucchiaiata di gelatina di pomi, non che della vaniglia. Quando lo zuccaro sia cotto a dovere, vi si può aggiungere anche del rosso vegetale.

2875. — Caramelle al cioccolato alla crema. — Cuocete in una bastardella 600 grammi di zuccaro frantumato, sciolto in 300 grammi d'acqua. — Fate sciogliere in un'altra bastardella 150 grammi di cioccolato senza zuccaro; stemperatelo a poco a poco con un decilitro di buona crema fresca, passando l'apparecchio allo staccio per mescolarlo collo zuccaro in cottura; quando abbia raggiunto il *boulé*, rallentate il fuoco, onde il cioccolato non s'attacchi al fondo; quando sarà al *cassé*, versatelo su marmo ben freddo, spalmato leggermente di burro, avendo cura di versarlo su diversi punti, onde si raffreddi più prontamente. Quando sarà quasi freddo, tagliatelo col metodo prescritto per le caramelle.

2876. — Caramelle al caffè. — Fate un'infusione con 300 grammi di caffè, appena macinato, con 6 decilitri d'acqua bollente. Frantumate 750 grammi di zuccaro, mettetelo in una bastardella insieme all'infusione di caffè, passata; aggiungetevi un decilitro di crema fresca e una cucchiaiata di siroppo di frumento; collocate la bastardella su fuoco ardente, cuocete lo zuccaro al *cassé*, poscia versatelo su marmo unto d'olio; ultimate l'operazione operando come è detto più sopra. Collo stesso metodo si preparano le caramelle di thé, tranne la differenza d'infusione.

2877. — Caramelle al latte di mandorle, ai pistacchi e alle nocciuole. — Cuocete al piccolo *cassé* settecento cinquanta grammi di zuccaro, scioglietelo con 2 decilitri di latte di mandorle; aggiungetevi un bastoncino di vaniglia, due cucchiaiate di siroppo di frumento, cuocetelo al *cassé;* poi versatelo su marmo unto d'olio; ultimate l'operazione nel modo sopraindicato.

2878. — Candito a caldo. — Questo procedimento non si applica che alle frutta confettate, ed è poco usato. Disponete dapprima le frutta nei canditoi; cuocete dello zuccaro in quantità sufficiente, dandogli 36 gradi; a questo punto lasciatelo riposare per alcuni minuti lontano dal fuoco, per versarlo adagio adagio sulle frutta; coprite i canditoi con un pannolino umido, per collocarli nella stufa, che abbia dai 40 ai 50 gradi di calore; devono restarvi per 6 ore, onde ottenere un grado mediocre. Rompete la crosta superiore dello zuccaro, capovolgete con riguardo i canditoi su una terrina, per lasciare scolare il siroppo e far seccare le frutta su graticci.

2879. — Candito a freddo. — Questo candito si applica indistintamente a qualunque genere di dolciumi o bomboni. È molto preferibile, sotto questo aspetto, al candito a caldo. Disponete i dolci (*bonbons*) nei canditoi, cuocete lo zuccaro a 35 gradi; ritiratelo dal fuoco, copritelo con una carta umida, tenete la bastardella in un vaso d'acqua fredda, finchè sia raffreddato lo zuccaro; allora versatelo, senza scosse, nei canditoi, messi in luogo asciutto; copriteli con un pannolino, e teneteli così per 10 o 12 ore, a seconda del granito che devono acquistare.

2880. — Bomboni o dolciumi detti di conserva. — La base della conserva è lo zuccaro cotto alla *glu;* lo si può cuocere ad un grado più forte, per diluirlo a questo punto, mediante un'aggiunta d'infusione o di qualunque liquore, impiegato come profumo. Lo zuccaro dev'essere poi *grené* e colato nell'amido od in diverse forme di gesso, come frutta, vasi, statuette, uova di Pasqua, ecc. — La modellatura coll'amido è la più in voga pei dolci da *dessert*. Questo genere è molto spiccio, e colla scelta delle forme si possono ottenere de' dolci di bellissimo effetto, tanto più se si assoggettano dopo alla canditura. La *conserva* di frutta può, siccome varietà, esssere versata in cassettine da credenza. — Più sopra abbiamo detto che la cottura alla *glu* può essere sorpassata quando si tratti di colare o fondere nell'amido, ma giammai per fondere negli stampi. Il genere di canditura che più si addatta per la conserva è il candito a freddo. Questi dolci, delicatissimi, si conservano meglio nella loro freschezza se assoggettati a canditura. Quanto all'amido, dev'essere pestato, passato allo staccio di seta, disseccato nella stufa per 2 o 3 giorni, avendo cura di passarlo ciascun giorno allo staccio, onde abbia a seccare per intero; dev'essere poi chiuso in scatole quadrate e piatte, secondo l'altezza che si vuol dare ai dolci; per quei piccoli basteranno 3 o 4 centimetri di altezza. Le scatole, una volta piene d'amido, si eguaglieranno col rullo, per poi comprimervi sopra le forme di gesso o di legno per formarvi l'impronta. — Le forme devono essere perfettamente liscie e asciutte. La punta d'un uovo, un disco, un quadrato, un triangolo, ed infine qualunque oggetto può servire di forma, purchè lasci nell'amido un'impronta netta e distinta. Saremo brevi su questo proposito, perchè dovremo riparlarne.

2881. — Conserva alle pere. — Cuocete 750 grammi di zuccaro alla *glu*, ritiratelo dal fuoco, lasciandolo raffreddare un momento; aggiungete al liquido 2 goccie d'essenza di pere, agitate leggermente la bastardella, onde operare la mescolanza; lavorate poscia lo zuccaro, strofinandolo a poco a poco contro le pareti ed il fondo della bastardella, onde ingrassarlo; quando *imbianchisca*, versatelo nell'amido in cui sieno tracciate le impronte con uno stampo ben netto, ed imitante un piccolo quarto di pera. Non appena i dolciumi sieno raffreddati e abbastanza sodi, levateli dall'amido, e spazzolateli con un pennello; quando tutto l'amido sarà tolto via, coloratene le parti, imitando la pelle d'una pera mediante piccolo pennello immerso nel giallo da credenza; mettete, mano mano, i quarti di pere su un graticcio, e su ciascun d'essi imitate un seme, servendovi di un po' di conserva di cioccolato, spinta al *cornetto*; tenete poscia il graticcio a stufa debolissima. — Quando le pere sieno secche, imbrattatene una porzione, dalla parte gialla, con un piumaccino di cotone, immerso nel carmino in polvere; sottoponetele poscia al candito a freddo.

2882. — Conserva alle pesche. — Cuocete 750 grammi di zuccaro al gran *boulé* con un bastoncino di vaniglia; scioglietelo alla *glu* con polpa di pesche, passate allo staccio di seta, aggiungete un cucchiaino da caffè di spirito di nocciole; agitate la bastardella per operare il miscuglio; ingrassate allora lo zuccaro, rimestandolo colla spatola contro le pareti della bastardella, per versarlo poi nelle impronte praticate nell'amido, imitanti de' quarti di pesche. L'apparecchio per questa frutta può essere colorato in verde, ma assai leggermente. — Quando i quarti saranno fusi e freddi, estraeteli dall'amido, spolverizzateli, e poneteli, mano mano, su stacci; tingete leggermente la parte imitante la pelle con carmino. Col pennello bisognerà anche mettere un po' di rosso nel mezzo dei quarti per imitare la nicchia dov'era attaccato il nocciolo. Lasciate asciugare questi dolci per candirli. — Si opera istessamente per la conserva d'albicocche.

2883. — Conserva alle fragole. — Cuocete 750 grammi di zuccaro al gran *boulé*, scioglietelo al *soufflé* con un'aggiunta di polpa di fragole passate allo staccio di seta, e mezza cucchiaiata di siroppo vanigliato; coloratelo con qualche goccia di cocciniglia chiarificata, indi ingrassatelo, agitandolo colla mestola, come si disse più sopra. — Preparate le impronte, su uno strato d'amido, colla forma di una grossa fragola, e versatevi entro la conserva, onde lasciarla raffreddare; estraete e spazzolate dall'amido i dolci. — Quando le fragole sono candite ed asciutte, si attaccano con gomma su una foglia artificiale, per facilitarne la montatura.

2884. — Conserve all'ananas e alla vaniglia. — Cuocete 500 grammi di zuccaro al gran *boulé* con un bastoncino di vaniglia; diluitelo a 28 gradi con sugo ottenuto da un ananas spremuto a crudo,

passato attraverso un pannolino, aggiungete un po' di giallo da credenza, indi colate il liquido nelle impronte praticate nell'amido con uno stampo rotondo, forato nel mezzo, onde imitare le fette d'ananas. Quando i dolciumi saranno freddi, spazzolateli, colorateli all'ingiro con giallo vivace, per poi sottoporli al candito.

2885. — Conserva al rhum. — Cuocete 500 grammi di zuccaro al *boulé*, levate la bastardella dal fuoco, aggiungete al liquido mezzo decilitro di rhum, agitando leggermente la bastardella, onde operare il miscuglio; ingrassate poscia lo zuccaro, per colarlo nell'amido entro impronte formate con uno stampo a cono, a guisa d'un piccolo pane di zuccaro, della forma d'un ditale da cucire. — Non occorre che questi dolci siano canditi; si disseccano nella stufa, poi si involgono in bella carta di variati colori, legandoli con seta.

2886. — Conserva al caffè. — Cuocete 500 grammi di zuccaro al piccolo *cassé*, mescolatevi assieme un decilitro di infusione di caffè molto concentrata; ingrassatelo col metodo solito. Per ottenere questa conserva bianca, bisogna cuocere 3 decilitri di siroppo a 20 gradi; versate nel liquido 100 grammi di caffè torrefatto e caldo, coprite il siroppo, lasciatelo in infusione per un quarto d'ora, passatelo allo staccio di seta, aggiungetevi poscia tanto zuccaro che basti per condurlo alla *glu*; granite allora lo zuccaro, per colarlo sull'amido entro impronte di grosse olive. Spazzolatele, mettetele al candito.

2887. — Conserva al cioccolato. — Mettete in una bastardella 500 grammi di zuccaro frantumato; bagnatelo con 4 decilitri d'acqua, aggiungetevi un bastoncino di vaniglia; mettete la bastardella a fuoco. Intanto che lo zuccaro cuoce, fate sciogliere in una catinella 50 o 60 grammi di cacao senza zuccaro, rimestatelo con un cucchiaio, bagnandolo, a poco a poco, con zuccaro della bastardella; quando sia ben disciolto, mescolatelo tutto insieme, per cuocere lo zuccaro alla *glu*; ritirate allora la vaniglia, per granire lo zuccaro; versatelo poi entro cassettine di carta, oppure in impronte a forma di mandorle.

2888. — Conserva ai pistacchi all'antica. — Bagnate 500 grammi di zuccaro frantumato con 3 decilitri d'acqua. Mettete la bastardella a fuoco. — Altrove, pigliate 60 grammi di pistacchi mondati, tritateli fini, fateli seccare. Quando lo zuccaro sarà alla *glu*, ritiratelo dal fuoco; aggiungetevi qualche goccia d'acqua di fiori d'arancio con una cucchiaiata di siroppo di vaniglia; aggiungetevi allora i pistacchi. Lavorate lo zuccaro colla spatola contro le pareti della pentola, e non appena *imbianchisca*, agitatelo, per versarlo in una cassetta di carta di 30 centimetri quadrati, posta su una lastra. — Quando la conserva sia fredda abbastanza per sostenersi, abbassate gli orli della carta, per dividerla con un coltello in pezzi di 3 centimetri di lunghezza sopra 2 di larghezza.

2889. — Zuccaro colato entro forma. — Si prepara lo zuccaro da colare o fondere nel modo istesso di quello da conserva, colla differenza che dev'esser cotto alla *glu*, ma leggermente granito, e poi colato entro forme di gesso imitanti frutta, personaggi od altri soggetti. Con questo zuccaro si può foggiare ogni sorta di frutta, ma è da notarsi che quelle le cui forme presentano cavità o parti sottili e sporgenti, sono più esposte ad essere rotte nel ritirarle dalle forme. Le piccole frutta ponno esser massicce, ma le grosse sono d'ordinario vuote internamente, il quale vuoto si ottiene rovesciando la forma un minuto dopo riempita. Quanto più lo zuccaro è consistente e denso, lorchè lo si versa nelle forme, bisognerà tanto meno indugiare a rovesciarle; basterà che vi resti uno strato di 6 millimetri di spessore contro le pareti interne della forma; si lascia rassodare ancora qualche momento lo zuccaro, poi si rovesciano le forme, prima che sia freddo affatto. — Prima di colare lo zuccaro nelle forme, queste devon essere immerse in acqua fredda e ben scolate; l'umidità che contengono facilita l'estrazione del pezzo. Ciò che sopratutto contribuisce a dare una naturale impronta alle frutta, è l'applicazione dei colori; bisogna perciò non adoperare che i più fini, onde mettervene la minor quantità possibile. Si imprime alle frutta la naturale sfumatura, tingendole con un po' di cotone compresso su colori in polvere. — Quanto alla colorazione del fondo, può senza inconvenienti esser data allo zuccaro prima di fondere le frutta. Si può anche col pennello colorare le frutta con colori stemperati nell'acqua, sciolti con spirito di vino. — Si passano nella stufa prima di tingerli. — Le frutta più facili a ben imitarsi e di effetto sicuro, sono le pesche, i pomi, i fichi freschi; ma s'imitano anche le frutta tagliate, come le fette di

poponi, le mezze pesche, con o senza nocciolo, e le mezze pere. — Si imitano pure i guasti con nero rosso o giallo. Certe frutta, come i pomi e le ciliegie, hanno bisogno di essere inverniciate lorchè sono colorate; a tale effetto si adoperano vernici da dolci. — In quanto alle frutta che devon essere coperte di lanuggine, bisognerà esporle per un istante al vapore d'acqua, o semplicemente soffiarvi sopra, poi impolverarli con un sacchetto di flanella contenente fecola, badando che lo strato di fecola riesca sottilissimo, e cioè abbastanza soltanto per appannare il colore delle frutta senza mascherarle. Tali frutta non servono che d'ornamento, ma sono sempre di bell'effetto. — Crediamo sufficienti queste spiegazioni per incitare i nostri confratelli a tal genere di lavoro, che può essere variato all'infinito, ma il cui principio non cangia punto. — I soggetti d'arte, quali statuette, busti, gruppi, monumenti, vasi, coppe, ecc., ponno essere fusi come le frutta; ma i difetti che in un frutto passano inosservati, si distinguono subito su tali oggetti, ne' quali non si ottiene la perfezione che a patto della massima diligenza.

2890. — Aranci colati o fusi in conserva. — Preparate una forma di gesso in 3 pezzi; di preferenza bisognerà farla sopra un arancio che abbia la scorza granulosa, di bella forma. Cuocete 400 grammi di zuccaro al piccolo *boulé;* intanto che cuoce, immergete la forma nell'acqua fredda, indi scolate e riunite le parti; quando lo zuccaro sia al voluto grado, *granitelo*; non appena abbia perduto la sua trasparenza, agitatelo leggermente, per versarlo nella forma; dopo 2 minuti rompete la piccola crosta che si sarà formata sull'apertura della forma; rovesciatela tosto, onde colare lo zuccaro rimasto nell'interno, non dovendo rimanere aderente alle pareti che uno strato di 6 o 7 millimetri di grossezza. Lasciate raffreddare lo zuccaro, ed estraete subito l'arancio; turate con zuccaro l'apertura, tenetelo nella stufa per asciugarlo; stemperate con acqua gommata del color rosso e giallo, per dipingere l'arancio con un pennello finissimo; fatelo di nuovo asciugare, e verniciatene la superficie con vernice da dolciumi.

2891. — Statuette fuse in zuccaro bianco. — Cuocete alla *glu* una sufficiente porzione di zuccaro per riempire la forma destinata a fornire il soggetto; immergetela in acqua fredda, indi scolatela e riunitene i pezzi. — Quando lo zuccaro sarà cotto, fatelo granulare col solito metodo; aggiungete poco siroppo, leggermente azzurrato, versatelo nella forma, lasciatela ben raffreddare prima di estrarre il soggetto, che poscia farete seccare completamente a stufa debolissima.

2892. — Pastiglie alla menta. — Inumidite con un po' d'acqua dello zuccaro in grani nelle proporzioni sopra indicate; versatene 300 grammi all'incirca, e ad un tratto, in una bastardella a becco; ponetela su fuoco moderato, rimestate lo zuccaro con un cucchiaio finchè sia caldo, ma poco liquido e non fuso; azzurratelo leggermente, aggiungetevi qualche goccia d'essenza di menta; versatelo subito su lastre di latta, inclinando il becco della bastardella in modo da foggiare le pastiglie più o meno grandi, tagliandole con un piccolo filo di ferro. Nulla v'ha di più semplice di quest'operazione, tuttavia bisogna averla veduta eseguire.

2893. — Pastiglie al cioccolato. — Fate sciogliere del buon cioccolato sulla bocca del forno, lisciatelo, dandogli l'egual consistenza come per formarlo in tavolette; pigliatelo a porzioncelle, e arrotondatele in pallottoline d'eguale grossezza, accomodandole, mano mano, sopra lastre di latta, discoste l'una dall'altra; battete le lastre su una tavola, affinchè le pastiglie si appiattiscano; fatele asciugare all'aria, per distaccarle dalle lastre; bisognerà operare in luogo di temperatura mite. Queste pastiglie si ponno cospargere di treggea ed anche candire.

2894. — Pastiglie al limone. — Raschiate la buccia di un grosso e bel limone contro un pezzo di zuccaro di 500 grammi all'incirca; distaccate, mano mano, le parti colorate dello zuccaro, deponendole in una catinella; inumiditelo col sugo di 2 limoni ed una goccia d'acqua; fatene un miscuglio, colorandolo leggermente con giallo da credenza; allora versatelo in una catinella da pastiglie; riscaldatelo finchè incominci a liquefarsi; colatelo su lastre.

2895. — Pastiglie alla rosa ed ai fiori d'arancio. — Passate allo staccio 500 grammi di zuccaro, inumiditelo leggermente con acqua, versatene una metà in due diverse catinelle, e fatelo riscaldare; mescolate alla prima 2 cucchiajate di zuccaro in polvere, inumidito con un po' d'acqua di fiori d'arancio;

nell'altra mettete la stessa quantità di zuccaro cosparso d'acqua di rosa e un po' di carmino; versate il contenuto delle due catinelle in un'altra da pastiglie, a scompartimenti; allora colate le pastiglie su lastra, tagliando lo zuccaro con un filo di ferro, come si disse più sopra. — In questo modo si ottengono pastiglie metà rosse e metà bianche.

2896. — Pastiglie ai lamponi. — Schiacciate alcune manate di lamponi, metteteli su uno staccio, e col sugo umettate 500 grammi di zuccaro, passato allo staccio, tenendo ben denso l'apparecchio; fatelo riscaldare in una catinella o bastardellina da pastiglie, agitandolo con un cucchiaio; quando l'apparecchio siasi rammollito, colatelo in pastiglie su lastre.

2897. — Pastiglie al kirsch-wasser. — Bagnate dello zuccaro in polvere con metà acqua e metà kirsch-wasser; riscaldatelo e colate le pastiglie. — Così si preparano le pastiglie con ogni sorta di spiriti, liquori od infusioni.

2898. — Pastiglie solutive (fondantes) all'ananas. — Pestate alcune fette d'ananas crudo, spremetene il sugo con forza, e con esso umettate un chilogrammo di zuccaro in polvere, passato allo staccio di seta. Con questo zuccaro, a forza di lavoro, formate una pasta più dura che sia possibile; aggiungetevi, a poco a poco, alcune goccie di sugo di limone; lavoratela su marmo, osservando che dovrà essere abbastanza dura per non attaccarvisi; allora arrotondatela in pallottoline grosse come nocciuole; disponetele, di mano in mano, su fogli di carta posti su lastre; quando le pastiglie saranno formate, passatele un momento sulla bocca del forno, fatele asciugare, per distaccarle dalla carta. Queste pastiglie, per conservarsi, devon esser candite a freddo.

2899. — Pastiglie colate ai liquori. — Attaccate una dozzina di forme da pastiglie su una piccola tavola diritta; con tali forme segnate delle impronte nell'amido; l'operazione di attaccare le forme ha per iscopo di far parecchie impronte in una volta; queste forme ponno esser in legno od in gesso, rotonde od ovali. — Cuocete dello zuccaro al piccolo *cassé*, diluitelo alla *glu*, incorporandovi qualche cucchiaiata di spirito di liquori; colatelo subito nell'amido, coprite i dolci colla stessa polvere. Mettete le cassette nella stufa, e lasciatevele fino al giorno dopo; allora ritiratele, per spazzolarle e sottoporle al *candito*. — Queste pastiglie si preparano anche in forma di fagiuoli, più o meno grossi; la sola differenza per colarli sta nella forma dell'impronta; quanto alla parte superiore, essa si trova naturalmente incurvata. Quando sieno secchi, si glassano da una parte, e si fanno asciugare alla stufa, per glassarli dall'altra.

2900. — Pistacchi al cioccolato. — Scegliete del cioccolato alla vaniglia di prima qualità; fatene rammollire, una tavoletta per volta, sulla bocca del forno, senza inumidirla, ma procurando che non si riscaldi troppo rapidamente; allora lavoratelo, onde formarne una pasta malleabile e liscia; rivoltatela fra le mani, formando delle pallottoline grosse come nocciuole, in ciascuna delle quali rinchiuderete un pistacchio secco e caldo; arrotondatele in forma d'olive, e mano mano, passatele nello zuccaro in grani, ben caldo e secco, oppure in treggea bianca; disponetele poscia su fogli di carta, onde lasciarle raffreddare. — Si preparano collo stesso metodo le nocciuole al cioccolato, colla differenza che si sostituiscono ai pistacchi le nocciuole torrefatte, ben secche. Allora si può dar loro una forma rotonda e rivoltarle nella treggea. — Queste due specie di dolci ponno esser *canditi*, qualora non siano involt' nella treggea.

2901. — Fondanti alla vaniglia. — Mettete 750 grammi di zuccaro in una bastardella, con mezzo litro d'acqua e un bastoncino di vaniglia; mettetelo a fuoco ardente, cuocendolo al piccolo *boulé*; durante la cottura, pulite bene le pareti della pentola, affinchè lo zuccaro non abbia a granulare. Ottenutolo a dovere, levate la vaniglia, versate lo zuccaro su marmo freddo, ben pulito, e ciò allo scopo di raffreddarlo il più presto possibile, onde non si granisca. Quando incomincerà a raffreddarsi, incominciate a lavorarlo con una specie di pala, la cui punta sia ricurva a guisa di uncino piatto, onde distaccar bene lo zuccaro dal marmo; questo zuccaro è difficile da lavorare, principalmente in principio. Ecco press'a poco in che consiste il lavoro: si tratta di distaccare, a poco a poco, lo zuccaro dal marmo, ricondurre la massa verso il centro, tirandola e respingendola colla pala; lo zuccaro diventa

dapprima brillante, poi imbianchisce e rammollisce; continuando in quest'operazione, diventa sbiadito. L'operazione deve durare 25 minuti all'incirca; allora lo zuccaro sarà all'ordine per essere adoperato. — Lo stesso risultato si può ottenere, lavorando lo zuccaro in una bastardella, ma la manipolazione è più difficile. Non si può cuocere molto zuccaro in una volta, ma in questo caso si opera così: si fa cuocere 500 grammi di zuccaro al piccolo *boulé* in una bastardellina; cotto a dovere, mettete la bastardella in un vaso d'acqua, in modo che questa arrivi fino a metà altezza; coprite lo zuccaro con un disco di carta umida, e sovr'essa gettate un po' di acqua fredda. Quando lo zuccaro sarà freddo, levate l'acqua e la carta; lavoratelo colla spatola fino a che imbianchisca e si rammorbidisca; quando il lavoro volge al termine, fate leggermente riscaldare il fondo della bastardella, onde facilitare la granulazione. — Si può parimenti, dopochè lo zuccaro sia cotto al piccolo *boulé*, versarlo in un mortaio ben pulito, lasciarlo quasi raffreddare, e pestarlo con un grosso pestello, finchè sia bianco e morbido. Questo metodo è più spiccio e più facile.

2902. — Fondanti pralinati al cioccolato. — Dopo aver preparato del *fondante* alla vaniglia come è descritto qui sopra, spolverizzate il marmo con zuccaro passato allo staccio di seta; dividete il *fondante* in porzioni, rotolatele in forma di pallottoline della grossezza di una nocciuola; disponetele man mano su uno staccio ben asciutto. Fate rammollire 500 grammi di buon cioccolato in un vaso di rame, senza bagnarlo nè lasciarlo riscaldare troppo; quando sia a dovere, immergete le pallottoline di *fondante*, l'una dopo l'altra, rivoltandole in ogni senso con una forchetta a due denti; quando sieno mascherate, levatele colla forchetta, per posarle su una lastra; quando il cioccolato si sarà rassodato, distaccate le pallottoline e tenetele in un recipiente asciutto. — Questi dolci si ponno assoggettare al *candito*.

2903. — Fondanti ai lamponi. — Cuocete 750 grammi di zuccaro al piccolo *cassé*; diluitelo al piccolo *boulé* con sugo di lamponi filtrato; versatelo su marmo per lavorarlo; quando sarà diventato denso, fatelo intiepidire, rimovendolo, per liquefarlo; se non divenisse abbastanza molle per esser colato nell'amido, bisognerà mescolarvi qualche goccia di siroppo, perocchè non deve esser troppo riscaldato se si vuol ottenere il *fondante* ben pastoso. Fate delle impronte, su uno strato d'amido, con una piccola forma scanalata, di legno o di gesso, profonde un centimetro; versate lo zuccaro nell'amido, lasciatelo raffreddare; levate di poi i pezzi dall'amido; spazzolateli leggermente, metteteli al *candito* a freddo, lasciandoveli una quindicina d'ore.

2904. — Fondanti all'arancio. — Cuocete al piccolo *cassé* 750 grammi di zuccaro; aggiungetevi la buccia d'un arancio spiccata sottilissima, il sugo d'un arancio mescolato con siroppo vanigliato, un po' di giallo da credenza; diluite lo zuccaro al piccolo *boulé*, indi ritirate la buccia, lasciate raffreddare lo zuccaro, per ammassarlo; riscaldate poscia il *fondante* in una bastardella; versatelo nelle impronte fatte nell'amido, in forma di spire di 5 centimetri di lunghezza e 2 di larghezza; quando si saranno solidificate, spazzolatele, assoggettatele al *candito* freddo. — Con questo metodo si può preparare del *fondante* con ogni specie di scorze, ma bisogna evitare di mettervi del sugo di limone, perchè lo zuccaro granirebbe. — Si possono adoperare anche le essenze.

2905. — Fondanti al caffè. — Cuocete 750 grammi di zuccaro al gran *boulé*, riducetelo al piccolo *boulé*, incorporandovi un'infusione od essenza di caffè molto concentrata; finite l'operazione come è detto al N. 2901; colate i dolci nelle impronte.

2906. — Fondanti al cioccolato. — Preparate 750 grammi di *fondante*, operando come al N. 2901. — Fate sciogliere 125 grammi di cacao macinato, senza zuccaro; scioglietelo, a poco a poco, con siroppo fino a che abbia la consistenza del *fondante* e sia ben liscio; mettete insieme i due apparecchi, dividete in parti la massa, arrotondandole in forma di spole, tagliatene le due estremità; lasciatele essicare, mettetele al *candito*.

2907. — Fondanti, boccatine imperiali. — Preparate un *fondante* al cioccolato, mescolatelo con un terzo del suo volume di pasta di nocciuole; dividetelo in porzioni, ed arrotondatele della grossezza di una noce mezzana; lasciate indurire i pezzi, per involgerli poi in uno strato abbastanza denso di *fon-*

dante bianco alla vaniglia, che lascierete pure consolidare. Allora gettate le pallottole nel cioccolato puro, rammollito a dovere, oppure in una ghiaccia al cioccolato, in modo da mascherare completamente lo strato bianco; accomodatele, mano mano, sulla lastra, lasciatele asciugare.

2908. — Fondanti di nocciuole. — Pestate 100 grammi di nocciuole pelate; bagnatele, a poco a poco, con mezzo decilitro d'acqua, passatele allo staccio. Cuocete 250 grammi di zuccaro al piccolo *cassé*; aggiungete le nocciuole, lavorate per due minuti l'apparecchio, per versarlo nel mortaio e pestarlo fino a che sia bianco e liscio; se fosse troppo duro, mettetevi qualche goccia di siroppo, onde ridurlo alla consistenza del *fondante*; mescolatelo con 500 grammi di apparecchio da *fondante*, dividetelo in piccoli pezzi, arrotondateli in forma di grosse olive; mettetele al *candito*.

2909. — Fondanti al maraschino. — Cuocete 750 grammi di zuccaro al piccolo *cassé*, diluitelo alla *glu* con spirito di maraschino, lavorate come di pratica lo zuccaro; quando sarà pronto, riscaldatelo in una bastardella, per colarlo nell'amido, in forma di pastiglie ovali e scanalate; lasciatele rassodare, per metterle al *candito*.

2910. — Fondante alle frutta secche. — Tritate insieme 100 grammi d'uva di Malaga, priva de' vinacciuoli, 100 grammi di nocciuole pelate, 100 di datteri, 100 di fichi secchi e 100 di pistacchi. Mescolate queste frutta con 500 grammi di *fondante* con vaniglia, e col composto modellate dei dolci di forme differenti, rotonde od ovali, per glassarli al *fondante* ed assoggettarli al *candito*.

2911. — Bomboni o chicche al kirsch. — Mescolate in una bastardella 750 grammi di zuccaro con mezzo litro di acqua; cuocetelo al piccolo *cassé*, diluitelo alla *glu* con kirsch; ritirate subito lo zuccaro dal fuoco, versatelo in impronte di ananas, fatte nell'amido. Quando lo zuccaro sarà colato, ricopritelo con amido fino; mettete le casse nella stufa, tenendole ivi per 15 o 18 ore. Levate i dolci dall'amido, spazzolateli, metteteli al *candito*. — Tutti i dolci ai liquori possono essere preparati in questo modo; gli spiritosi sono preferibili ai liquori dolci.

2912. — Bomboni o chicche ai lamponi. — Cuocete 750 grammi di zuccaro al piccolo *cassé*, diluitelo a 37 gradi con sugo filtrato di lamponi, aggiungete un po' di rosso, colatelo subito nelle impronte praticate su amido, ben fino, con una forma in gesso a foggia di grosso lampone; mettete le cassette nella stufa. Quando sieno asciugati, spazzolateli, verniciateli leggermente, ed attaccate ad ogni lampone una foglia artificiale con un po' di gomma.

2913. — Bomboni o chicche d'ananas. — Cuocete dello zuccaro al gran *boulé*, scioglietelo con sugo d'ananas onde ridurlo alla *glu*; colatelo entro impronte, fatte nell'amido, in forma di mezzi ananas, della grossezza d'un piccolo marrone; quando saranno levati dalla stufa, spazzolateli, e spingete su ogni sporgenza un puntino rosso in ghiaccia reale; imitate con ghiaccia verde la corona del frutto; lasciateli asciugare e metteteli al *candito*.

2914. — Bomboni o chicche al caffè, alla crema. — Cuocete 750 grammi di zuccaro al piccolo *cassé*, per diluirlo alla *glu* con crema cruda; fatelo bollire, e aggiungetevi poca essenza di caffè, poi colate lo zuccaro nelle impronte fatte nell'amido con una forma scanalata in forma di bocciuolo; passate dell'amido allo staccio sullo zuccaro, tenete nella stufa le cassette per una quindicina d'ore. Ritirate i bomboni, per spazzolarli e metterli al *candito*.

2915. — Bomboni alla vaniglia, alla crema. — Cuocete 750 grammi di zuccaro al *cassé*, con un bastoncino di vaniglia; mescolatelo gradatamente con crema, per diluirlo al piccolo *boulé*; aggiungetevi subito un bicchierino di buon spirito di vino; colatelo nelle impronte in forma di piccole conchiglie; quando lo zuccaro sarà ben secco, estraete i bomboni, puliteli, lisciate leggermente le conchiglie ai lati, con un piumacciolo di cotone intriso in color rosso in polvere; mettetele al *candito*.

2916. — Mandorle tostate o pralinate, alla vaniglia. — Strofinate in un pannolino, onde ritirarne la polvere, un chilogrammo di belle mandorle scelte d'eguale grossezza; vagliatele su uno staccio, soffian-

dovi sopra. Cuocete, in una catinella, un chilogrammo di zuccaro con un bastoncino di vaniglia; quando sia al piccolo *boulé*, levate la vaniglia, aggiungendovi subito le mandorle; quando lo zuccaro sarà al *cassé*, allontanatelo dal fuoco, per lavorarlo con un cucchiaio e farlo granulare, strofinandolo contro le pareti; quando sia granito, versatelo, contemporaneamente alle mandorle, su una gratella da caramelle, messa sopra una lastra, onde separare lo zuccaro dalle mandorle; rimettete quest'ultime nella catinella; mettetela a fuoco, rivoltando le mandorle colla spatola e riscaldandole fino a che incomincino a colorarsi; vuolsi che il fuoco sia moderatissimo, onde non abbrucino; allora versate sulle mandorle lo zuccaro caduto sotto la gratella, agitando la catinella; versate di nuovo sulla gratella l'apparecchio; collocate poscia le mandorle su uno staccio, copritele, tenetele calde sulla bocca del forno. — Mettete 250 grammi di zuccaro nella catinella, bagnatelo con due decilitri d'acqua, aggiungetevi lo zuccaro granito che rimane; cuocetelo al *cassé*; a tal punto versate nel liquido le mandorle calde, *sabbiatelo*, tramenando la massa come la prima volta; versate ancora l'apparecchio sulla gratella, e tenete al caldo le mandorle nello stesso staccio; rimettete lo zuccaro granito nella catinella, con 2 decilitri d'acqua, la vaniglia, 250 grammi di zuccaro nuovo; cuocete questo zuccaro al piccolo *cassé;* aggiungetevi le mandorle, rimestatele insieme sullo staccio, versate due decilitri d'acqua nella catinella con un po' di carmino e di gomma arabica sciolta; distaccate lo zuccaro, dando al liquido qualche sobboglio; passatelo in una terrina; rimettete la catinella sul fuoco colle mandorle, rimestando a due mani; aggiungete gradatamente il liquido gommato; quando tutte le mandorle saranno colorate, versatele nuovamente sulla gratella, e fatele seccare per un momento alla stufa.

2917. — Fiori d'arancio pralinati. — Prendete 550 grammi di petali di fiori d'arancio ben lavati e scolati. Cuocete 500 grammi di zuccaro al *boulé*; versate i fiori nel liquido, fatelo bollire per un istante, ritirate la bastardella dal fuoco, tenendola così per 5 o 6 minuti, cioè fino a che i fiori diventino trasparenti; rimettete allora la bastardella sul fuoco, per cuocere ancora lo zuccaro al piccolo *boulé;* ritiratelo tosto, per lavorare lo zuccaro contro gli orli della bastardella onde farlo granire; smuovete a poco a poco i fiori, versateli su uno staccio, distendendoli.

2918. — Croccante di Marsiglia. — Versate due chilogrammi di buon miele in una bastardella; aggiungete 6 chilogrammi di zuccaro bianco frantumato; collocatela a fuoco, e tramenate il miscuglio col cucchiaio fino a che lo zuccaro sia disciolto; schiumatelo con cura, e quando sarà cotto al *cassé;* ritiratelo dal fuoco, per incorporarvi 12 albumi sbattuti ben densi. Operato che sia il miscuglio, rimettetelo a fuoco, sbattetelo fino all'ebollizione, indi aggiungete 6 chilogrammi di mandorle intiere, mondate, secche e caldissime, poi 2 o 3 bastoncini di vaniglia ed un chilogrammo di pistacchi parimenti mondati; fate bollire un istante l'apparecchio, per versarlo in una cassa da croccante, il cui fondo e le pareti sieno mascherate con fogli d'ostie, sulle quali poserete il coperchio della cassa; caricatelo pesantemente, in modo da comprimere il croccante, e non appena questo diverrà malleabile, disfate la cassa, per dividere il croccante in liste della larghezza di 6 a 7 centimetri, tagliate o piuttosto segate, ad opera di 2 persone, coll'aiuto d'un coltello, in forma di mezza luna con 2 manichi.

2919. — Zuccaro attorcigliato a nastri. — Cuocete 750 grammi di zuccaro al *cassé* con un bastoncino di vaniglia; versatelo sopra marmo unto, metà da una parte, metà dall'altra; lasciatelo per un momento raffreddare, e ad una delle metà aggiungete poca cocciniglia chiara e una goccia d'essenza di rose; all'altra metà aggiungete una goccia d'essenza di limone. Le due parti di zuccaro devono essere lavorate contemporaneamente da due persone, cominciando dal sollevare le estremità più fredde dello zuccaro per raccostarle al centro. Quando la massa sarà raffreddata al punto da poter tenere in mano lo zuccaro senza che vi si attacchi, prendetelo a due mani, allontanandolo dapprima, per poscia riunirlo e stenderlo di bel nuovo. Quest'operazione dev'essere fatta, il più lestamente possibile, in un luogo di temperatura tiepida, onde impedirgli di rompersi. Lo zuccaro diventa dapprima brillante ed imbianchisce insensibilmente. Quando le due parti di zuccaro sono a giusta misura, riunitele senza confondere i colori; poi tirate lo zuccaro in nastri da 35 a 40 centimetri di lunghezza, avendo cura che in detti nastri vi sia altrettanto rosso come di bianco. Mano mano che raggiungono la lunghezza richiesta, tagliateli e passateli ad altra persona, che deve subito rotolarli, a spira, attorno ad un tubo o colonna di latta, per lasciarli così raffreddare. Nel frattempo preparate un altro nastro, passatelo tosto ad altra persona, onde operare con maggior prestezza, poichè se si raffredda lo zuccaro, non potrebbe più esser lavorato senza rompersi; in questo caso sarà duopo maneggiarlo davanti al fuoco per rammollirlo insensibilmente.

2920. — Olive, imitate, in pasta di mandorle. — La preparazione della pasta di mandorle è descritta al N. 2442. Formate le olive, modellandole colle mani; praticate una piccola cavità rotonda ad una delle estremità, per imitarne il vuoto del gambo; lasciatele disseccare, onde metterle al *candito.*

2921. — Fagiuoletti verdi, imitati, in pasta di mandorle. — Per imitare de' grossi fagiuoletti verdi, bisogna disporre di forme in due pezzi, ognuno rappresentante un mezzo fagiuoletto verde tagliato; quando ogni metà sarà formata, lasciate seccare la pasta (che dovrà essere d'un verde sbiadito); ravvicinate le due parti per attaccarle, fate seccare la pasta.

2922. — Ghiande, imitate, con pasta di mandorle. — Le ghiande si fanno come le olive, modellandole colle mani, ed immergendole poscia fino ad un terzo in una soluzione di gomma, per passarle sopra zuccaro verde o cioccolato in grani; si attacca allora a ciascuna un piccolo filo d'angelica per simulare il gambo; si fanno disseccare prima di candirle.

2923. — Mandorle verdi, imitate, in pasta di mandorle. — Si formano le mandorle in due pezzi, come le nocciuole, indi si accoppiano, ma congiungendole soltanto da una parte; introducete fra i due gusci una mandorla bianca, e fatele disseccare prima di metterle al *candito.*

2924. — Citriolini, imitati, in pasta di mandorle. — I citriolini si foggiano in due pezzi, per poi accoppiarli, farli seccare e *candire.* È meglio formarli con stampi di diverse dimensioni, cioè piccole, mezzane e più grosse.

2925. — Imitazione de' noccioli di albicocche e di pesche con pasta di mandorle. — Pigliate della pasta di mandorle al cioccolato molto densa; mescolatela con un po' di gomma adragante, lavoratela per renderla ben liscia. Prendete una forma di gesso colle impronte de' noccioli di albicocche, o di pesche o d'altro, spolverizzatele con zuccaro in polvere finissimo, poi riempite il vuoto di ciascuna impronta con pasta di mandorle; comprimetela con forza per farla penetrare in tutte le cavità, ma lasciando un piccolo vuoto nel mezzo; tagliate la pasta che sorpassa dalla forma, riempite i piccoli vuoti con marmellata spinta col *cornetto,* oppure con una pastiglia al *fondante;* inumidite allora una delle metà del nocciolo con un po' di siroppo di gomma; poi incollate le mezze nocciuole a 2 a 2, onde formare i noccioli interi; lasciate seccare la pasta per metterli al *candito.* Collo stesso metodo si preparano i noccioli di pesche; si possono anche lasciare semiaperti, mettendo fra le due metà una piccola mandorla pelata, ben secca, prima di metterle al *candito.* Questi dolci richiedodo un *candito* leggerissimo. — Nella stessa maniera si possono imitare piccoli ananas, pere, pomi ed altre frutta.

2926. — Forme di noccioli di frutta, imitati, con pasta di mandorle. — Le forme de' noccioli si ottengono con gesso. Ecco il procedimento per fare le forme stesse: dividete nel mezzo dei grossi noccioli di pesche, puliteli con diligenza, asciugateli, untateli leggermente d'olio; metteteli, lontano gli uni dagli altri, sopra un strato d'argilla di forma quadrata, steso sopra marmo; circondate l'argilla con una lista di cartone o di legno, unta di olio, onde incorniciarla; sull'argilla disponete, distante gli uni dagli altri, i mezzi noccioli, ben diritti, colla parte tagliata all'insù. Versate del gesso, stemperato con acqua, all'ingiro de' noccioli fino a tutta altezza; quando il gesso si sarà indurito, ritirate i noccioli, e l'impronta si troverà bell'e fatta. — Nell'egual maniera si fanno le forme per gusci di noci e di mandorle secche, aperti.

2927. — Imitazioni con pasta di avellane. — Si prepara la pasta di avellane come quella di mandorle.

2928. — Nocciuole imitate con pasta d'avellana. — Con pasta di avellane o grosse nocciuole formate delle pallottoline in forma di nocciuole; incollate a ciascuna di esse, dalla parte più larga, alcune foglie di pasta ai pistacchi molto verde, onde imitare le nocciuole fresche; raggruppatele insieme a tre od a quattro, fatele seccare, mettetele al *candito.*

2929. — Zuccaro soffiato. — Fate cuocere in una bastardellina 500 grammi di zuccaro al *cassé;* a questo grado ritiratelo dal fuoco, mescolatevi assieme due cucchiaiate di ghiaccia reale all'albume, rimestando con un cucchiaio lo zuccaro: esso ascenderà istantaneamente per ricadere tutto a un tratto;

versatelo subito in una forma o qualunque altro vaso unto di olio, distendendolo; fate allora passare sulla superficie dello zuccaro (ma distante, per non colorarlo), una pala arroventata, per farlo risalire; non appena sia rassodato, cessate dal riscaldarlo, per lasciarlo raffreddare. — Lo zuccaro soffiato serve a preparare macigni o roccie per zoccoli di pezzi montati. Si può colorare lo zuccaro; a tal fine bisognerà aggiungere il colore alla ghiaccia di zuccaro prima di mescolarla collo zuccaro cotto.

2930. — Azugarillos. — Per preparare questi dolci bisogna avere a disposizione delle cassettine di latta, simili a quelle dei biscotti in cassettine, ma il cui fondo formi la culla, cioè arrotondate. Untate d'olio le forme, disponetele su lastre. — Preparate dello zuccaro al soffiato (*soufflé*), profumato d'arancio o di limone; in quest'ultimo caso lo zuccaro rimane bianco; se è profumato con arancio, dev'essere colorato di rosa; versatelo nelle cassettine, dimenate sulla superficie una pala arroventata, fino a che lo zuccaro risalga e sia leggero; lasciatelo raffreddare, indi rovesciate gli *azugarillos* su una gratella per farli seccare. Queste chicche sono molto note ed apprezzate in Ispagna; per mangiarle, si immergono semplicemente in una tazza d'acqua.

PICCOLE PASTICCERIE

(PETITS FOURS).

Le piccole pasticcerie, note sotto la denominazione di *petits-fours*, comprendono una certa categoria di piccole focaccie leggere, applicabili al *dessert;* si compongono con una grande parte dei preparati zuccherati della pasticceria, ma ve n'ha un gran numero avente carattere particolare. Con un po'di buon gusto si possono variare all'infinito, poichè molti di essi non si distinguono che per la forma ed il nome. Descrivere tutte le varietà, sarebbe cosa difficile, nello spazio limitato che gli abbiamo serbato; tuttavia quelli che andremo descrivendo, basteranno per far ampiamente apprezzare i diversi generi che se ne possono trarre. Quantunque una parte degli apparecchi siano gli stessi di quelli che si applicano ai *gâteaux* d'*entremets*, è chiaro che le produzioni debbono essere diverse per la loro forma, ma sopratutto per il loro aspetto. Essi si dispongono su tamburi, alzate, o gradinate, rappresentati alla tavola 62.*

2931. — Biscotti al cucchiaio. — Preparate dell'apparecchio da biscotto (N. 2467); mettetelo in una *tasca*, foggiate i biscotti sopra fogli di carta bianca; non bisognerà farli troppo grossi, poichè i piccoli offrono maggiore eleganza. Lasciate uno spazio sufficiente fra loro, onde nel cuocere non abbiano a toccarsi; appena foggiati, glassateli, cioè spolverizzateli leggermente con zuccaro in polvere, e così lasciateli per qualche secondo; quando lo zuccaro incomincierà a sciogliersi, metteteli a forno dolce. Il grado preciso del forno è un punto importante; bisognerà regolarlo in modo che i biscotti possano cuocere in un quarto d'ora. Devono allora trovarsi di bel color biondo e ben secchi. — Se il forno è troppo caldo, montano prima molto alti, ma ricadono. Togliendoli dal forno, lasciateli raffreddare a metà, prima di distaccarli dalla carta.

2932. — Piccoli biscotti glassati in cassettine. — Preparate un apparecchio da biscotto alla vaniglia; con esso riempite, soltanto a tre quarti, delle cassettine di carta grossa; disponetele sopra lastre, e spolverizzate l'apparecchio con zuccaro prima di esporle a forno dolce; perchè le cassettine riescano graziose è d'uopo che l'apparecchio sorpassi d'un centimetro il livello della carta. Lasciate raffreddare i biscotti, mascherateli superficialmente con zuccaro fino alla vaniglia, oppure con ghiaccia reale.

2933. — Biscotti di Reims. — *Dosi:* 500 grammi di zuccaro vanigliato, 400 di farina, 8 uova intere, due albumi sbattuti, un grano di sale, vaniglia. — Si fanno cuocere sopra lastre da *biscotti di Reims*, o in piccole forme di latta rettangolari. — Riscaldate le forme, intonacatele, mediante pennello, con cera vergine calda, mescolata con grassa di vitello sciolto; glassateli subito con zuccaro reale e fecola. In altro luogo mettete dello zuccaro in una piccola catinella, aggiungetevi, a poco a poco, le uova; sbattete per un quarto d'ora l'apparecchio, e mettete la casseruola su fuoco molto dolce, continuando ancor per qualche minuto a sbattere l'apparecchio, soltanto per intiepidirlo; ritiratelo dal fuoco, ma continuate a sbatterlo fino a che sia freddo e ben leggero. Incorporate gli albumi sbattuti e la farina stacciata, e con tale apparecchio riempite le forme, glassando la superficie con zuccaro in polvere; lasciateli riposare per un momento, cuoceteli a forno moderato per 20 minuti. Dopo tolti dal forno, metteteli per due o tre ore nella stufa; quando saranno freddi, estraeteli, e se resistessero, esponeteli a forno caldo per due minuti, indi ritirateli, per estrarli. — Non appena levati dalle forme, si possono glassare, col pennello, con ghiaccia leggera alla vaniglia, e farli asciugare alcuni minuti sulla bocca del forno.

2934. — Biscotti al cioccolato. — Approntate l'apparecchio da biscotto descritto al N. 2520; stendetelo su fogli di carta messi sopra lastre, in istrato d'un centimetro di spessore, spolverizzatelo con zuccaro e cuocetelo a forno dolce. Non appena levato dal forno, rovesciate la lastra sopra fogli di carta disposti sulla tavola; ritirate la carta su cui sono cotti, e stendete sopra il biscotto un sottile strato di confettura; poi glassatelo con cioccolato, per tagliarlo subito in pezzi da sei a sette centimetri di lunghezza, per uno e mezzo di larghezza; separateli mano mano che sono tagliati, disponendoli, a distanza, sopra lastre; teneteli per qualche secondo sulla bocca del forno, per cristallizzare la ghiaccia.

2935. — Beccatine. — Introducete in una *tasca* dell'apparecchio fino da biscotto, ed adagiate su carta dei piccoli dischi della dimensione d'un pezzo da un franco; spolverizzateli con zuccaro, comprimeteli nel mezzo con un dito, onde appianare la piccola punta prodotta dall'effetto del tubo; fateli cuocere a forno dolce come i biscotti al cucchiaio; appena usciti dal forno, distaccateli dalla carta, svuotateli leggermente dalla parte piatta, e guarniteli con confettura; accoppiateli, conficcateli su asticciuole, glassateli al *fondante* al cioccolato, o con ghiaccia al sugo di frutta.

2936. — Gimblettes di pistacchi. — Mettete in una *tasca* dell'apparecchio da biscotto, descritto al N. 2467, foggiatelo, sopra lastre butirrate e infarinate, in anelli di 5 centimetri di diametro, glassateli, cuoceteli a forno dolce; nell'estrarli dal forno, eguagliate i biscotti con un taglia-paste; svuotateli nel mezzo, distaccateli dalle lastre, per mascherare, con un filetto di confettura spinta col *cornetto*, la parte che stava sulla lastra; appoggiateli dalla stessa parte su ghiaccia cotta e bianca; rivoltateli, spolverizzateli dalla parte glassata con pistacchi triti. — Se ne può glassare metà al cioccolato e spolverizzarli con zuccaro in grani.

2937. — Piccole meringhe. — Gli apparecchi da meringhe e la maniera di prepararle sono descritte al capitolo de' piccoli *gâteaux*. Le meringhe per *dessert* sono foggiate, mediante *cornetto*, con meringa italiana; si fanno disseccare nella stufa, per guarnirle con confettura prima di riunirle, ma senza svuotarle.

2938. — Cannellotti di meringa italiana. — Pigliate dell'apparecchio da meringa N. 2528; dividetelo in tre parti; in una aggiungete del cioccolato raschiato, passato allo staccio di seta; nella seconda dell'alchermes e del carmino per colorare l'apparecchio d'un bel rosa; la terza parte sarà semplicemente profumata alla vaniglia e lasciata bianca. Ungete delle lastre con burro chiarificato, glassatele con farina, e foggiatevi sopra i cannellotti, mediante *tasca*, dando loro da 6 a 7 centimetri di lunghezza per un centimetro di diametro; cuoceteli a forno dolce, e distaccateli dalle lastre, per tenerli all'asciutto.

2939. — Funghi in meringa. — Introducete dell'apparecchio da meringa all'italiana in una *tasca*, spingetele fuori in rotondi a forma di piccoli cappelli di funghi; spolverizzateli con cioccolato in polvere, lasciandolo cadere da uno staccio di seta, in modo da imprimer loro una tinta leggermente bruna. Colla meringa imitate pure i gambi de' funghi proporzionati alle teste; fateli asciugare, per unirli insieme. — Con questi funghi si posson fare dei piccoli gruppi, riunendone tre o quattro di diversa grossezza.

2940. — Noci imitate in meringa italiana. — Foggiate delle piccole meringhe con cioccolato a guisa di gusci di noci; spolverizzatele superiormente con cioccolato raschiato; fatele seccare nel forno; rivoltatele poscia colla parte convessa al dissotto, indi con un piccolo *cornetto* di meringa gialla imitate una mezza noce. Finite di seccarle nel forno.

2941. — Amaretti ai pistacchi. — Pestate per bene 125 grammi di mandorle con un albume d'uovo; mettetele in una terrina, aggiungendovi 500 grammi di zuccaro passato ad uno staccio di seta, un altro albume d'uovo e una goccia d'acqua di fiori d'arancio; operato il miscuglio, aggiungetevi 250 grammi di pistacchi tritati, ma previamente disseccati; foggiate gli amaretti su carta o su lastre, grossi come una piccola noce; inumiditeli superiormente, e cuoceteli a forno dolce.

2942. — Amaretti di nocciuole. — Mettete in una piccola catinella 400 grammi di nocciuole, posatela su fuoco moderato, rivoltate le nocciuole con un cucchiaio sino a che se ne distacchi la pelle; versatele allora in un pannolino, per pulirle, e di poi pestarle con due albumi d'uova; quando sieno convertite in pasta, aggiungetevi 650 grammi di zuccaro in polvere, indi due albumi, per rendere malleabile la pasta; foggiate gli amaretti, sopra carta, di forma ovale; cuoceteli a forno dolce, distaccateli dalla carta, mascherateli con una ghiaccia solutiva al caffè.

2943. — Amaretti d'Amiens. — Pestate insieme 500 grammi di mandorle e 500 di zuccaro, parte del quale vanigliato; bagnate a poco a poco la preparazione con 4 albumi d'uova; quando la pasta sarà liscia, aggiungetevi un bicchiere di crema; mettete l'apparecchio in una terrina; distribuitelo in piccole parti eguali; rivolgeteli entro ostie rammollite in un pannolino umido; spolverizzateli con zuccaro, e disponeteli sopra lastra coperta di carta; copriteli pure con carta e cuoceteli a forno dolce.

2944. — Amaretti morbidi. — Pestate 500 grammi di mandorle e 2 chilogrammi di zuccaro, in parte vanigliato, coll'aggiunta di 5 albumi e poscia di altri 5 sbattuti; dividete l'apparecchio in piccole parti, riducendole di forma rotonda, su carta disposta sopra lastre; cuoceteli a forno dolce ben chiuso.

2945. — Amaretti secchi. — Pestate 500 grammi di mandorle con un chilogrammo di zuccaro, 4 albumi; quando la pasta sarà liscia, aggiungetevi ancora un chilogrammo di zuccaro, 4 albumi ed un bicchiere di kirsch; dividete l'apparecchio in piccole parti, dandole forma rotonda; foggiate gli amaretti su carta, comprimendoli leggermente colle dita umide, cuoceteli a forno dolce ben chiuso.

2946. — Amaretti d'Orleans. — Pestate 500 grammi di mandorle, aggiungendovi, a poco a poco, un chilogrammo e mezzo di zuccaro e 12 albumi; aggiungetevi la buccia d'un arancio; separate l'apparecchio in piccole parti, foggiandole arrotondate su carta; spolverizzate gli amaretti con mandorle pralinate o zuccaro in polvere; cuoceteli a forno chiuso.

2947. — Marroni in camicia. — Cuocete de'marroni nell'acqua, passando la polpa allo staccio; pesatela, prendetene 500 grammi e mescolatevi assieme 250 grammi di zuccaro vanigliato. Dividete la pasta in piccole parti, e con queste imitate i marroni; glassateli al caramella.

2948. — Croquets. — Pestate 500 grammi di mandorle con un uovo intiero, aggiungetevi un po' di scorza di limone, raschiata contro un pezzo di zuccaro. Stacciate 300 grammi di farina sulla tavola; fate la *fontana*, e mettetevi nel mezzo 300 grammi di zuccaro e le mandorle peste, 3 uova e 50 grammi di burro; lavorate la pasta colle mani; riunitela e distendetela col matterello su una lastra butirrata, in istrato di 5 millimetri di spessore; esponete la lastra nel forno. Nel frattempo, preparate della ghiaccia reale bianca e rosa, un po' molle; quando la pasta sarà cotta ed estratta dal forno, dividitela in due parti, glassatene una metà bianca e l'altra rosa; tagliatele allora trasversalmente; fate seccare la ghiaccia nella stufa per qualche secondo.

2949. — Croquets comuni. — Stacciate sulla tavola 625 grammi di farina, fate la *fontana*, mettetevi pel mezzo 500 grammi di zuccaro in polvere, 3 uova intiere, 6 tuorli, un po' di buccia e una cucchiaiata di

cognac; lavorate ben bene la pasta, tenendola dura; allora aggiungetevi 350 grammi di mandorle pelate (ben secche) e 150 grammi di pistacchi; dividete la pasta in tre parti, rotolatele sulla tavola in forma di pani oblunghi, e disponeteli su una lastra unta di burro; appianatela colle mani, per non lasciarle che un centimetro e mezzo di spessore; colorate la parte superiore della pasta, fate cuocere i *croquets* a forno vivace; ritirandoli, tagliateli in fette trasversali d'un centimetro di spessore; finite di farli seccare sulla bocca del forno. — Si può mescolare alla pasta un pizzico di carbonato.

2950. — Croquets alla piemontese. — Stacciate sulla tavola 350 grammi di farina gialla e 150 di farina comune; fate la *fontana* e mettetevi nel mezzo 300 grammi di zuccaro in polvere, la buccia di un limone tritata, 100 grammi di mandorle pestate con un albume, 300 di burro, 2 uova intiere, 4 tuorli; incorporate le uova colla farina e lo zuccaro; lavorate la pasta, riunitela, dividetela in parti, che rotolerete, sulla tavola infarinata, in cordoni dello spessore del dito mignolo e della lunghzza di 7 centimetri; disponeteli, non troppo stretti, sopra lastre, dorateli, fateli cuocere a forno caldo; distaccateli subito dalla lastra per tagliarli della lunghezza di 5 o 6 centimetri.

2951. — Pan pepato (Pain d'épices). — *Dosi:* 2 chilogrammi di zuccaro, 2 chilogrammi di farina, 500 grammi di buccie confettate e tagliate, 500 di mandorle trite, 14 o 15 uova, un pizzico di spezie, cannella, moscada, garofano, zenzevero, sale, 35 grammi d'ammoniaca o carbonato disciolto. — Fate la *fontana* colla farina, e nel mezzo mettetevi le mandorle, le droghe, il carbonato, lo zuccaro, le uova, un po' d'acqua; incorporate la farina per fare una pasta della consistenza di quella d'alzata (*à dresser*); lavoratela per bene, lasciatela riposare per 6 ore; aggiungetevi le scorze; spianatela alta 2 centimetri; mettetela su lastre butirrate e infarinate; cuocetela a forno dolce, per poscia tagliarla a rettangoli, che maschererete superiormente con ghiaccia reale.

2952. — Pane pepato all'alemanna. — *Dosi:* Un chilogrammo e tre quarti di farina, 200 grammi di scorza di limone, una noce moscada, 2 decilitri di kirsch, la buccia d'un limone tritata. — Operate come sopra, distendendo la pasta alta mezzo centimetro. Questi panetti ponno essere glassati dopo cotti e freddi.

2953. — Panetti di Nantes. — Impastate 500 grammi di farina con 200 di zuccaro, 175 di burro, una manata di mandorle tritate, 3 uova, un pizzico di carbonato. Spianate la pasta di 5 o 6 millimetri di spessore, distribuitela in dischi mediante taglia-pasta; pinzettatene gli orli, doratene le superficie, spolverizzateli di mandorle pralinate; cuoceteli a forno dolce.

2954. — Panetti di Pavia all'arancio. — Mettete in una catinella 500 grammi di zuccaro in polvere; aggiungetevi 6 uova intiere, 2 tuorli, un po' di zuccaro d'arancio; sbattete l'apparecchio, e quando incomincia a diventare leggiero, mettete la catinella su fuoco dolcissimo, continuando a sbattere fino a che l'apparecchio sia tiepido; allora incorporate, a poco a poco, 450 grammi di farina secca; untate di burro ed infarinate delle lastre, sulle quali foggierete il composto della grossezza di mezze *reines-claude*; spolverizzatele con zuccaro fino, fatele cuocere a forno dolce.

2955. — Panetti alla fidanzata. — Pelate 300 grammi di nocciole fresche, pestatele, bagnandole, a poco a poco, con mezzo decilitro di crema doppia. Lavorate 300 grammi di zuccaro vanigliato con diciotti tuorli d'uova; quando l'apparecchio sarà leggiero, aggiungetevi prima le nocciole passate allo staccio, poi 250 grammi di farina di riso, 50 grammi di burro fuso; stendete quest'apparecchio su fogli di carta butirrata, disposti su lastre, in strati dello spessore di un centimetro; esponetele a forno dolce; togliendo le lastre dal forno, levate la carta, tagliate l'apparecchio in piccoli rombi, mascherandoli con ghiaccia solutiva, sia tuffandoli infilzati su asticciuole, sia immergendoli nella ghiaccia, per ritirarli con una forchetta e scolarli su graticci.

2956. — Panetti all'anice. — Stendete in corona, sulla tavola, 500 grammi di farina mescolata con egual peso di zuccaro in polvere; nel mezzo mettete tanto come una noce di burro, 4 albumi ed un pizzico d'anice in polvere; fate l'impasto, tenendo la pasta dura; formate dei panetti terminanti in punta alle due estremità; accomodateli, mano mano, su lastre, fateli cuocere a forno vivace; estraendoli, mascherateli, mediante pennello, con ghiaccia reale, cospargeteli con piccola treggea all'anice.

2957. — Biscotti d'Inghilterra. — *Dosi*: 500 grammi di farina, 250 di zuccaro, 4 uova intere, venti grammi di carbonato; fate l'impasto sulla tavola; riunite la pasta, indi stendetela sottile, onde tagliare dei *gâteaux* rotondi; accomodateli su una lastra, dorateli con latte, cuoceteli a forno moderato.

2958. — Mezze lune grilliate. — Distendete 5 o 600 grammi di pasta napoletana, non troppo dura; distribuitela in mezze lune mediante taglia-pasta. Con un sottile strato di marmellata mascheratene la metà, e con queste coprite le altre; umettate il disopra con un po' d'albume d'uovo; spolverizzatele con mandorle tritate, mescolate con zuccaro grosso, indi mettetele a forno.

2959. — Bastoni alla vaniglia. — Spianate 4 o 500 grammi di pasta di mandorle, vanigliata; mascheratela con ghiaccia reale un po' densa; dividetela in larghe liste, che taglierete trasversalmente in bastoni; accomodateli poscia su lastra unta di burro, e cuoceteli a forno dolce.

2960. — Torroni ai fiori d'arancio. — Lavorate 500 grammi di zuccaro in ghiaccia con 3 albumi di uova, pochi fiori d'arancio pralinati e polverizzati; aggiungete 100 grammi di mandorle pestate con albume d'uovo, 500 grammi di mandorle tagliate a piccoli filetti, ben secche; dividete la pasta in piccole parti di forma rotonda, della grossezza d'una noce; disponetele a distanza su una lastra unta di burro ed infarinata; allargate un po' il mezzo della pasta colla punta d'un dito per formarne dei piccoli anelli, fateli cuocere a forno dolce.

2961. — Torroni ai pistacchi. — Pestate 250 grammi di mandorle con 2 albumi; quando le mandorle sieno ridotte in pasta, aggiungete 400 grammi di zuccaro in polvere; tenete la pasta un po' dura; stendetela su una tavola cosparsa di zuccaro. In altra parte tritate 300 grammi di pistacchi secchi, con un po' di zuccaro aranciato; mescolateli con 300 grammi di ghiaccia reale molto densa; stendete quest'apparecchio sulla pasta di mandorle; distribuitela in rettangoli, che, mano mano, disporrete sopra lastre butirrate ed infarinate; cuoceteli a forno dolce.

2962. — Cappelli di commissario. — Preparate della pasta da credenza, libbra per libbra; quando sarà riposata, distendetela col matterello, onde tagliarla in dischi da 5 a 6 centimetri di diametro con un taglia-pasta; collocatevi sul centro una porzioncella di *pralin* o di pasta di mandorle; umettate la pasta col pennello, rialzandone gli orli in modo da imitare un tricorno; dorate la pasta, cuocetela a forno moderato. — Questi *gâteaux* si ponno preparare con pasta di mandorle consistente (N. 2440).

2963. — Trucioli (Copeaux). — Sbattete a mezzo 8 albumi d'uova, mescolateli con 500 grammi di zuccaro, altrettanta farina, essenza o buccie, ed una cucchiaiata d'acqua; lavorate per bene il composto, tenendolo un poco molle; introducetelo in una *tasca*, per foggiarlo (su lastre butirrate ed infarinate) in cordoni di 15 o 20 centimetri di lunghezza sopra uno di larghezza; questa pasta deve abbassarsi all'istante; esponete le lastre a forno vivace; quando la pasta sarà cotta, distaccatela dalle lastre; ravvolgete ogni lista, a spirale, attorno ad una colonna di legno, e lasciatela raffreddare; così questa pasta s'indurisce raffreddandosi; quando sia consolidata, ritirate le colonne.

2964. — Cialde ai pistacchi. — Mettete in una terrina 250 grammi di mandorle ben tritate, 400 grammi di pistacchi, 250 di zuccaro, 125 di farina, un uovo intiero; lavorate l'apparecchio col cucchiaio per alcuni minuti; aggiungete 3 albumi d'uova a mezzo sbattuti; foggiatelo, su lastre incerate, in piccoli dischi di 4 o 5 centimetri di larghezza; cuoceteli a forno moderato; ritirandoli dal forno, fateli raffreddare su un rullo da pastieceria.

2965. — Cialde all'Italiana. — Tritate 500 grammi di mandorle mondate, ben secche. Mettete in una terrina 300 grammi di zuccaro in polvere; aggiungetevi un uovo intiero, 4 albumi, 150 grammi di farina, vaniglia o buccie, una cucchiaiata di rhum; amalgamate questi ingredienti colla spatola, poi aggiungetevi le mandorle; riscaldate due lastre ben piane, spalmandole di burro depurato; infarinatele; stendetevi sopra l'apparecchio a strato regolare e sottile; lisciatelo colla lama d'un coltello;

mettete, una per volta, le lastre a forno caldo. Appena l'apparecchio sarà cotto e di bel colore, distribuitelo in quadrati di 6 centimetri, che ravvoltolerete in forma cilindrica intorno a piccole colonne di legno; lasciateli raffreddare su esse, indi staccateli, per tuffare nella meringa le mezze estremità, appoggiandole poi subito sopra pistacchi tritati.

2966. — Cialde alla Lionese. — Mettete in una terrina 200 grammi di farina, 100 grammi di zuccaro in polvere, in parte vanigliato, un grano di sale, due uova intiere, una cucchiaiata di cognac, due di burro sciolto, un po' d'acqua tiepida. Operate il miscuglio in modo d'ottenere una pasta liquida; fate riscaldare alla fiamma de' stampi da cialde piatti, untateli, mediante pennello, con burro chiarificato; quando sieno caldi, copriteli da una parte con una cucchiaiata d'apparecchio; chiudete lo stampo, e fate cuocere la cialda d'un bel colore d'ambo le parti; non appena cotta, rotolatela su una colonna di legno; fate lo stesso cuocendo le altre. — Tali cialde possono esser rotolate a guisa di *cornetto*.

2967. — Cialde rotolate. — Mettete 250 grammi di zuccaro in una terrina, lavoratelo con 4 o 5 uova, 250 grammi di farina, un grano di sale; la pasta dev'esser molle. Riscaldate e untate di burro uno stampo da cialde piatto, cuocete le cialde a forno dolce, e mano mano che sono cotte, rotolatele a guisa di *cornetto*.

2968. — Cialde di credenza. — Mettete in una terrina 500 grammi di farina, 600 grammi di zuccaro, 4 uova intiere, un grano di sale; lavorate l'apparecchio, aggiungendovi 100 grammi di burro sciolto e circa un litro d'acqua, in guisa d'ottenere una pasta liquida. Cuocete le cialde in uno stampo da cialde piatto, e quando saranno cotte, rotolatele in forma oblunga.

2969. — Cialde di Carlsbad. — Sciogliete un bicchiere di farina con un bicchiere di latte spannato, un uovo intiero, tre cucchiaiate di zuccaro, un grano di sale, un po' di burro; amalgamate l'apparecchio, e passatelo allo staccio. Riscaldate de' stampi doppi da cialde, piatti, rotondi, leggermente intarsiati; mascherateli da una parte con pasta; cuoceteli a forno moderato. Non appena le cialde sieno estratte, umettatele, mediante pennello, con un po' di ghiaccia reale, leggera, alla vaniglia, mescolata con mandorle tritate, passate allo staccio. Congiungete subito, a due a due, le cialde.

2970. — Foglie di quercia. — Preparate della pasta di mandorle per timballo (N. 2441), tenendola un po' più liquida mediante l'aggiunta di un po' più di albume; untate di burro ed infarinate delle lastre, introducete l'apparecchio in un *cornetto* e foggiatelo sulle lastre in forma di piccole foglie che si appianino da sè stesse. Colla punta d'un cucchiaio, tirate all'ingiro la pasta, per formare delle sinuosità; esponete a forno dolce le lastre; e quando la pasta sarà cotta, distaccatela dalle lastre e fate raffreddare le foglie su rulli da pasticceria; quando sieno fredde, filettate gli orli con un filo di ghiaccia reale alquanto liquida, spinta al *cornetto*, spolverizzate una metà di questa ghiaccia con pistacchi tritati minutamente, e l'altra metà con grosso zuccaro rosa; lasciate asciugare la ghiaccia. Colla stessa pasta si ponno anche formare de' piccoli *cornetti*.

2971. — Nocciuole. — Preparate una pasta di mandorle per *petit-four*; lasciatela alquanto riposare, per dividerla in piccole parti, che taglierete a liste sottili di 3 centimetri e mezzo di larghezza; dentellate le liste, soltanto da una parte, colla punta d'un coltellino, e dividetele trasversalmente alla distanza di 3 centimetri; mettete una nocciuola sgusciata nel mezzo di ciascuna lista, e rotolatela in modo da chiudervi la nocciuola; comprimete allora la parte non dentellata, per ridurla in punta; umettate da questa parte la pasta, riunite le nocciuole a 3 a 3, in piano, su un *plafond*; collocatene una quarta sul centro delle altre nocciuole; tenetele per alcune ore nella stufa dolce, per far asciugare la pasta; cuocetele a forno dolce, lasciatele raffreddare, e sabbiatele alla base con pistacchi triti.

2972. — Soffiatini alla rosa, in cassettine. — Lavorate in una terrina 250 grammi di zuccaro in polvere con 2 albumi ed una goccia d'essenza di rosa, in modo da ottenere una pasta consistente; dividetela in pezzetti, e con essi riempite a metà altezza delle cassettine increspate. Quando la metà dell'apparecchio sarà esaurita, aggiungete alla rimanente alquanto carmino, per colorarla di rosa, e con essa riempite delle altre cassettine increspate; accomodatele su lastre, cuocetele a forno dolce ben chiuso.

2973. — Croquignoles. — Lavorate in una terrina 500 grammi di zuccaro con 5 o 6 albumi; quando l'apparecchio sarà leggero, aggiungetevi 500 grammi di farina. Dividete la pasta, foggiate i *croquignoles* sopra lastre incerate, di forma lunga e rotonda; teneteli nella stufa per alcune ore; cuoceteli a buon forno, e nel ritirarli, umettateli superiormente, mediante pennello, con albume d'uova.

2974. — Croquignoles al fior d'arancio. — Sbattete in una terrina 250 grammi di ghiaccia di zuccaro con 4 o 5 albumi; dopo 10 o 12 minuti incorporate all'apparecchio 225 grammi di farina e un po' d'acqua di fior d'arancio; introducetelo in una *tasca* munita d'un piccolo tubo, per foggiarlo, su lastre incerate ed infarinate, in piccole pastiglie, le quali, una volta cotte, non debbono avere più di 3 centimetri di diametro; foggiate che sieno, tenete per 5 o 6 ore le lastre nella stufa; poi cuocetele a forno dolce; togliendole dal forno, umettatele leggermente con un pennello intriso in un siroppo leggero. — Con questa pasta si possono preparare delle *pazienze.*

2975. — Croquignoles Pompadour. — Lavorate in una terrina 500 grammi di zuccaro con 6 albumi d'uova, un grano di sale, 500 grammi di farina; lavorate la pasta per 10 minuti; essa dovrà essere consistente; dividetela in piccole parti, e formatene dei panetti o delle corone; gettateli in acqua bollente, e quando risalgono, scolateli, accomodateli su lastre butirrate e infarinate, e cuoceteli a forno caldo.

2976. — Zufoli in briozzo. — Pigliate della pasta da briozzo, previamente levata e *rotta;* distribuitela in particelle, arrotondatele, sulla tavola infarinata, in cordoni diritti, lunghi 7 od 8 centimetri; accomodateli, mano mano, su una lastra, e fateli levare per una mezz'ora; dorateli, fendeteli leggermente per il lungo, e cuoceteli a forno vivace.

2977. — Pazienze. — Sbattete 4 albumi con un grano di sale e 250 grammi di zuccaro in polvere vanigliato; dopo due minuti, aggiungetevi 200 grammi di farina secca, stacciata; introducete la pasta in una *tasca*, per foggiarla, su una lastra incerata, in piccoli bastoncini; tenete le *pazienze* per qualche ora nella stufa, cuocetele a forno moderato; togliendole fuori, distaccatele dalle lastre colla lama d'un coltello.

2978. — Pazienze di Germania. — Mettete 500 grammi di farina in una terrina con altrettanto zuccaro in polvere, un uovo intero, 4 albumi ed essenze; lavorate bene l'apparecchio, onde formarne una pasta alquanto molle, ma molto liscia; foggiate le *pazienze* di forma rotonda sopra lastre leggermente incerate, dando loro la grossezza di nocciuole; inumiditele leggermente con un pennello; tenetele per alcune ore nella stufa, esponetele a forno dolce; esse devono riescire di tinta chiara.

2979. — Biscotti di Novara. — Preparate la stessa pasta delle *pazienze*; profumatela con un pizzico di cannella in polvere e un altro di zuccaro vanigliato; introducetela in una *tasca* e stendetela a strati di 5 centimetri di lunghezza e dello spessore di mezzo centimetro su lastre butirrate e infarinate; lasciateli riposare per alcune ore; cuoceteli, come le *pazienze*, a forno dolce.

2980. — Conchiglie ai fiori d'arancio. — Pestate 500 grammi di mandorle con 2 uova intiere. Sbattete 3 albumi, mescolandoli con 625 grammi di zuccaro in polvere; aggiungete le mandorle trite, 250 grammi di farina, alcuni fiori d'arancio *pralinati* e polverizzati, oppure acqua di fiori d'arancio; sbattete l'apparecchio su fuoco molto dolce, per intiepidirlo e rammollirlo; allora foggiatelo, su lastre butirrate e infarinate, in piccole porzioni come gli amaretti; battete leggermente sulla tavola le lastre, onde l'apparecchio vi si distenda sottile e rotondo, della dimensione d'un pezzo da 5 lire; infarinateli con polvere di mandorle e zuccaro in grani, ed esponeteli a forno alquanto caldo; nell'estrarli e mentre sono ancora caldi, tagliateli con un taglia-pasta rotondo, onde sieno tutti di uniforme grandezza; staccateli dalle lastre con un coltello; metteteli su rulli da pasticceria, per piegarli e farli raffreddare; filettateli con un cordone di ghiaccia reale tracciata mediante *cornetto*; spolverizzateli con zuccaro rosa.

2981. — Navicelle d'albicocche. — Dividete in piccoli porzioni della pasta di mandorle alle uova. Datele la forma di piccole navicelle; accomodatele su lastre butirrate; spolverizzatele con zuccaro granulato, cuocetele a forno vivace; quando saranno fredde, apritele e riempitele di marmellata d'albicocche.

2982. — Reali alle mandorle. — Prendete della pasta di mandorle cotta, stendetela sottile, dividetela in liste d'un terzo di centimetro di spessore. — Mascheratene la superficie con un grosso strato di ghiaccia reale, dividete la pasta in piccoli rettangoli, che, mano mano, metterete su lastra incerata ed infarinata, cuocendoli a forno moderato.

2983. — Croquants. — Pestate 250 grammi di mandorle col sugo di un arancio; stacciate 500 grammi di farina sulla tavola; fate la *fontana*, mettetevi nel mezzo le mandorle, con un po' di buccia di limone raschiata, 200 grammi di burro, 200 di zuccaro e 8 tuorli d'uova; fate l'impasto, tenendo la pasta consistente; dividetela in porzioni, che rotolerete a guisa di navicelle o di spole, disponendo, le une accanto alle altre, su lastre butirrate; doratele leggermente, esponetele a forno vivace; quando sono cotti, ritirateli, per glassarli al *cassé* bianco, rosso od al cioccolato.

2984. — Treccie. — Preparate l'istessa pasta come l'anzidetta; dividetela, rotolando le parti della grossezza di un maccheroncino; con questi cordoni formate delle treccie a tre fili; tagliatele lunghe 6 centimetri; premete leggermente l'estremità di ciascuna treccia, affinchè i fili non si stacchino; accomodatele, mano mano, su lastre leggermente unte di burro, doratele, cuocetele a forno vivace; un istante prima di ritirarle, spolverizzatele con zuccaro fino per glassarle.

2985. — Marzapani. — Pestate 200 grammi di mandorle con un po' d'acqua e un pizzico di cannella in polvere. Cuocete 400 grammi di zuccaro al *boulé*, e mescolatelo colle mandorle; asciugate un momento la pasta rimestandola con un cucchiaio; lasciatela raffreddare, pestatela, aggiungetevi un albume d'uovo, per renderla malleabile; foggiate allora i marzapani di forma ovale, su lastre butirrate e infarinate; battete le lastre sulla tavola, affinchè la pasta si abbassi; esponetele a forno dolce. Quando i marzapani saranno cotti, distaccateli dalle lastre, rivoltateli sottosopra, e collocate su ciascuno un pezzetto d'albicocca confettata. Introducete in un *cornetto* della meringa italiana, e con essa imperlate tutta la superficie, onde mascherarla completamente insieme all'albicocca: la decorazione deve imitare i vinacciuoli d'uva; fateli asciugare a forno dolce. Glassate la meringa, immergendola in una ghiaccia solutiva al cioccolato; lasciate seccare la ghiaccia; applicate ad una estremità del *gâteau* una piccola foglia di vite imitata in pasta di pistacchi. — Questi marzapani si possono fare anche in forma di piccole pere piatte; quando sono cotti, si voltano, per tracciare col *cornetto* una piccola pera in rilievo ed in meringa italiana; si infigge nella pera un gambo in angelica; si farà poscia seccare la meringa a forno dolce, per glassarla con *fondant* all'arancio; si raffigura il fiore della pera, con un punto di ghiaccia oscura.

2986. — Marzapani reali, ai pistacchi. — Preparate lo stesso apparecchio di mandorle come per i marzapani; introducetelo in una *tasca* munita di tubo, onde foggiare i marzapani in piccoli anelli, su fogli di carta; ornateli ciascuno con 12 mezzi pistacchi disposti in corona; fate cuocere a forno dolce i marzapani, e nel ritirarli, distaccateli dalla carta; mettete sul centro di ciascuno un po' di gelatina di ribes; conficcateli su asticciuole, per glassarli al *cassé*, dalla parte della confettura; dovranno venire immersi nello zuccaro molto caldo, onde ne rimanga aderente il meno possibile; metteteli su graticci, colla parte non glassata al disotto.

2987. — Marzapani siringati. — Preparate della pasta di mandorle, tenetela alquanto più liquida dell'ordinario, mettetela entro una siringa di credenza a tubo scanalato, onde spingerla in cordoni sulla carta e cuocerla a forno dolce.

2988. — Piccoli mosaici alle confetture. — Preparate una pasta frolla, spianatela sopra una lastra di 5 millimetri di spessore; cuocetela a forno vivace; quando sia di bel colore, estraetela, per dividerla lestamente con un taglia-paste di 4 centimetri di diametro; ciascun pezzo, mascheratelo con uno strato di confettura, e poi con un piccolo mosaico di pasta di mandorle gommata, fatto mediante incisione, tagliato col medesimo taglia-paste che avrà servito per tagliare i pezzi di prima; la confettura attraverso alle grate dev'essere trasparente. Allora, mascherate con meringa il contorno di ciascun pezzo, e rotolatelo nello zuccaro in grani od in pistacchi tritati. In mancanza di incisione, si può fare la grata con cordoni di ghiaccia reale spinta al *cornetto* molto sottile, oppure con liste di paste di mandorle, tagliate col coltello.

2989. — Amaretti ai pistacchi. — Pestate 300 grammi di mandorle, delle quali una parte siano amare, mescolandovi due albumi d'uova; aggiungetevi 300 grammi di zuccaro in polvere; mettete la pasta in una terrina, con 200 grammi di ghiaccia di zuccaro stemperata con due albumi d'uova; dividete questa pasta in piccole parti, rotolandole a guisa di grosse olive; disponete gli amaretti su fogli di carta; umettateli ed ornateli di filetti di pistacchi; teneteli per un'ora nella stufa, e cuoceteli a forno dolce.

2990. — Rombi di pistacchi. — Pestate 200 grammi di mandorle, con un albume d'uovo, insieme a 250 grammi di zuccaro. Riunite la pasta, e spianatela, stendendola in quadrato sopra una lastra unta di burro e infarinata. Pestate 150 grammi di pistacchi, con 250 grammi di zuccaro e un albume di uova; mescolatevi assieme 4 cucchiaiate di scorza d'arancio, confettata e trita, poi tre albumi d'uova; stendetela sottile, e con essa mascherate la pasta di mandorle; fate cuocere a forno moderato la pasta, ed estraendola tagliatela in rombi.

GELATI, SORBETTI, PUNCHS GELATI.

Questa parte della credenza è per un cuciniere del più grande interesse, perchè i preparati di gelati vengono spesso applicati agli *entremets* freddi. I gelati si fanno di crema o di frutta, combinate con zuccaro, acqua ed acidi, ridotti allo stato di congelazione per effetto di sostanze frigorifere. Col metodo fin qui adoperato, il ghiaccio naturale, il sale ed il salnitro costituiscono la base essenziale della congelazione; ma su tale riguardo, la chimica non ha forse pronunciata l'ultima sua parola.

Se il ghiaccio e i sali sono gli agenti principali per la congelazione, cioè aventi la facoltà di cambiare in corpi solidi le sostanze liquide, esposte alla loro influenza, questa non può accadere che in ragione delle loro combinazioni relative, e in determinate proporzioni.

Quando si opera in piccola quantità, i gelati si preparano in sorbettiere od in vasi di metallo sottile, di forma sferica, adattati ad un secchio mediante un congegno meccanico destinato ad imprimer loro un movimento di rotazione. Queste macchinette si usano molto al giorno d'oggi, ma non dispensano per altro dal concorso assai utile della sorbettiera, quando si tratta d'operare in grande quantità. Si preparano gelati alla crema, o con frutta; per le due specie l'esatta combinazione dello zuccaro e del liquido influisce molto sulla loro perfezione. Per quelli di frutta, il pesa-siroppo è una guida dalla quale non si può dipartirsi che allorquando la pratica abbia forniti i mezzi di supplirvi per apprezzamento.

I composti di crema si basano sul peso dello zuccaro proporzionatamente alla quantità del liquido. Se le proporzioni esatte sono un principio a cui non si può sottrarsi per ottenere gelati morbidi e pastosi, è nondimeno necessario una grande pratica nella manipolazione, imperocchè le stesse composizioni possono dare diversi risultati, a seconda che siano più o meno bene lavorate.

Nei pranzi, i gelati si servono d'ordinario modellati; si allestiscono semplicemente sopra tovaglioli ripiegati; ma i pezzi grossi si possono allestire sopra zoccoli fatti di ghiaccio naturale, dei quali parleremo più avanti. I gelati per serate, si servono in sottocoppe se hanno una forma o sono tagliati; oppure in bicchieri da gelati, ove non abbiano forma.

La manipolazione dei gelati reclama in generale un'estrema nettezza e cure minute, che non debbono mai trascurarsi, perchè il risultato si risente sempre molto di questa negligenza.

2991. — Inghiacciamento delle sorbettiere. — Una sorbettiera si inghiaccia mettendo prima in fondo al secchio a robinetto od a cocchiume, un grosso strato di ghiaccio, pesto e salato, che arrivi all'al-

tezza del perno; se il secchio ne fosse privo, si sostituirà lo strato con un pezzo di ghiaccio tagliato nelle dimensioni del secchio, che abbia 10 o 12 centimetri di spessore. Questo ghiaccio lo si cospargerà con una abbondante manata di salnitro, poi si mette ben ritta la sorbettiera su esso, sostenendola all'ingiro con ghiaccio pesto, salato e salnitrato; il ghiaccio dev'esssere messo a strati intorno al secchio e ciascun strato compresso con un pestello, finchè arrivi a poca distanza, dagli orli del secchio, di qualche centimetro. Il ghiaccio che si adopera non solo dev'esser trito, ma altresì scolato dall'acqua. Anche il sale dev'esser pestato; quello grigio è il più opportuno. Di solito si mescola il sale con un decimo di salnitro. Le proporzioni del sale rispetto al ghiaccio sono di un quarto del peso di quest'ultimo; d'altronde, quanto più è salato, tanto più facilita la congelazione; bisogna però evitare il soverchio. Le piccole macchine su perno, si inghiacciano nella stessa maniera delle sorbettiere.

2992. — Manipolazione dei gelati. — Quando la sorbettiera sarà inghiacciata, asciugate bene le pareti interne, onde versarvi l'apparecchio, che non dovrà essere troppo voluminoso; la sorbettiera piuttosto larga che stretta. Operando per piccole dosi, non si perde maggior tempo, e si ottengono dei gelati più fini. La dose di un litro è la misura da non oltrepassare.

2993. — Modellatura e congelatura dei gelati. — Si modellano e si congelano i gelati in forme da *formaggi*, da *stracchini*, da *mattoni*, in piccole forme da frutta (1), oppure in forme da soggetti. — Prima di riempire le grosse forme, bisogna che il gelato sia perfetto. Se le forme sono liscie, foderatele interamente di carta, prima di riempirle, avendo cura di comprimere ben bene il gelato, onde non lasciarvi alcun vuoto. Quando le forme saranno piene, coprite con un disco di carta il gelato; chiudetele col loro coperchio, per inghiacciarle in un secchio, operando col metodo indicato per le sorbettiere, avendo cura di cospargere egualmente con sale salnitrato il disopra delle forme, e coprirlo interamente di ghiaccio pestato e salato; questo ghiaccio copritelo con un pannolino, ed il secchio tenetelo in luogo fresco.

Le forme a foggia di mattoni, devono prima essere rivestite di carta, in modo che il gelato si trovi completamente avviluppato; allora chiudetele col loro coperchio, mettetele sopra un grosso strato di ghiaccio pestato, salnitrato e ben compatto; spolverizzatele ancora con sale salnitrato, e copritele collo stesso ghiaccio salato.

Pei grossi pezzi di gelato modellati, bisognerà rinnovare ad ogni ora l'inghiacciamento. Per operare, scolate prima l'acqua dal cocchiume del secchio, poi aggiungetevi del ghiaccio salato e salnitrato, comprimendolo.

Le piccole forme da frutta si riempiono senza che sia necessario rivestirle di carta; quando sono piene, chiudetele, mettetele, mano mano, in un tino, accanto le une alle altre, appoggiandole su grosso strato di ghiaccio salato, nelle stesse condizioni di quelle a mattoni. Se le forme sono molte, disponetele a strati sovrapposti, alternati con ghiaccio salato. Tanto le forme a mattoni come quelle di frutta, si possono congelare insieme. — Per levare dalle forme i gelati, basterà immergerle in acqua fredda, asciugarle ed aprirle. I formaggi, stracchini e i pezzi grossi, possono, in generale, essere montati non appena tolti dal ghiaccio; ma dovranno per ciò essere congelati almeno per due ore; per le piccole frutta, basterà un'ora, ma nell'estrarle dal ghiaccio, si rovescieranno fuori, per disporle su quadrati di carta e metterle in una *cantinetta* (2).

Siccome in cucina non sempre si trova questo arnese, noi diremo che può servire a quest'uso la stessa sorbettiera nella quale si sono fatti i gelati; bisogna soltanto non trascurare di inghiacciarla di nuovo e appoggiare su carta tutti i gelati che dovrebbero mettersi in *cantinetta*. — Quando le frutta sono

---

(1) Le forme da frutta sono di stagno ed a cerniera; rappresentano piccole frutta imitate, come pere, pesche, albicocche, fichi, ecc. Vi hanno anche imitazioni di grosse frutta e legumi, come poponi, asparagi, cavoli-fiori, ananas. Vi hanno parimenti imitazioni di uccelli, di tazze, di vasi, ecc. — I mattoni sono semplicemente cassette di latta senza fondo ed a due coperchi.

(2) Le cantinette (*cave*) sono casse di latta di forma rotonda o quadrata, munite nell'interno di graticci mobili, chiuse da un coperchio ad orlo, sul quale si può collocare del ghiaccio pesto. Tali casse devon essere inghiacciate almeno mezz'ora prima di mettervi i gelati. Per ciò bisogna porle in un tino o in un ampio secchio, appoggiandole sopra un grosso strato di ghiaccio pestato, salato e salnitrato; poscia si circondano fino a tutta altezza. In mancanza di cassa apposita, si potrà adoperare un braciere od altro recipiente chiuso; non bisognerà mai dimenticare il salnitro.

dentro, si chiude la sorbettiera prima con un foglio di carta, e poi col suo coperchio, la si cosparge di salnitro, la si circonda completamente di ghiaccio salato, che si copre con un pannolino; basterà tenere la sorbettiera o la cassa ben inghiacciata per conservare duri i gelati per lungo tempo.

2994. — Zoccoli di ghiaccio. — Questi zoccoli sono di semplicissima fattura: servono sopratutto a montare formaggi, stracchini o gelati di frutta modellati, facendo in un pranzo parte del *dessert*. Si vendono delle forme di stagno specialmente destinate ad uso di simili zoccoli; si compongono d'una o più parti, secondo la loro complicazione, ma ciascuna parte della forma è chiusa. L'operazione consiste semplicemente nel congelare le forme in ghiaccio pesto, salato e salnitrato, per riempirle d'acqua bianca o colorata, con qualche porzione di sale di nitro, chiuderle col loro coperchio, cospargerle di sopra con sale, poi circondarle di ghiaccio pure salato e salnitrato. Per congelare l'acqua si richiedono tre o quattro ore. D'inverno, allorquando gela, basterà esporre le forme di notte all'aria. Questi zoccoli si estraggono immergendoli in acqua tiepida; se sono in molti pezzi sovrapposti, si saldano insieme, cospargendoli con sale fino. Gli zoccoli raffiguranti canestri, sono d'un effetto grazioso.

2995. — Gelato alla crema vanigliata. — *Dosi*: Un litro di buon latte o crema semplice; 10 tuorli d'uova, 375 grammi di zuccaro, un bastoncino di vaniglia. — Mettete la vaniglia in infusione nel latte bollente, e preparate col liquido una crema inglese secondo la regola solita, cioè legandola sul fuoco senza farla bollire; appena legata, passatela allo staccio in una terrina, per farla raffreddare, ventolandola di quando in quando. — Nel frattempo inghiacciate la sorbettiera, e quando sia ben presa, versatevi entro un po' di crema onde provare se l'apparecchio è all'ordine, e correggerlo al bisogno; allora versatelo nella sorbettiera, fatelo congelare, girandola rapidamente. Dopo un momento, distaccate con una paletta la crema, che incomincierà a congelarsi, aderentemente alle pareti, ma imprimendo colla mano sinistra un movimento di rotazione alla sorbettiera; quest'operazione non ha nulla di difficile, specialmente se la sorbettiera poggia sul perno. Non appena l'apparecchio incomincia a legarsi, ritirate la paletta, per prendere una spatola, e lavorate il gelato a colpi raddoppiati, in modo che sbattendo contro le pareti, si distacchi la crema mano mano che si congela, continuando però nello stesso tempo il movimento di rotazione della sorbettiera; quando il gelato sarà duro e liscio, riempitene le forme.

2996. — Gelato alla crema al caffè. — *Dosi:* Un litro di buon latte, o crema semplice, 500 grammi di zuccaro, 150 grammi di caffè crudo, 8 tuorli d'uova. — Fate torrefare a dovere il caffè; mettetelo in un quarto di crema calda; preparate l'inglese col rimanente zuccaro e le uova; non appena l'apparecchio incomincierà a legarsi, aggiungete l'infusione di crema ed i grani di caffè nello stesso tempo; quando la crema sarà legata al punto che si vuole, versatela in una terrina, per ventolarla fino a che si sia raffreddata; lasciatela fino all'ultimo istante in infusione; allora passatela allo staccio per versarla nella sorbettiera; ultimate l'operazione come all'articolo precedente.

2997. — Gelato alla crema alle mandorle. — *Dosi:* Un litro di crema semplice o di buon latte, 500 grammi di zuccaro, 200 grammi di mandorle dolci e amare, un mezzo bastoncino di vaniglia, un bricciolo di buccia d'arancio, otto tuorli d'uova. — Preparate la crema inglese come si disse più sopra; nel momento in cui incomincia a rapprendersi, aggiungetevi la vaniglia e le mandorle pestate, con qualche cucchiaiata di crema fresca; rimestatela per un minuto ancora sul fuoco; travasatela in una terrina, e ventolatela fino a che sia fredda; aggiungetevi le buccie, e lasciate in infusione la crema fino al momento di adoperarla; passatela alla stamigna e fatela congelare in una sorbettiera.

2998. — Gelato alla crema alle noci fresche. — *Dosi:* Un litro di buon latte o di crema, 500 grammi di zuccaro, 10 tuorli d'uova, 250 grammi di noci, mezzo bastoncino di vaniglia. — Preparate la crema inglese; quando sia rappresa a dovere, travasatela in una terrina; aggiungetevi allora la vaniglia e le noci pelate e pestate; ventolatela di quando in quando, e lorchè sarà fredda, passatela; finite l'operazione operando colle regole ordinarie.

2999. — Gelato alla crema ai pistacchi. — *Dosi*: Un litro di buon latte o di crema, 500 grammi di zuccaro, 100 grammi di pistacchi, 160 grammi di mandorle dolci, mezzo bastoncino di vaniglia, otto tuorli d'uova, un bricciolo di buccia d'arancio od un petale di fior d'arancio. — Operate come per il gelato di mandorle.

3000. — Gelato alla crema ai marroni. — *Dosi:* Un litro di crema, 500 grammi di zuccaro, 7 tuorli d'uova, un bastoncino di vaniglia, 500 grammi di marroni. — Fendete i marroni, per farli abbrustolare in bianco, pelateli, pestateli, stemperateli con siroppo onde passarli allo staccio, fate cuocere la crema inglese, mettetevi in infusione la vaniglia nel momento che è legata; sciogliete con essa la *purée* di marroni, ventolate l'apparecchio finchè sia freddo; passatelo allo staccio e fatelo congelare.

3001. — Gelato alla crema di nocciuole pralinate. — *Dosi:* Un litro di crema semplice, 500 grammi di zuccaro, 150 di nocciuole, un bastoncino di vaniglia, 8 tuorli d'uova. — Fate abbrustolare le nocciuole, tenetele calde. Cuocete al *caramella* (come per croccante) 100 grammi di zuccaro; quando sia al grado voluto, aggiungetevi le nocciuole; operate il miscuglio, versate l'apparecchio su lastre leggermente unte e lasciatele raffreddare; fatele pestare grossolanamente; preparate l'inglese colla crema, le uova ed il rimanente zuccaro; quando sarà legata, aggiungetevi il croccante pestato, versatela in una terrina affinchè si raffreddi, lasciandovela fino al momento di adoperarla; allora passate l'apparecchio allo staccio e fatelo congelare.

3002. — Gelato alla crema al cioccolato. — *Dosi:* Un litro di crema o di buon latte, 500 grammi di zuccaro, 125 grammi di cacao macinato o 250 di cioccolato, un bastoncino di vaniglia, 7 tuorli d'uova. — Fate rammollire il cacao sulla bocca del forno, stemperatelo con una quinta parte della crema tiepida, e colla rimanente preparate un'inglese; quando sarà legata, aggiungetevi la vaniglia; sciogliete il cacao con questa crema, lasciatela raffreddare, passatela allo staccio per farla congelare.

3003. — Gelato alla crema al cioccolato bianco. — *Dosi:* Un litro di crema o di buon latte, 500 grammi di zuccaro, 250 di cacao in grani, uno spicchio di vaniglia, 8 tuorli d'uova. — Torrefate il cacao senza annerirlo, pestatelo in un mortaio, immergetelo nella crema inglese, aggiungetevi la vaniglia. Non appena la crema sarà legata, ventolatela finchè sia fredda, lasciatela per due ore in infusione prima di passarla allo staccio e farla congelare.

3004. — Gelato alla crema al riso. — *Dosi:* Tre quarti di litro di buon latte, 2 decilitri e mezzo di latte di mandorle dolci ed amare, 400 grammi di zuccaro, 100 grammi di riso, scorza di limone o d'arancio. — Cuocete il riso a grand'acqua, molto morbido; scolatelo su uno staccio, mettetelo in una terrina, bagnatelo con 3 decilitri di siroppo vanigliato a 25 gradi; lasciatelo macerare per 4 ore. Preparate un'inglese colla crema, latte di mandorle, zuccaro ed uova; quando sia cotta, travasatela, ventolatela fino a che sia fredda; aggiungetevi il quarto della buccia d'arancio, passatela allo staccio, fatela congelare; quando il gelato sia ben legato e duro, aggiungetevi il riso, ben scolato dal siroppo, e terminate l'operazione come al solito.

3005. — Gelato alla crema napoletana. — *Dosi:* Tre decilitri di crema doppia, tre quarti di litro di siroppo a 25 gradi, 15 tuorli d'uova, la scorza d'un arancio. — Mettete i tuorli in una casseruola, scioglieteli, a poco a poco, col siroppo bollente, sbattendoli con forza finchè l'apparecchio sia quasi freddo; allora aggiungetevi la scorza, e lasciatevela in infusione per 20 minuti; quando sia ben freddo, passatelo allo staccio; fatelo rapprendere nella sorbettiera, procedendo col solito metodo. — Questi gelati si possono preparare con ogni sorta di essenze.

3006. — Gelato di crema coll'acqua. — *Dosi:* Un litro di siroppo a 25 gradi, 15 tuorli d'uova, 4 albumi d'apparecchio da meringa all'italiana, inzuccherati metà meno del solito, un bastoncino di vaniglia. — La vaniglia mettetela nel siroppo bollente, e con esso sciogliete i tuorli, a poco a poco, sbattendoli; passate l'apparecchio allo staccio in una terrina, sbattetelo qualche minuto ancora sul fuoco, senza lasciarlo bollire; travasatelo in una terrina, mettetevi la vaniglia, sbattetelo ancora finchè sia freddo, passatelo e fatelo congelare nella sorbettiera. Quando il gelato sarà indurito, incorporatevi, a poco a poco, la meringa, lavorando lestamente il gelato colla spatola.

3007. — Gelato di crema cruda alla vaniglia. — Questo metodo è poco usato; dovrebbe esserlo di più, perchè offre dei risultati eccellenti, essendo questi gelati d'una particolar delicatezza. *Dosi:* Un litro di crema doppia, 6 decilitri di siroppo a 30 gradi, un bastoncino di vaniglia, 3 albumi d'uova di

meringa italiana. — Mettete la vaniglia nel siroppo bollente, copritelo, lasciatelo raffreddare; stemperatelo colla crema; passatelo allo staccio due volte, onde mescolar bene le due sostanze; pesatelo col pesa-siroppo; dovrà dare 22 gradi; fatelo congelare nella sorbettiera col metodo solito; quando sarà ben liscio, incorporatevi la meringa.

3008. — Gelato di crema cruda alle fragole. — *Dosi:* Mezzo litro di crema doppia, mezzo litro di *purée* di fragole fresche, 500 grammi di zuccaro, un bastoncino di vaniglia. — Pestate la vaniglia collo zuccaro, e aggiungetelo alla *purée* di fragole; lasciatelo sciogliere; aggiungete la crema; passate l'apperecchio in una terrina, fatelo congelare nel solito modo.

3009. — Gelato agli asparagi verdi. — Prendete 4 o 500 grammi d'asparagi verdi e freschi, ben inteso che bisognerà prendere soltanto le parti tenere, e tagliarle trasversalmente d'un centimetro di lunghezza; fate bollire dell'acqua in una bastardella rovente, aggiungete un po' di sale, ed immergetevi gli asparagi per farli cuocere, ma tenendoli duri e gettandovi entro le punte dopo gli steli, scolateli, e non appena saranno a giusta misura, pestateli e passateli allo staccio; stemperate la *purée* con 500 grammi di zuccaro cotto a 30 gradi, con mezzo bastone di vaniglia, ma raffreddato; aggiungetevi 2 decilitri di buona crema doppia e cruda; passate l'apparecchio alla stamigna, fatelo congelare col metodo ordinario. — Il gelato dovrà essere d'una bella tinta di pistacchio; ove fosse sbiadita, si potrà mescolarvi assieme un po' di verde di spinaci sciolto con siroppo freddo.

3010. — Gelati di frutta. — Tutte le frutta acide o dolci di cui si possa passare allo staccio la polpa, o spremerne i sughi, si possono usare per gelati; ma in questa scelta infinita, non si deve ricorrere che a quelli di buona qualità, dotati d'un aroma ben distinto. Le frutta fresche son quelle che danno i migliori risultati; nulla li sostituisce; ma se si devono adoperare frutta di conserva, bisognerà preferire le *purée* od i sughi di frutta conservati a crudo mediante l'applicazione del ghiaccio; è il metodo più razionale. La preparazione dei gelati di frutta esige cure scrupolose; la freschezza delle frutta, il punto di maturanza, la purezza del siroppo, la combinazione delle essenze o delle infusioni, sono altrettante considerazioni che hanno la loro importanza e il loro relativo effetto. Nei gelati di frutta si adoperano gli acidi per fare spiccare l'aroma; questa regola si applica anche alle frutta di una certa acidità; la vaniglia, le buccie, entrano in generale in tutte le composizioni di gelati, anche prescindendo dall'essenza che ne forma la base; in questo caso fanno la parte di reagenti. — Quanto alle proporzioni fra il siroppo e le frutta, il solo arbitro competente è il pesa-siroppo. I gradi necessari sono indicati dalle singole formole; qui noi diremo soltanto che rispetto alle frutta conservate collo zuccaro, bisognerà dar qualche grado meno agli apparecchi da gelato. — La meringa che vi si aggiunge, ha per iscopo di mantenerli soffici, tuttavia non è regola da aversi per assoluta.

3011. — Gelato d'ananas. — *Dosi*: Otto decilitri di siroppo a 32 gradi, 400 grammi di polpa di ananas, 2 cucchiaiate di siroppo vanigliato, il sugo di 3 aranci, un albume d'uovo di meringa italiana. Pelate l'ananas, tagliate a dadi la polpa, pestatelo e mettetelo in una terrina inverniciata; fatelo macerare per 4 o 5 ore con una parte del siroppo freddo, a terrina coperta; allora aggiungete il siroppo vanigliato, il sugo d'arancio filtrato, e poi il rimanente zuccaro, per elevarlo al grado voluto; passate l'apparecchio ad uno staccio fino: dovrà segnare 22 gradi al pesa-siroppo; fate indurire il gelato nella sorbettiera col solito metodo; quando sia quasi alla perfezione e della voluta durezza, incorporate la meringa.

3012. — Gelato di lamponi. — *Dosi*: 6 decilitri di siroppo vanigliato a 32 gradi, 6 o 7 decilitri di *purée* di lamponi, il sugo di 2 aranci, un pizzico di buccia, un albume di apparecchio da meringa italiana. — Passate allo staccio i lamponi, aggiungetevi il sugo degli aranci, il siroppo vanigliato e le buccie; l'apparecchio deve segnare 23 gradi al pesa-siroppo; passatelo alla stamigna per farlo congelare; incorporatevi la meringa quando sia rappreso. — I gelati di fragole, di ribes, di ciliege, di melagrano, e generalmente di tutte la frutta rossa, possono essere trattati nella stessa maniera, avendo cura di aumentare o diminuire il sugo di limone o d'arancio, secondo la naturale acidità delle frutta.

3013. — Gelato alle albicocche. — *Dosi:* Tre quarti di litro di siroppo a 30 gradi, tre quarti di litro di *purée* di frutta, il sugo di 2 aranci, 2 cucchiaiate di zuccaro vanigliato, 2 cucchiaiate di latte di mandorle amare, buccie. — Scegliete le frutta ben mature, fresche e di buon aroma; passatele allo staccio; mescolate la *purée* col siroppo, col latte di mandorle ed il sugo degli aranci; passate l'apparecchio alla stamigna, dategli 22 gradi, fatelo congelare. — Il pesa-siroppo non indicando che imperfettamente il grado dello zuccaro nelle *purée*, converrà in questo caso mettere nella sorbettiera congelata una cucchiaiata d'apparecchio, per esperimentarlo e giudicare all'istante della sua consistenza; allora si può correggere con siroppo più o meno denso, a seconda che il gelato si trovi grasso o magro.

3014. — Gelato al popone. — *Dosi:* Tre quarti di litro di zuccaro vanigliato a 30 gradi, tre quarti di *purée* di popone, il sugo d'un arancio e di 2 limoni, un bricciolo di scorza d'arancio, qualche goccia d'acqua di fiori d'arancio, 2 cucchiaiate di kirsch. — Tagliate a fette un buon popone, tagliuzzate e passate la polpa allo staccio; mescolate la *purée* col siroppo, il sugo degli aranci e dei limoni, le scorze, l'acqua di fiori d'arancio; passate subito l'apparecchio alla stamigna; dovrà pesare 22 gradi; fatelo congelare; incorporatevi il kirsch quando il gelato sarà denso e morbido.

3015. — Gelato alle fragole. — Passate le fragole ben fresche allo staccio; mescolate la *purée* con siroppo vanigliato a 32 gradi, aggiungetevi il sugo d'un arancio e di 2 limoni, passate il tutto allo staccio fino; dovrà segnare 32 gradi al pesa-siroppo; fatelo congelare col solito metodo, e quando sarà alla perfezione, se mancasse di colore, mettetevi alcune goccie di carmino.

3016. — Gelato di pere alla vaniglia. — Con pere di buona qualità si può preparare un gelato dei più distinti. — Pelate e *parate* le pere; passatele crude allo staccio; mescolate la *purée* con siroppo vanigliato a 32 gradi; passate il tutto allo staccio fino; aggiungetevi il sugo d'un arancio; date all'apparecchio 32 gradi, e fatelo congelare.

3017. — Gelato di ribes. — Sgranate il ribes rosso, ben fresco e maturo; spremetene il sugo attraverso un pannolino fino; aggiungetevi del siroppo molto ristretto, la scorza e il sugo d'un arancio; passate l'apparecchio allo staccio; dategli 23 gradi e fatelo congelare.

3018. — Gelato di mirtilli. — Schiacciate i *mirtilli*, passateli alla stamigna, sciogliete la *purée* con siroppo ristretto, leggermente vanigliato, col sugo d'un limone e d'un arancio; aggiungetevi un pizzico di scorza; passate tutto allo staccio; dovrà pesare 22 gradi; fatelo congelare col solito metodo, ed ultimatelo con una lieve aggiunta di kirsch.

3019. — Gelato all'arancio. — *Dosi*: Tre quarti di litro di siroppo a 32 gradi; un mezzo litro di sugo d'arancio passato allo staccio, la buccia di 2 aranci; mescolate il siroppo, il sugo d'arancio e le buccie; lasciate per 3 minuti l'apparecchio in infusione, passatelo allo staccio; dovrà pesare 28 gradi; fatelo congelare. — I gelati di limone si fanno nell'egual modo. Il palato è il giudice migliore per la quantità de' sughi e delle buccie da adoperare, perchè queste frutta non posseggono le stesse qualità in tutti i paesi e in tutte le stagioni.

3020. — Gelati alle mandorle. — *Dosi*: 6 decilitri di latte di mandorle, 7 di siroppo a 32 gradi, tre cucchiaiate di siroppo vanigliato, 2 albumi d'uova d'apparecchio di meringa italiana, un bricciolo di scorza d'arancio e di limone. — Pestate 500 grammi di mandorle dolci, con 50 grammi di amare pelate, a poco a poco, con 8 decilitri d'acqua; spremetele con forza attraverso una salvietta, mescolate il latte col siroppo; aggiungetevi il siroppo vanigliato e le scorze; passate il tutto alla stamigna, dovrà segnare 25 gradi al pesa-siroppo; fatelo congelare; incorporatevi la meringa quando il gelato sarà liscio e ben rappreso.

3021. — Gelato al cioccolato. — *Dosi*: Tre quarti di litro di siroppo vanigliato, 400 grammi di buon cioccolato, 4 decilitri d'acqua. — Fate rammollire il cioccolato sulla bocca del forno, stemperatelo in una terrina con acqua calda, lavorandolo; aggiungetevi il siroppo, passate l'apparecchio alla stamigna; dovrà pesare 25 gradi; fatelo congelare procedendo colle solite regole.

3022. — Formaggi o stracchini gelati. — Questi stracchini gelati sono composti semplicemente di gelati di frutta o di crema, ma di qualità e di colori diversi; fatti a dovere, e posti entro forme coniche, liscie o scanalate, ma a scompartimenti mobili, atti a separare le differenti composizioni di cui è formato il formaggio o stracchino. Per screziare un formaggio, bisogna anzitutto inghiacciare la forma, poscia introdurvi i gelati, una qualità dopo l'altra, in ciascun compartimento preparato all'uopo; in mancanza di scompartimenti nella forma, si ponno mettere i diversi gelati a strati orizzontali, alternando i colori. Ove la forma sia a scompartimenti, si leveranno le lamine mobili, non appena la forma sarà riempita, distaccandole con un cucchiaio riscaldato, comprimendo poscia il gelato, onde non lasciare nell'interno alcun vuoto; si chiuderà l'apertura della forma, prima con un disco di carta, poi col suo coperchio, serrandolo ermeticamente; allora si coprirà completamente la forma con ghiaccio pesto e salato, e di poi con un pannolino, tenendo il formaggio così per due ore all'incirca; bisognerà sopratutto invigilare a che l'acqua del secchio proveniente dal ghiaccio non arrivi all'altezza della forma. Al momento di servire, si tuffa la forma nell'acqua, per rovesciare il formaggio o lo stracchino sopra uno zoccolo di ghiaccio naturale.

3023. — Cestelle di gelati. — Talvolta si sogliono servire gelati induriti entro forme, imitanti cestelle; tali forme sono di stagno ed a cerniera. L'insieme del canestro è fatto d'un solo colore, ma la parte superiore, rappresentante fiori o frutta, dev'essere colorita secondo la natura degli oggetti imitati.

3024. — Gelato-biscotto alla vaniglia, in cassettine. — *Dosi:* 3 decilitri di siroppo a 35 gradi, 8 tuorli d'uova, 4 decilitri di crema doppia, un pezzetto di vaniglia. Mettete anzitutto in infusione la vaniglia nel siroppo quasi bollente; sbattete con un fuscello i tuorli entro una catinella, stemperateli, mano mano, col siroppo, sbattendo vivamente l'apparecchio; tenete qualche minuto la catinella sul fuoco, sempre sbattendo il liquido; poi ritiratela, ma continuando a sbatterlo finchè sia quasi freddo; allora sbattetelo sul ghiaccio sino a che sia ben gonfio e consistente; a questo punto incorporatevi la crema sbattuta, molto densa; riempite delle cassettine; spolverizzate l'apparecchio con polvere di biscotto passata allo staccio di seta; accomodate le cassettine nella (*cave*) cantinetta; copritela, inghiacciatela fortemente, e fate congelare i biscotti per un'ora ed un quarto.

3025. — Imitazione di biscotto all'arancio, in cassettine. — *Dosi:* Mezzo litro di crema doppia, 250 gr. di zuccaro all'arancio. — Inghiacciate la cantinetta (*cave*) con entro le cassettine. Sbattete la crema molto densa, fate scolare l'umidità su uno staccio, e mescolatela collo zuccaro all'arancio; riempite le cassettine, cospargetele superiormente con polvere di biscotto o di amaretti; chiudete il serbatoio, cospargetelo di salnitro, copritelo con ghiaccio salato e fate congelare i biscotti per un'ora e un quarto.

3026. — Granite di ribes. — Le granite sono sorbetti usitatissimi in Italia. Si fanno unicamente con siroppo leggero e sugo di frutta, quali ribes, lamponi, ananas, aranci, limoni, ecc. — *Dosi*: 6 decilitri di siroppo a 20 gradi, 6 decilitri di sugo di ribes filtrato, il sugo di 2 aranci, qualche bricciolo di buccia. — Mescolate il sugo delle frutta col siroppo, il sugo di arancio e la buccia; dategli 14 o 15 gradi, passatelo, versatelo in una sorbettiera ben inghiacciata, con metà della dose ordinaria di sale; fate congelare, girando la sorbettiera solamente ad intervalli; dopo pochi minuti, distaccate le porzioni aderenti alle pareti; quando la composizione incomincia a rapprendersi, passa subito allo stato di *granita*, cioè offre un composto di gelato granuloso e non liscio. È questo il punto pel quale le granite si distinguono dagli altri apparecchi gelati. Se le granite non si servono subito, bisognerà scolare l'acqua dal secchio e coprire la sorbettiera.

3027. — Granite d'orzata. — Prendete qualche decilitro di latte di mandorle, inzuccheratelo con siroppo a 32 gradi, vanigliato in maniera da dare al liquido 14 o 15 gradi; fatelo granire operando come si disse dianzi.

3028. — Caffè alla crema, gelato. — Preparate del buon caffè coll'acqua, ben carico; lasciatelo raffreddare, mescolatelo con egual volume di crema fredda; inzuccherate l'apparecchio più di quando occorra se si dovesse prenderlo liquido; versatelo in una sorbettiera inghiacciata, con sale, ma a metà

della dose ordinaria; copritela, lasciatela così per 10 minuti; allora distaccate le parti attaccate alle pareti, coprite di nuovo la sorbettiera; dopo 20 minuti, ricominciate l'operazione; chiudete la sorbettiera; 20 minuti dopo rimestate leggermente l'apparecchio, versatelo in tazze o bicchieri; esso dovrà essere appena *legato*, ma non compatto.

3029. — Spongata al maraschino. — La *spongata* è una preparazione d'origine italiana, molto in uso a Roma. La si confeziona indifferentemente con crema o con frutta. La sua perfetta leggerezza dipende sopratutto dalla manipolazione. La *spongata* si serve in bicchieri come il punch gelato. — *Proporzioni:* Un litro di crema doppia, due decilitri d'albume d'uova, 350 grammi di zuccaro, 2 decilitri di maraschino, due cucchiaiate di zuccaro vanigliato. — Fate sciogliere lo zuccaro colla crema, a freddo, aggiungetevi gli albumi non sbattuti, il maraschino ed il siroppo vanigliato; passate due o tre volte l'apparecchio allo staccio, versatelo nella sorbettiera; giratela un minuto al coperto, poi scopritela, e giratela colla mano sinistra, facendo scorrere la spatola contro le pareti ed il fondo per distaccarne le parti aderenti; non appena il composto incomincerà a legarsi, cessate dal girare colla mano la sorbettiera, ma operate lo stesso movimento colla spatola, comprimendola fortemente contro le pareti, da una sola parte, discendendo fino al fondo. L'effetto della spatola basta per far girare la sorbettiera; abbisognerà però che essa agisca sulla massa dall'alto al basso, e che, nella sua ascensione, sollevi l'apparecchio in modo da fargli assorbire la maggior quantità d'aria possibile. Quando la crema sarà accresciuta del doppio del suo volume, liscia e leggera, incorporate il maraschino, con un po' di siroppo, a poco per volta, senza sospendere il lavoro; allora disponete la *spongata* entro bicchieri da gelati.

3030. — Spongata al caffè. — *Proporzioni:* 4 decilitri di crema doppia cruda, due di infusione di caffè all'acqua, molto concentrata, due di albumi d'uova non sbattuti, 400 grammi di zuccaro in polvere. Operate come sopra.

3031. — Spongata al cioccolato. — *Proporzioni*: 4 decilitri di crema doppia, 150 grammi di cioccolato senzo zuccaro, o 300 grammi di cioccolato comune (in questo caso diminuite sulla dose 150 grammi di zuccaro), 400 grammi di zuccaro, dei quali 100 grammi vanigliato, 3 decilitri d'acqua, 2 decilitri di albume d'uova; fate sciogliere il cioccolato, stemperatelo con acqua, mettetevi lo zuccaro e gli albumi; passate l'apparecchio due volte ad uno staccio fino; ultimate l'operazione come per la *spongata* al maraschino (vedi N. 3029).

3032. — Spongata alle pesche. — *Proporzioni*: 5 decilitri di siroppo a 38 gradi, 5 decilitri di *purée* di pesche crude, 2 cucchiaiate di maraschino, 2 decilitri di albume d'uova non sbattuto. — Mettete in una terrina la *purée* di pesche, stemperatela coll'albume e col siroppo; passate alla stamigna l'apparecchio, e fatelo congelare, come è detto al N. 3029. — Da ultimo incorporatevi il maraschino con un po' di siroppo, ma poco per volta.

3033. — Punch gelato, alla romana. — I *punch* gelati d'ordinario si servono in un pranzo nell'intervallo fra un cibo e l'altro. In Francia si servono prima degli arrosti. In molti altri paesi si servono dopo i *réleves* di pesce. — *Proporzioni:* Tre quarti di litro di siroppo a 28 gradi, un decilitro di sugo di limone, il sugo di 4 aranci, la buccia di un arancio e di due limoni, 4 albumi da meringa italiana, 2 decilitri di rhum, due cucchiaiate di siroppo vanigliato. — Preparate un apparecchio da gelato al limone con siroppo semplice e vanigliato, il sugo di limone, d'arancio, e le buccie; pesatelo al pesa-siroppo; dovrà marcare 20 gradi; passatelo ad uno staccio fino, inghiacciatelo nella sorbettiera, operando come per i gelati; quando sarà quasi rappreso, lavoratelo colla spatola, per ottenerlo ben liscio. Mezz'ora prima di servirlo, lavoratelo ancora per alcuni minuti, indi incorporatevi la meringa ed il rhum mescolato con un po' di siroppo; il *punch* allora dovrà esser spumoso, leggiero, senza esser duro; riempite gli appositi bicchieri e servitelo subito.

3034. — Punch gelato all'inglese. — *Proporzioni:* Un litro di siroppo di pomi, di pere, e di ribes, mescolati in parti eguali; il sugo di 4 aranci, un bricciolo di buccia, mezzo decilitro di siroppo vanigliato, mezzo decilitro di rhum, mezzo decilitro di kirsch, un decilitro di champagne, 5 albumi da meringa italiana. — Componete un apparecchio da gelato coi siroppi delle frutta, col sugo d'arancio e le

buccie; dategli al pesa-siroppo 20 gradi; passatelo allo staccio, fatelo congelare. Quando il gelato sarà rappreso, aggiungete la meringa; lavoratelo per 10 minuti colla spatola; indi amalgamate i liquori, a poco per volta, con un po' di siroppo. — Il punch dev' essere servito al più presto possibile, non appena terminato.

3035. — Punch gelato all'imperiale. — *Proporzioni*: Tre quarti di litro di siroppo, la metà d'un ananas mezzano, fresco, un bastoncino di vaniglia, il sugo di 4 aranci e di 2 limoni, un po' di buccia degli uni e degli altri, un grano di fiori di moscada, 2 decilitri, in parti eguali, di maraschino, di crema di nocciuole, di kirsch e di curaçao, 2 decilitri di champagne, 5 albumi d'uova da meringa italiana. Mettete la vaniglia nel siroppo bollente, ritiratelo, lasciatelo raffreddare. Pestate l'ananas, mettetelo in infusione per un'ora nel siroppo, indi aggiungetevi le buccie, il fiore di moscada, e da ultimo il sugo d'arancio e di limone; passate il composto alla stamigna; dategli 22 gradi al pesa-siroppo, fate rappigliare il gelato nella sorbettiera, e quando sia ben liscio, incorporatevi la meringa; lasciatelo riposare per 10 minuti, aggiungete i liquori mescolati con un po' di siroppo.

3036. — Sorbetti al vino di Champagne. — I sorbetti sono gelati *magri*, cioè leggeri, poco rappresi, non molto duri. Essi sono in oggi poco usati. Si servono in appositi bicchieri. — *Proporzioni:* Tre quarti di litro di siroppo, una bottiglia di champagne, il sugo d'un limone, quello di 4 aranci, alcune buccie miste. Sciogliete il siroppo con mezzo litro di vino di champagne, il sugo degli aranci e dei limoni; mettetevi in infusione per un quarto d'ora la buccia; passate il composto allo staccio; dategli 16 gradi al pesa-siroppo, fatelo congelare nella sorbettiera, lavorandolo colla spatola; quando il gelato sarà condensato, aggiungetevi a poco a poco il rimanente champagne, mescolatelo con un po' di siroppo.

3037. — Sorbetto all'ananas. — *Proporzioni*: Un litro di siroppo d'ananas a 32 gradi, il sugo di 4 aranci e d'un limone, il quarto di una scorza, 3 decilitri di champagne. — Preparate un gelato all'ananas che segni 16 gradi al pesa-siroppo; quando sarà liscio e sodo, aggiungete a poco a poco lo champagne, misto ad un po' di siroppo; dopo 10 minuti servite.

3038. — Kaldschall d'ananas al champagne. — Pelate per bene un ananas, dividetelo, pel lungo, in quattro, togliendo le parti dure del centro; tritate la polpa, mettetela in un vaso di porcellana o di argento, ed inghiacciatelo. Tritate i ritagli dell'ananas, spolverizzandoli con zuccaro reale; gettateli su uno staccio disposto sopra un vaso inverniciato, per raccogliere il sugo del frutto. Immergete i ritagli dell'ananas in un mezzo litro di siroppo bollente, leggermente vanigliato, a 30 gradi; ritirate subito la bastardella dal fuoco, e lasciate raffreddare il siroppo; allora aggiungete il sugo di 2 aranci, un po' di scorza, ed una bottiglia di champagne, poi l'essenza d'ananas cruda; passate il liquido, allo staccio fino, nel vaso dove trovansi le fette d'ananas. Prima di servire, lasciate ben raffreddare il liquido.

3039. — Kaldschall alla macedonia. — Mondate una manata di fragole, altrettanti lamponi, altrettanto ribes rosso sgranato, e mettete il tutto in un vaso d'argento, disposto sul ghiaccio. Tagliate a fette un quarto di ananas, 2 pere, 2 pesche, 6 albicocche crude; mescolate queste frutta coi lamponi, aggiungetevi 2 aranci pelati profondamente e tagliati a spicchi. Passate allo staccio ed alla stamigna un mezzo litro di fragole di bosco fresche; scioglietele col sugo di 2 aranci, 4 decilitri di siroppo vanigliato, un decilitro di kirsch, un bicchiere di champagne, mezza bottiglia di vino del Reno; aggiungetevi qualche bricciola di buccie; passate l'apparecchio allo staccio fino, e versatelo nel vaso che contiene le fragole. — Dopo un'ora, servite la bibita nello stesso vaso.

SIROPPI DI FRUTTA.

3040. — Siroppo di ribes e di lamponi. — Questi due siroppi si preparano collo stesso metodo. Bisogna dapprima schiacciare le frutta crude con una manata di zuccaro in polvere, spremere il sugo, per passarlo e versarlo in una terrina inverniciata; tenetelo in cantina fino al giorno seguente, onde abbia a contrarre un leggiero principio di fermentazione, che gli è necessario per impedire di farsi in gelatina; quando sia cotto, decantatelo, per filtrarlo alla *calza* o con carta. Versatelo allora in una catinella rovente, in tutto o in parte. Aggiungete lo zuccaro necessario, nelle proporzioni di 2 chilogrammi per ogni litro di sugo; non appena lo zuccaro sia sciolto, fate bollire, schiumatelo con molta cura; quando il siroppo sarà arrivato a 32 gradi, ritiratelo, lasciatelo a metà raffreddare, chiudetelo nelle bottiglie, per serbarlo in luogo fresco.

3041. — Siroppo di ciliege. — Levate il gambo a delle ciliege ben mature. Mettete lo zuccaro in una catinella, nelle proporzioni di un chilogrammo per 500 grammi di ciliege; fate cuocere lo zuccaro al gran *boulé*, gettate le ciliege nel liquido, dategli 7 od 8 minuti di bollitura, schiumandolo; il siroppo deve dare 32 gradi all'areometro; versate il liquido e le frutta su uno staccio disposto sopra una grande terrina, per raccogliere il siroppo; lasciatelo raffreddare a metà, chiudetelo nelle bottiglie, per conservarlo in luogo fresco, se non lo si adopera subito. In tale maniera le ciliege possono venire utilizzate.

3042. — Siroppo d'arancio e d'ananas. — Questi due siroppi si ottengono coll'eguale procedimento; occorrono 12 o 15 limoni od aranci per ogni chilogrammo di zuccaro. — Togliete la sottile buccia alle frutta, rinfrescate le buccie, mettetele in infusione in un poco di siroppo freddo; spremete i limoni in una terrina, filtratene il sugo con carta, disposta su uno staccio pulito; fate sciogliere lo zuccaro nell'acqua necessaria, cuocetelo a 35 gradi; a questo punto, aggiungete il sugo filtrato, non che l'infusione delle buccie; date un solo sobboglio al siroppo; dopo questa aggiunta, dovrà essere a 32 gradi; levatelo, per passarlo, e chiuderlo in bottiglie. Per preparare il siroppo d'aranci dolci, occorrerà aggiungere al liquido il sugo di alcuni limoni.

3043. — Siroppo d'orzata. — Pelate 500 grammi di mandorle dolci, di cui alcune amare; fatele diguazzare nell'acqua fredda, per pestarle di poi, a poco per volta, aggiungendo alcune goccie d'acqua; quando sieno ridotte in pasta, stemperatele con un terzo d'acqua; spremetele in un tovagliolo con pressione, onde estrarne il latte; tenetele al fresco. Mettete 2 chilogrammi di zuccaro frantumato in una catinella, bagnatelo con 12 decilitri d'acqua; quando sia a metà sciolto, fatelo bollire, e lorchè abbia raggiunto il *boulé*, versate il latte di mandorle nello zuccaro, fate bollire il siroppo fino a che arrivi a 33 gradi; passatelo allora allo staccio di seta, in una terrina; aggiungete alcune goccie d'acqua di fiori d'arancio, lasciatelo raffreddare, per chiuderlo in bottiglie. — Se il siroppo non deve essere adoperato in breve tempo, bisognerà riempiere le bottiglie in maniera che il turacciolo tocchi il liquido, tenendole in luogo fresco ed adagiate.

3044. — Siroppo di rhum od essenza di punch. — Mettete 2 chilogrammi di zuccaro frantumato in una catinella, bagnatelo con un litro d'acqua, e quando sia disciolto, date un bollore al liquido, levatelo dal fuoco; aggiungetevi 3 decilitri d'infusione di thé fortissimo, la buccia d'un limone e di un mezzo arancio, un bastoncino di vaniglia, un bricciolo di cannella, poi due bottiglie di buon rhum; infiammate il liquido, lasciatelo bruciare per alcuni minuti; passatelo allo staccio di seta; lasciatelo raffreddare prima di chiuderlo in bottiglie.

3045. — Acqua di ribes. — Filtrate del sugo di ribes crudo, mettetelo in una terrina inverniciata, aggiungete il medesimo volume di siroppo a 33 gradi, e di poi acqua, in quantità sufficiente per ottenere una bevanda aggradevole; il palato è il migliore giudice a tale riguardo. — La si può egualmente preparare con zuccaro in pezzi, sciolto nell'acqua fredda; si opera nell'istesso modo col sugo

conservato; bisogna evitare i vasi stagnati quando trattasi di frutta rosse, perchè il contatto dello stagno altera il colore. — Si serve l'acqua di ribes in tazze, dopo averle tenute sul ghiaccio per un'ora. Si opera nell'istesso modo per i lamponi, ciliege, ecc.

3046. — Limonate. — Mescolate 3 decilitri di sugo di limone con un litro di siroppo a 33 gradi, freddo; mettete in infusione nel liquido alcune buccie di limone levate finissime; 5 minuti dopo, passatelo allo staccio di seta, scioglietelo con acqua necessaria per ottenerlo a 10 gradi dell'areometro o pesa-siroppo; versate la bibita in tazze, fatela raffreddare sul ghiaccio. — Anche l'orzata la si prepara col medesimo metodo, ma mischiando il sugo di alcuni limoni a quelli d'arancio.

3047. — Orzata fresca. — Mondate 500 grammi di mandorle dolci, nelle quali ve ne dovranno essere una quindicina di amare; fatele diguazzare per qualche ora nell'acqua fredda, asciugatele per pestarle con un quarto di bastone di vaniglia e 750 grammi di zuccaro; bagnatele, a poco a poco, con alcune cucchiaiate d'acqua fredda; mettete questa pasta in una terrina inverniciata, per sciogliere la con quattro litri d'acqua, in maniera da dare al liquido da 10 a 12 gradi misurati all'areometro; passate il liquido al tovagliolo con pressione, tenetelo sul ghiaccio nelle tazze; la vaniglia può essere rimpiazzata da alcune goccie d'acqua di fiori d'arancio. Per preparare l'orzata col siroppo conservato, sarà sufficiente di diluire il siroppo coll'acqua fredda. — Per ottenere questo rinfresco ghiacciato, bisognerà inzuccherarlo in maniera che segni 15 gradi al pesa-siroppo; si può anche versarlo in una sorbettiera congelata a metà; ma il ghiaccio dev'essere salato come d'ordinario. Dieci minuti dopo, si stappa il mastello, per impedire all'apparecchio di congelare. Ciò valga per tutte le bibite.

3048. — Punch reale freddo. — Raschiate con zuccaro in pane la buccia di due aranci e quella di un limone, mettete questo zuccaro in un vaso di porcellana; aggiungete di poi un poco d'acqua per farlo sciogliere, indi un bicchiere di siroppo d'ananas, la metà d'un bastoncino di vaniglia, due bicchieri di vino di Bordeaux rosso, due bicchieri di vino del Reno, due bicchieri di champagne ed infine un bicchiere di cognac; inzuccherate il punch a dovere con zuccaro in pane, inzuppato d'acqua; passatelo allo staccio fino; aggiungete la metà di un ananas crudo, tagliato a fette od a dadi, fate raffreddare la bibita sul ghiaccio prima di servirla.

3049. — Cardinale. — Inzuppate, con un poco d'acqua, 6 o 700 grammi di zuccaro; deponetelo in una terrina inverniciata e ben pulita; aggiungete il sugo di 4 aranci, un poco di buccia, una bottiglia di vino del Reno, una di champagne; passate il liquido allo staccio fino, in un vaso di porcellana; aggiungete la polpa di 2 o 3 aranci ben pelati, lasciate bene raffreddare la bibita sul ghiaccio prima di servirla.

3050. — Punch caldo all'ananas. — Versate in una terrina 3 decilitri di siroppo a 25 gradi, aggiungete il sugo di due aranci, passate allo staccio la buccia d'un terzo arancio; pelate la metà d'un ananas, tagliatelo a fette sottili, mescolatelo col liquido, copritelo, lasciatelo in infusione per un'ora almeno. Fate sciogliere in una bastardella 500 grammi di zuccaro con un decilitro d'acqua; mischiatelo con un litro di vecchio cognac, un decilitro di rhum ed infine col siroppo; riscaldate il liquido senza che abbia a bollire, rimestandolo con un cucchiaio; quando sia ben caldo, aggiungete le fette dell'ananas; infiammate il punch, per lasciarlo bruciare per 7 od 8 minuti, servitelo subito.

3051. Punch al kirsch. — Mettete in infusione la buccia d'un mezzo arancio e quella d'un limone in due decilitri di siroppo a 25 gradi; aggiungete il sugo di due aranci. D'altra parte fate sciogliere in una bastardella 500 grammi di zuccaro con 3 decilitri d'infusione di buon thé; aggiungete un litro di kirsch, riscaldate il liquido, ma senza ebollizione; dategli fuoco, lasciatelo bruciare qualche minuto prima di servirlo.

3052. — Vino caldo. — Versate in una bastardella un litro di buon vino rosso o bianco, aggiungete 4 o 500 grammi di zuccaro, previamente inzuppato nell'acqua, un bricciolo di cannella, la buccia di un limone; mettete la bastardella sul fuoco, rimovendo il liquido; quando sia ben caldo, passatelo allo staccio fino, aggiungete allora la polpa di due limoni spogli di buccia e de' semi. — Questa aggiunta è facoltativa, ma si potranno sempre aggiungere al punch alcune cucchiaiate di buon kirsch o di Champagne.

DELLE CONSERVE ALIMENTARI

Considerando la moltiplicità dei processi conosciuti od impiegati per la conservazione delle sostanze alimentari, si comprende senza fatica quanto l'ingegno umano abbia dovuto consacrare di laboriosi sforzi nella ricerca del problema che si riprometteva di risolvere, il che accade ogni qualvolta si cerchi di penetrare ne' misteri della natura, per strappargli i suoi segreti, dovendo camminare lungo tempo nel buio prima che la luce si faccia. In tali penose ricerche la mente sovente si smarrisce, ma da questo cammino lento e penoso, da questo lavoro dell'intelligenza, scaturisce sempre qualche scintilla che la scienza sa mettere a profitto. È così che noi abbiamo quella varietà infinita di procedimenti, molti de' quali risalgono all'antichità, ma che sono divenuti col tempo la sorgente di tante industrie differenti.

La conservazione delle sostanze alimentari si applica indifferentemente ai prodotti dei due regni. Niuno si aspetterà evidentemente di trovare qui, nè la definizione de' diversi sistemi, nè la nomenclatura delle sostanze che si ponno conservare. Il nostro cómpito si limita a trattare questa parte dal punto di vista dell'arte culinare. Perciò noi ci occuperemo unicamente dei metodi e delle sostanze che hanno attinenza coi suoi prodotti.

Fra i metodi finora applicati in cucina alla conservazione delle sostanze alimentari, la più pratica e la migliore è quella d'Appert (1); essa è, nella sua specie, la più bella espressione della scienza moderna; si può prevedere senza dubbio ch'essa è destinata a discendere un giorno nella vita ordinaria delle famiglie, e divenire così un beneficio per l'umanità, ed in ciò noi crediamo risieda il più degno, elogio che gli si possa fare. Ma per arrivare ad un siffatto grado d'utilità, è necessario che la semplicità, che forma la base del suo principio, sia messa alla portata di tutte le intelligenze. Dal canto nostro, è il fine cui ci siamo prefissi.

---

(1) Dopo la scoperta dell'illustre chimico, parecchi scienziati si sono occupati di perfezionare ciò che questo metodo poteva contenere di difettoso ne' suoi dettagli, perchè nulla quaggiù è perfetto. Di tutti i perfezionamenti apportati a questa scoperta, noi crediamo che quelli di Willaumez offrano risultati positivi; inoltre questo metodo è da molto tempo applicato in diversi paesi. Esso consiste nel chiudere nelle scatole le sostanze calde, suggellandole subito, ma lasciando sul coperchio un tubetto od un pertugio praticato sul centro. Non appena il coperchio è suggellato, si fanno bollire le parti liquide delle sostanze rinchiuse, affine di liberarle dall'idrogeno. A capo di alcuni secondi, si chiude l'apertura lasciata sul coperchio, sia suggellando un dischetto sull'apertura stessa, sia restringendo fortemente il tubo per ostruirne l'aria e saldarlo di poi. In queste condizioni, le scatole non esigono che alcuni minuti di bollitura a bagno-maria; questa differenza è di grandissima importanza rispetto alle sostanze conservate, perchè, meno la bollitura si prolunga, e più gli alimenti racchiusi conservano le loro qualità. Questo metodo è per ciò solo molto raccomandabile, ma difficile ad impiegarsi in una cucina.

La conservazione delle sostanze alimentari si applica in differentemente ai prodotti dei due regni; ma affinchè la conservazione abbia un fine utile e profittevole, non deve solamente mirare a conservare gli alimenti esenti da corruzione, ma deve sopratutto riescire a presentarli nello stato di perfetta bontà. Certo non si può esigere che gli alimenti conservati, sovente mangiati dopo anni, posseggano le medesime qualità culinarie di quelli appena cotti. Conservare gli alimenti senza snaturarne le qualità, mantenerli puri e intatti, ancorchè sieno mangiati ad un'epoca lontana dal giorno in cui sono entrati nel dominio della conservazione, ecco il risultato che si deve cercare di raggiungere, e quanto si può ragionevolmente esigere.

Per ottenere conserve in condizioni irreprensibili, non si deve dissimulare che gli alimenti impiegati richiedono certi apparecchi indispensabili, e di cui è mestieri averne la conoscenza, esercitando essi la maggiore influenza sul risultato.

Inoltre la conservazione è sopratutto una scienza di pratica e di studio: tutti possono riescire a bene, ove sappiano trarre profitto dalle lezioni dell'esperienza, se, in una parola, sappiano ricercare il difetto delle produzioni, onde regolarne poscia le operazioni su basi certe.

Riepilogando, la conservazione degli alimenti, al punto in cui è giunta, è una risorsa inaprezzabile per l'arte, una conoscenza assolutamente necessaria ad un cuciniere; bisogna ch'essa sia, d'ora in poi, il complemento de' suoi studi pratici. È sotto questo aspetto che noi vi dedichiamo un apposito capitolo, che speriamo sia per riescire profittevole a tutti. Affine d'essere più completi, faremo precedere le nostre descrizioni da alcune formule secondo gli antichi metodi, nei quali noi comprenderemo le differenti salagioni in uso nella cucina, non che le sostanze conservate coll'aiuto degli acidi.

CONSERVAZIONE DELLE CARNI, PESCI E LEGUMI.

ANTICHI METODI.

3053. — Lingue scarlatte. — Sopprimete le parti grasse, membrane e le ossa aderenti al *cornetto* della lingua; soffregatele con sale fino salnitrato, fino a che le carni sieno sensibilmente rammollite; accomodatele in un vaso di argilla o di legno, più alto che largo, le une sopra le altre, cospargendole, mano mano, con sale salnitrato; le proporzioni sono di 10 grammi di salnitro per 100 grammi di sale pesto; il sale entra riguardo alle carni, nelle proporzioni del 18 o 20 per 100. — Aggiungete alcune manate di coriandro, pepe grosso, foglie di lauro, non che alcune manate di zuccaro greggio; mettete un rotondo di legno sulle lingue, e sovr'esso un peso qualunque. Chiudete l'orifizio del vaso con un pannolino, tenetelo in un luogo fresco. Dopo 48 ore, rivoltate le lingue, per mettere quelle disopra sul fondo; se allora il liquido fosse abbondante, aggiungete qualche pugno di sale salnitrato; ripetete questa operazione di tempo in tempo. Dodici o quindici giorni dopo le lingue saranno buone per essere impiegate. — Si salano così le lingue di vitello e di montone, ma per queste otto giorni di salatura sono sufficienti. — In Inghilterra, per la salatura delle lingue, si impiega un istromento che affretta considerevolmente l'operazione; è una specie di siringa a punta acuta e cilindrica, le cui pareti sono forate da piccoli fori. Si spinge la punta nelle carni, per iniettarle nell'interno. Con questo metodo, 4 a 5 giorni sono sufficienti per salare una lingua. — Le lingue salate possono essere affumicate, sia nel loro stato naturale, sia dopo averle rinchiuse in vesciche.

3054. — Culacci, lombate e noci di manzo allo scarlatto. — I pezzi di manzo da mettere in sale devono essere di preferenza disossati. Metteteli in un recipiente della loro dimensione, acconciateli nelle

medesime condizioni delle lingue; rivoltateli sovente, aggiungendo del sale a misura che il liquido aumenta; il tempo necessario per la penetrazione del sale, dipende molto dal volume dei pezzi; ma 10 a 20 giorni sono sufficienti per i più grossi pezzi. Per affumicare i pezzi di bue salato, bisogna dapprima legarli con grossa funicella, per dargli una forma per quanto possibile regolare.

3055. — Stomachi di maiale, salati ed affumicati. — Scegliete gli stomachi piccoli e di buona qualità, soffregateli con sale salnitrato, deponeteli in un vaso proporzionato, dapprima cosparso con uno strato di sale salnitrato; cospargete parimenti le carni al disopra, tenetele sotto pressione, rivoltandole ad ogni due giorni. Al termine di 15 o 18 giorni, sgocciolateli su una tavola inclinata, accomodandoli a strati, cospargeteli di nuovo con sale; teneteli sotto pressione per 4 o 5 giorni; sospendeteli di poi in un luogo secco, ed affumicateli, esponendoli al fumo di segatura di legno aromatico, per alcuni giorni.

3056. — Lardo salato. — Separate le carni dal lardo, il quale lascierete in tutta la sua lunghezza, strofinatelo con sale senza salnitro, nelle proporzioni di 12 chilogrammi di sale per 100 chilogrammi di lardo; accomodate i pezzi di lardo, gli uni sopra gli altri, su tavole con orlo, leggermente inclinate, in maniera che il liquido che scola cada in un mastello; bisognerà aver cura d'alternare ogni pezzo con un grosso strato di sale; teneteli così per 15 a 18 giorni, avendo cura di rivoltarli di tanto in tanto; sospendeteli di poi in un luogo secco.

3057. — Giambone salato e affumicato. — Sarà bene di salarne parecchi in una volta, mettendoli in un salatoio o tino forato, nel quale i giamboni siano contenuti precisamente; strofinateli dapprima con salnitro; accomodateli di poi a strati, alternandoli con sale salnitrato, zuccaro grasso, coriandri, pepe in grana ed erbe aromatiche; mascherateli parimenti disopra con sale, cospargeteli con feccia di vino, sciolta con un poco di salamoia; copriteli con una grossa tavola, che caricherete d'un peso; 24 ore dopo, decantate la salamoia, scolandola dal foro; chiudete l'apertura, versate il liquido sopra i giamboni. Ripetete quest'operazione tutt'i giorni; al quarto giorno, cambiate i giamboni, mettendo quelli disopra disotto; rinnovate quest'operazione due o tre volte durante il loro soggiorno nel bagno, che deve durare tre settimane, in luogo fresco. Trascorso questo tempo, i giamboni saranno pronti da cuocere. Ma se non si facessero cuocere subito, si potrà, dopo averli bene asciugati, sospenderli in un luogo secco e arioso, oppure farli affumicare. — I giamboni, e in generale le carni salate, si affumicano al fumo di legno aromatico, come rosmarino, faggio, ginepro, timo, ecc. Per affumicare i giamboni, bisogna sospenderli in una camera stretta, ben chiusa, alta, e lontana dal fuoco, nella quale si fa arrivare il fumo a un grado temperato. I giamboni devono essere a distanza gli uni dagli altri, e mano mano che ne sono penetrati, si fa arrivare il fumo più freddo; bisogna evitare di affumicarli troppo; 48 ore possono essere sufficienti.

3053. — Giamboni affumicati ad uso di Magonza. — Si fanno macerare i giamboni per 15 a 20 giorni in una salamoia cotta, così preparata: mettete 100 grammi di salnitro e 100 grammi di zuccaro greggio per ogni chilogrammo di sale, non che spezie ed erbe aromatiche; fate bollire il liquido, per ritirarlo al primo bollore, e lasciarlo raffreddare; accomodate i giamboni in un tino stretto; bagnateli a tutta altezza con questa soluzione, copriteli con una tavola carica d'un peso, lasciateli macerare per 15 a 18 giorni, rimovendoli sovente. Levandoli dal bagno, asciugateli bene, per farli affumicare per 2 o 3 giorni.

3059. — Giamboni affumicati ad uso di Baiona. — Strofinate i giamboni soltanto con sale fino; metteteli sotto pressione su un banco, per spremerne tutta l'umidità; lasciateli sgocciolare per 10 a 12 ore, soffregateli di nuovo con sale salnitrato; metteteli in un tino su uno strato di sale, mascherateli anche superiormente con sale; teneteli sotto pressione per 8 giorni, rimovendoli ogni giorno; fate bollire allora il residuo dei giamboni con un ottavo del suo volume di vino rosso ed un poco d'acqua; aggiungete spezie ed erbe aromatiche, cospargeteli ancora con sale salnitrato, soffregateli di poi colla soluzione, fredda; lasciateli macerare per 12 a 15 giorni, rivoltandoli sovente. Finalmente asciugateli, soffregateli colla feccia di vino, e fateli affumicare. — I giamboni di cinghialetto possono essere salati ed affumicati nell'egual maniera di quelli di maiale. Si può disossarli e chiuderli in vesciche, o semplicemente legarli con funicella, per farli affumicare.

3060. — Giamboni ad uso di Vestfalia. — Soffregate i giamboni con sale; metteteli sotto pressione, per farli sgocciolare per 12 ore, accomodateli dentro tini, cospargendoli con sale salnitrato; quest' ultimo deve entrare per un terzo in confronto al sale; fateli macerare per 8 o 10 giorni, rivoltandoli sovente; asciugateli di poi, per lavarli in un bagno di spirito aromatizzato; cospargeteli con grani di ginepro, lasciateli sgocciolare, l'uno sopra l'altro, per 24 ore. Trascorso questo tempo, asciugateli bene, esponeteli al forno per alcuni giorni, conservateli in luogo asciutto.

3061. — Stomachi d'oca affumicati. — Levate gli stomachi dalle oche, lasciandovi aderente la pelle, soffregateli con sale salnitrato, accomodateli in un secchio, il cui fondo sia coperto d'uno strato di sale, serrate gli uni contro gli altri, cospargendoli mano mano con sale; teneteli sotto pressione per 8 o 10 giorni; sospendeteli poscia in luogo asciutto.

3062. — Salmone e storione salato. — Si salano i salmoni e gli storioni col medesimo sistema applicato ai giamboni. Ordinariamente, si fende il salmone in due parti sul centro, senza però staccarle; lo si accomoda a strati in un mastello, cospargendo ogni strato con sale; saranno al punto voluto dopo 5 o 6 giorni.

3063. — Lucci e trote marinate. — Tagliate i pesci in pezzi, cuoceteli in poc' acqua salata, fortemente acidulata e aromatizzata; asciugateli, per accomodarli in piccoli barili; passate la loro cozione, tiratela chiara, fatela ridurre, e quando sia fredda, versatela nel barile, che terrete al fresco; quando la cozione si sarà rappigliata in gelatina, chiudete il barile, per tenerlo sul ghiaccio in luogo fresco. Si possono anche far friggere i pezzi di pesce nell'olio, accomodarli in un barile, per coprirli con una marinata cotta, all'aceto, fortemente aromatizzata; si lascia raffreddare il pesce, e lo si copre coll'olio. Le piccole trote si preparano collo stesso sistema.

3064. — Tonno marinato. — Prendete le parti di mezzo del tonno, tagliateli in dadi mezzani, levate la pelle e le spine; preparate una soluzione d'acqua salata; per assicurarsi del grado della salamoia, bisogna che un uovo crudo galleggi sulla superficie del liquido, non lasciando di visibile che un piccolo rotondo del suo guscio. Gettate i pezzi nella salamoia; aggiungete un poco di allume; mettete la casseruola sull'angolo del fornello, per produrre gradatamente l'ebollizione nel liquido; non appena si sarà sviluppata, allontanate la casseruola dal fuoco, per mantenere il liquido al medesimo grado per un quarto d' ora; asciugate di poi i pezzi, gettateli in un grande vaso d'acqua, mescolata con un poco d'allume sciolto, per farli diguazzare per 24 ore, rinnovando l'acqua 4 o 5 volte; sgocciolateli di nuovo. asciugateli con un pannolino, accomodateli sopra graticci traforati, per farli asciugare per alcune ore, Riordinateli allora con diligenza, levando le parti nere, accomodateli entro boccette; copriteli con olio d'olivo, crudo; chiudete ermeticamente il recipiente con un turacciolo di sughero, di poi con cartapecora.

3065. — Gamberi per asticciuole. — Scegliete i più belli, cuoceteli con sale e aceto, sgocciolateli su uno staccio; accomodateli entro apposite boccette, copriteli intieramente con una forte soluzione di sale. Al domani, sgocciolate il liquido, rafforzatelo con un poco di sale; fatelo bollire per qualche momento, versatelo ancora sui gamberi. Due giorni dopo, ripetete l'operazione. chiudete di poi i recipienti, per tenerli in luogo fresco. Prima d'impiegare i gamberi, li farete diguazzare in acqua tiepida.

3066. — Fagiuoletti verdi conservati in sale. — Scegliete i fagiuoletti verdi freschissimi; mozzate le estremità; fateli *imbianchire* in piccola quantità per volta; due sobbogli sono sufficienti; scolateli su uno staccio, asciugateli con un pannolino, lasciateli raffreddare. Cospargete il fondo d'un barile con uno strato di sale, accomodatevi entro li fagiuoletti a strati, cospargendo ogni strato con sale; cospargeteli abbondantemente al disopra, caricateli d'un peso leggiero, teneteli al fresco; al domani, il volume sarà diminuito; terminate di empire il barile con altri fagiuoletti, alternandoli con sale, rimettetevi sopra il peso. Al giorno seguente, se l'acqua fosse soverchia, scolatela in parte, aggiungete alcune manate di sale, e chiudete di poi il barile; tenetelo in luogo fresco. Per adoperarli, bisognerà rinfrescarli, metterli in una catinella rovente, abbondantemente bagnata con acqua di fiume fredda; aggiungete una stilla

d'aceto, coprite con un rotondo di carta, e mettete la catinella sull'angolo del fornello. Quando l'acqua sia ben calda, levatela, per rimpiazzarla con altra fredda; coprite allora la catinella, e ponetela su fuoco mite, per far bollire il liquido; ritiratela di poi in angolo, e tenetela così fino a che i fagiuoletti sieno rinverditi e cotti.

3067. — Fagiuoletti verdi conservati in sale. — *Secondo procedimento*: *Imbianchite* i fagiuoletti nelle condizioni dianzi prescritte. Scolateli, accomodateli in recipienti di vetro, bagnateli fino a coprirli con una forte salamoia cotta. Al domani, scolate la salamoia, rafforzatela con sale, e riversatela nei vetri. Due giorni dopo, ripetete la medesima operazione; chiudete di poi i recipienti, per tenerli in luogo asciutto. Fateli rinverdire come precedentemente.

3068. — Fagiuoletti verdi conservati in sale. — *Terzo procedimento:* Accomodate i fagiuoletti crudi, a strati, in un barile, alternandoli con uno strato di sale fino; copriteli con un rotondo di legno, collocandovi sopra un peso; mano mano che diminuiscono, aggiungete altri fagiuoletti, e se l'acqua fosse troppo abbondante, ritiratene, ed aggiungete sale; chiudete bene il barile e tenetelo in luogo fresco. Per rinverdire i fagiuoletti, rinfrescateli, poneteli in una catinella rovente con acqua di fiume, fateli cuocere al coperto ed a fuoco moderato, indi scolateli, per farli diguazzare fino a che non sieno più salati.

3069. — Asparagi conservati in sale. — Scegliete de' belli asparagi, tagliateli regolarmente, accomodateli in un barile od in una cassa quadrata, il cui fondo sia cosparso di sale; alternateli pure a strati, cospargendoli con sale; copriteli con un rotondo di legno, mettetevi sopra un peso, tenete la cassa in luogo fresco. — Prima di farne uso, bisognerà rinfrescarli, raschiarli e farli diguazzare in acqua tiepida, in una casseruola, fino a che non sieno più salati; allora si scolano, per cuocerli in molt'acqua.

3070. — Piselli conservati in sale. — Scegliete i piselli teneri, ma non troppo piccoli, di fresco sgusciati; fateli *imbianchire* in acqua salata per 2 minuti soltanto; scolateli, accomodateli entro vetri, copriteli con salamoia cotta. Al domani, scolatela e rafforzatela con sale; date un sobboglio al liquido; riempite ancora i recipienti. Due giorni dopo, ripetete la medesima operazione; infine, chiudete i vetri; teneteli in luogo fresco. — Prima d'impiegarli, bisognerà farli rinverdire come i fagiuoletti verdi. — Questi piselli sono utilissimi nell'inverno per guarniture di zuppe e per mescolarli colle *macedonie*.

3071. — Girelli di carciofi in acqua salata. — Preparate come di regola i girelli di carciofi; fateli cuocere in acqua, tenendoli sodi; cospargeteli con una forte salamoia; tre giorni dopo, scolatela e rafforzatela con sale; date un sobboglio al liquido, per versarlo sul fondo. — Tre giorni dopo, ripetete la medesima operazione. Quando il liquido sia ben freddo, versatevi sopra uno strato d'olio; turate le boccette; tenetele in luogo fresco. — Prima di farne uso, bisognerà rinfrescarli, farli diguazzare per alcune ore, asciugarli ed ultimarne la cottura nell'acqua.

3072. — Cavoli-fiori in acqua salata. — Preparate i cavoli-fiori in grossi mazzi, *imbianchiteli* per 3 o 4 minuti, asciugateli bene, accomodateli entro boccette o bariletti; bagnateli fino a coprirli con una salamoia cotta, rafforzatela due volte, a 24 ore di distanza. Da ultimo, coprite i cavoli-fiori con una salamoia fresca, conservatela nella ghiacciaia. Si ponno egualmente conservare i cavoli-fiori crudi, entro barili, accomodandoli a strati, abbondantemente cosparsi di sale.

3073. — Acetosa (erba brusca) conservata. — *Imbianchite* l'acetosa, lasciatela bene scolare, passatela allo staccio, riducetela vivamente fino al grado d'una marmellata ristretta, salatela, lasciatele perdere il suo più forte calore; versatela ne'vetri, e quando sia raffreddata, copritela con un denso strato di *saindoux* o di burro sciolto, appena caldo; quando questi sia rappigliato, coprite i recipienti con carta-pecora o con una vescica rammollita.

3074. — Sauer-kraut ad uso di Strasburgo. — I cavoli *cabusi* bianchi sono quelli che convengono meglio per preparare *sauer-kraut*. Per 100 teste di cavoli, occorre presso a poco 2 chilogrammi di sale fino. — Levate le foglie dure ed i torzoli dei cavoli, tagliateli mediante apposito istrumento, avente la forma d'una pialla rovesciata, e sul quale è sufficiente passare i cavoli per ottenerli finissimi. Coprite

il fondo d'un barile o d'una grande botte, sfondata da una parte, con foglie di cavoli intieri; su queste mettete uno strato, dello spessore di 8 a 10 centimetri, di cavoli tagliati. Cospargeteli con una parte di sale, comprimeteli di mano in mano, coll'aiuto d'un grosso pestello; su questo strato accomodatene un altro, salatelo, comprimetelo egualmente; terminate di riempire la botte a strati; coprite di poi i cavoli con un pannolino, indi con un rotondo di legno, sul quale sovraporrete un peso sufficiente. Quest'operazione deve farsi in cantina. Non appena si determina la fermentazione, l'acqua dei cavoli sgorga e finisce per sommergerli; bisognerà adunque levar l'acqua soverchia, per tenerla da parte, osservando che i cavoli sieno sempre coperti di liquido. A misura che la fermentazione cessa, l'acqua diminuisce, ed i cavoli resterebbero asciutti, se non si bagnassero ogni giorno col liquido tenuto in riserva. Al termine di tre settimane, il *sauer-kraut* sarà buono da mangiare.

3075. — Citriuolini o cocomeri alla Russa. — In difetto della specie particolare che si impiega in Russia, scegliete dei cocomeri piccolissimi; rinfrescateli, asciugateli bene con un pannolino. Prendete un barile nuovo, o che abbia servito per lo stesso uso, disponete sul fondo uno strato di foglie di ciliegio, di lamponi, di vite, non che alcuni rami di finocchio verde, grani di pepe, chiovi di garofani, un bricciolo di buccia d'arancio, su cui accomoderete i cocomeri, in strati serrati, alternandoli coi medesimi ingredienti. Quando il barile sarà pieno, coprite anche i citriuoli con foglie ed erbe aromatiche; bagnateli fino a coprirli con acqua di sale cruda, non troppo forte; la si dovrà sopportare in bocca, senza soverchia sensazione pel troppo salato. Chiudete il barile con un coperchio di legno; incatramate ermeticamente le fessure, affinchè il liquido non possa uscire; mettete subito il barile in una ghiacciaia, se possibile; in difetto, interratelo in una cantina freschissima, o mettetelo nel fondo d'un pozzo freddissimo, per lasciare marinare i cocomeri per 6 settimane.

3076. — Citriuoli all'aceto. — Scegliete i citriuoli perfettamente sani, spazzolateli o asciugateli bene, tagliatene l'estremità; metteteli in una terrina, cospargeteli con alcune manate di sale, lasciateli macerare per 2 ore, facendoli saltellare di tempo in tempo; scolateli su uno staccio, per rimetterli nella terrina. Bagnateli fino a coprirli con aceto bollente; copriteli con un pannolino, lasciate raffreddare il liquido, levate l'aceto, versandolo in una catinella; aggiungete alcune manate di sale, fatelo bollire, versatelo di nuovo sui citriuoli. Dodici ore dopo, versate i citriuoli e l'aceto nella catinella, copriteli con un pannolino; ponete la catinella su fuoco dolce, per far bollire il liquido; al primo bollore, ritiratela dal fuoco, lasciate raffreddare il liquido, e dopo 6 ore, scolate i citriuoli su uno staccio, per accomodarli ne' vetri, a strati, alternandoli con pepe in grana, chiovi di garofano, pimento, cipolline e foglie di serpentaria. — Fate bollire del buon aceto con una manata di sale, versatelo sopra i citriuoli: al domani, chiudete i recipienti con cartapecora o con vesciche rammollite. — Se l'aceto fosse di cattiva qualità o debole, si potrà rafforzarlo con spirito di vino.

3077. — Funghi alla Piemontese. — I boleti ed i prataiuoli convengono per quest'impiego. Si deve sceglierli piccoli, di grossezza uniforme, freschissimi. — Preparate i funghi senza tornirli, gettateli nell'aceto in ebollizione, per cuocerli per 2 minuti; versateli di poi in una terrina, lasciateli raffreddare; scolateli colla schiumaruola, per metterli su uno staccio; accomodateli subito nelle bottiglie. Fate bollire del buon aceto con grani di pepe, chiovi di garofano, macis, lauro, serpentaria; versate il liquido sui funghi; copriteli. Sei ore dopo, versate alcune cucchiaiate d'olio entro ogni recipiente, copriteli con cartapecora e con vesciche, per conservarli così.

3078. — Funghi commestibili all'aceto. — Scegliete dei piccoli funghi, preparateli senza tornirli, cuoceteli, come di regola, con burro e sugo di limone; asciugateli di poi, per gettarli nell'aceto in ebollizione; levate subito il vaso dal fuoco, per lasciar raffreddare i funghi; allora scolateli, accomodateli nelle bottiglie all'uopo, bagnateli fino a coprirli con aceto cotto con un poco di sale, grani di pepe, chiovi di garofano. Lasciate bene raffreddare il liquido prima di coprire i recipienti.

3079. — Oronzi alla Polacca. — Preparate questa sorta di funghi, asciugateli bene senza lavarli, accomodateli a strati in un piccolo barile, alternandoli con sale e qualche fetta di cipolla cruda; copriteli

con un rotondo di legno, compresso da un peso. Al domani, levate una parte dell'acqua, terminate di riempire il barile con altri oronzi, cospargendoli con sale. Operate così fino a che il barile sia pieno; chiudetelo ermeticamente e tenetelo in una ghiacciaia per 3 settimane.

3080. — Sedani all'aceto. — Preparate i sedani, fateli *imbianchire* a fondo, indi tagliateli in pezzetti, accomodateli nei vasi di vetro; copriteli con aceto bollente e aromatizzato.

3081. — Capperi. — Per conservare i capperi ed i grani di nasturzio, è sufficiente farli macerare per alcune ore con sale, poi coprirli con aceto e lasciarli in infusione per un giorno. Scolateli, per accomodarli nelle bottiglie, coprendoli con buon aceto nuovo.

3082. — Macedonia di legumi all'aceto. — *Imbianchite* a fondo delle carotoline, dei mazzetti di cavoli-fiori, dei quarti di carciofi, dei citrinoli, piselli e fagiuoletti verdi, cipolline, grano di Turchia e pimenti; fateli macerare per alcuni giorni nell'aceto ordinario, poi accomodateli nei vasi di vetro, per coprirli con buon aceto cotto, con infusione di serpentaria. Se le carote fossero grosse, dovranno tagliarsi col cucchiaio da radici. I fagiuoletti ed i piselli devono dapprima essere rinverditi.

CONSERVAZIONE DELLE CARNI, PESCI, LEGUMI E FRUTTA MEDIANTE BOLLITURA.

METODI MODERNI.

Il metodo Appert, noi l'abbiamo detto, è basato sulla dissoluzione dell'ossigeno mediante calorico, cioè della dissoluzione dell'aria concentrata nei vasi ermeticamente chiusi. — Tale calorico si applica coll'aiuto dell'acqua bollente o del vapore.

I vasi nei quali sono chiuse le sostanze alimentari, sono di vetro o di latta. I *flacons* o boccette, sono d'un impiego comune e facile, ma si applicano più particolarmente a certe sostanze. Le scatole di latta sono più generalmente impiegate, perchè offrono maggiori garanzie e solidità.

La perfetta costruzione dei vasi esercita evidentemente grande influenza nella conservazione delle sostanze, ma la chiusura e la bollitura sono i punti più essenziali; quando i vasi sono turati nelle condizioni volute, è dal loro soggiorno nel bagno, dal grado del calore che ricevono, e finalmente dalla completa dissoluzione dell'ossigeno, che dipende la conservazione delle sostanze.

3083. — Saldatura delle scatole. — La saldatura è di competenza del lattoniere; ma i cuochi, desiderosi di applicarsi alla conservazione degli alimenti, faranno bene di aver cognizione dei particolari di questa operazione semplicissima, affine di poterle saldare essi stessi al bisogno. Quando le scatole sono saldate, si assicura del loro perfetto stato, immergendole in un vaso d'acqua calda; se l'operazione è imperfetta, si potranno osservare dei globuli d'aria galleggiare alla superficie dell'acqua; questi globuli si formano naturalmente dalle fessure che la saldatura non ha turate.

3084. — Cottura delle scatole. — I recipienti nei quali si fanno bollire le scatole di conserva si chiamano *bagni*; tali recipienti possono essere di metallo o di terra; ciò che si richiede, si è che sieno proporzionati al bisogno e muniti di coperchio.

Nelle fabbriche di conserve si procede all'ebollizione coll'aiuto di grandi pentole ermeticamente chiuse. È questo al postutto il metodo più pratico e che rende i migliori risultati; ma tali pentole non si trovano sempre a disposizione de' cucinieri. Per altro havvi in Germania, e senza dubbio ve ne saranno altrove, una piccola pentola in ghisa costrutta nelle stesse condizioni delle anzidette, ma più piccola e portatile. Questa pentola, di costruzione semplice, di facile uso, dovrebbe trovarsi in ogni

cucina, in cui la conservazione degli alimenti diventa, per così dire, un bisogno quotidiano. Le scatole chiuse in essa esigono una cottura assai meno prolungata, il che presenta non soltanto una economia di tempo e di combustibile, ma eziandio il vantaggio di conservare le sostanze in condizioni evidentemente migliori; per chiunque sia avvezzo al lavoro della preparazione delle conserve, è facile persuadersi non essere necessario che le scatole ricevano una lunga ebollizione; il punto esenziale si è che le sostanze in esse racchiuse siano penetrate il più prontamente possibile, ma penetrate a quel grado in cui la dissoluzione dell'ossigeno sia completa.

Per procedere alla cottura delle scatole, nel bagno ordinario, bisognerà disporle nel recipiente, coprirle con acqua fredda o tiepida, chiudere il recipiente, per collocarlo in pieno fornello, onde far bollire il liquido. — La durata della cottura delle scatole dipende dalla natura delle sostanze in esse racchiuse; tale durata sarà indicata ad ogni formula; tuttavia faremo osservare che la cottura regolamentare non incomincia a contare che dal momento in cui si sviluppa l'ebollizione. — Per alcune sostanze si potrà aumentare la forza del calorico coll'aggiunta di alcune manate di sale nell'acqua del bagno.

Quando le scatole sieno cotte e fredde, si riconosce la perfezione dell'operazione se, da incurvate che erano alle due estremità, diventano leggermente concave; se la scatola rimane incurvata, l'operazione è imperfetta. Questa imperfezione può essere cagionata da fughe, dalla fermentazione delle sostanze rinchiuse o dall'insufficiente dissoluzione dell'ossigeno; ma se le scatole non sfiatano, vi si può rimediare forando le scatole con un punteruolo; in tal caso bisognerà immediatamente turare il foro con una goccia di stagno e cuocere di nuovo le scatole.

La puntura delle scatole si rende principalmente necessaria quando si facciano bollire entro recipienti imperfettamente chiusi, quali le pentole comuni di cucina o le casseruole. Dando sfogo all'ossigeno, per cuocere di nuovo le scatole, si potranno evitare molti inconvenienti, di modo che noi non sapremmo mai abbastanza raccomandare siffatta preventiva operazione.

Quando le scatole saranno fredde, vi si applicherà un cartellino coll'indicazione delle sostanze, non che il tempo d'ebollizione cui sono state assoggettate e la data.

3085. — Turatura delle boccette e flacons. — La turatura de' vasi di vetro si effettua di solito con turaccioli di sughero, scelti di buona qualità e molto grossi, dovendo essere introdotti ne' vasi mediante pressione e penetrare molto avanti nel collo; bisognerà tuttavia evitare che il turacciolo tocchi le sostanze rinchiuse od il liquido. I turaccioli si assicurano poscia, all'infuori, mediante filo di ferro, in ciò preferibile alla funicella; il filo verrà incrociato sul turacciolo, ma per maggior sicurezza converrà applicarvi sopra dapprima un disco di latta, onde dargli la necessaria resistenza. Cotte e fredde che sieno le boccette, converrà incatramare i turaccioli.

Noi abbiamo fatto già degli esperimenti con turaccioli di vetro, sistema *Buffnoir*, che consideriamo, anche in giornata, utilissimo e d'una grande perfezione.

Per la chiusura delle boccette, *flacons*, le cui sostanze esigono una cottura di breve durata, s'impiegano sovente vesciche di maiale o di manzo, lavate e bene asciugate. Questo metodo facile e poco costoso, riesce generalmente bene. Per turare così le boccette, bisogna applicare la vescica rammollita sull'imboccatura, stringendo gli orli all'infuori dell'imboccatura, mentre col pollice si comprimerà leggermente la parte tesa per renderla concava, legando immediatamente i lembi della vescica colla maggiore diligenza. I recipienti così turati, non possono resistere ad una lunga ebollizione, e le sostanze così conservate reggono difficilmente al trasporto. Quando sieno fredde, si dovrà per maggior sicurezza coprire la prima vescica con un'altra, per legarla, lasciarla seccare e poscia incatramarla.

3086. — Cozione delle bottiglie, boccette e flacons. — Ordinariamente le boccette di vetro si fanno cuocere entro stufatoie o pentole, dopo averle ravvolte nel fieno, onde evitarne la rottura. Si immergono le boccette o *flacons* fino a metà altezza in acqua fredda, si chiude perfettamente il recipiente (ciò è indispensabile), e si fa bollire il liquido, per il tempo fissato, a norma delle sostanze in essi contenute. Dopo la loro cottura, si lascieranno divenir freddi nel recipiente, oppure si ritireranno subito, a norma della natura delle sostanze. Nelle case ove la cozione delle boccette o bottiglie di conserva si effettua in grande quantità, si opera coll'aiuto di un armadio, col concorso del vapore d'acqua, il quale armadio non è altro che una cassa di ferro, più larga che alta, fissa ed aprentesi da un lato ed atta ad essere chiusa ermeticamente.

L'armadio è a piani traforati e mobili. La cassa è munita d'un termometro, collocato all'esterno, ma indicante i gradi di calore interno; il vapore è introdotto nell'armadio (1) mercè un tubo conduttore, in comunicazione con una piccola caldaia portatile, munita d'un galleggiante e di una valvola di sicurezza. Quando le bottiglie sono disposte sui piani, si chiude la porta e si dà sfogo al vapore, ma a piccoli getti. È soltanto quando il termometro segna 40 gradi, che si sfoga tutto il vapore: occorrono da 20 a 25 minuti per ottenere un calore di 100 gradi. È da questo momento che si calcola la cozione delle sostanze rinchiuse nelle bottiglie; per le frutta bastano da 3 a 5 minuti. Non appena il tempo fissato è trascorso, si fa svaporare il calorico, aprendo un rubinetto, ma a poco a poco, e lasciando i vasi nella stufa fino a che siano freddi; se si esponessero subito all'aria, è evidente che la maggior parte si frantumerebbero.

3087. — Brodi, consumati e minestre conservate. — In cucina si conservano talora delle sostanze per un tempo determinato, cioè per prolungare la loro freschezza soltanto per alcuni giorni; in questo caso, i botticelli, *flacons*, le boccette ed anche le bottiglie, bastano; qualunque siano i recipienti, bisogna rinchiudere il liquido caldo, turare bene le bottiglie e le boccette, legarle, accomodarle nel bagno, per darle 2 o 3 minuti d'ebollizione a vaso chiuso. Per conservare minestre o brodi nelle condizioni di lunga durata, bisognerà rinchiuderli entro scatole. Per le scatole di un litro occorre un'ora di bollitura. Tutte le zuppe o minestre possono essere conservate, qualora non sieno legate con uova, nè composte con *purée*.

3088. — Salse conservate. — Le salse che si vogliono conservare momentaneamente, possono essere messe a bollire, entro boccette o bottiglie, come i brodi e le zuppe; per conservare però lungamente tali sostanze, bisognerà rinchiuderle entro scatole e farle bollire per un'ora. — È evidente che le salse non dovranno mai essere legate con uova.

3089. — Pezzi di manzo conservati. — Le coscie ed altri pezzi di manzo si possono conservare intieri; essi devono essere disossati, privati della pelle e de' nervi, rotolati, legati e poscia rinchiusi in scatole di conveniente dimensione, in modo da lasciare il minor vuoto possibile. Lessati, devono essere penetrati a dovere, bagnati a 3 quarti della loro altezza con brodo, indi coperti di grassa. Abragiati, saranno rinchiusi co' fondi della loro cozione, passata ma non digrassata. Si terminerà di riempire la scatola con buon *saindoux*. Per questi grossi pezzi occorrono 3 o 4 ore di ebollizione, ma coll'*autoclave* basterà un'ora e mezza.

3090. — Filetti di manzo conservati. — I filetti di manzo lardellati, arrostiti od abragiati, si possono conservare: ma tanto nel primo come nel secondo caso, devono essere cotti a dovere, ben scolati, indi inviluppati con liste di lardo e rinchiusi. Abragiati, si bagneranno col fondo della loro cozione, terminando poi di riempire le scatole con *saindoux*; arrostiti, si rinchiuderanno col loro sugo non digrassato. Si impiegano scatole che si avvicinino alla loro forma; occorrono 2 o 3 ore di ebollizione, a norma della loro grossezza, ma converrà punzecchiarle a metà della bollitura per cuocerle ancora.

3091. — Lingue, palati di manzo e trippa, conservate. — Le lingue di manzo abragiate, perfettamente cotte, vengono rinchiuse nella loro cozione, non digrassata, lasciando il minor vuoto possibile. I palati di manzo e la trippa possono essere cotti in una leggera *mirepoix*, indi rinchiusi nelle scatole col loro fondo di cottura, o semplicemente con brodo bianco non digrassato. Per le scatole intere occorrono 2 ore d'ebollizione.

---

(1) Un armadio a 4 ordini o piani, col quale si possono cuocere 100 boccette o *flacons*, costa 150 franchi. La rottura che si evita e l'economia di combustibile compensano in breve le spese d'impianto; cosicchè è facile prevedere che ben presto ogni cucina che si occupi della conservazione di frutta e legumi, ne sarà provveduta. In detti armadi si possono pure cuocere le scatole; a quelle del valore di un litro si dovrà dare almeno tre quarti d'ora di cozione a datare dal punto in cui il calore è a 100 gradi. Le scatole possono, senza inconveniente, essere tosto ritirate dall'armadio, ed anzi si possono immergere in acqua fredda per affrettare il raffreddamento.

3092. — Conservazione del montone. — Del montone si ponno conservare le costolette, le *selle*, i cosciotti, arrostiti od abragiati. Bisognerà *pararli* e rinchiuderli entro scatole di conveniente dimensione, con un po' di sugo ridotto o col loro fondo di cozione, passato e non digrassato. Si colmano i vuoti con grasso bianco o *saindoux;* occorrono 2 o 3 ore di bollitura.

3093. — Noci di vitello conservate. — Le noci di vitello, lardellate ed abragiate, devono essere cotte a giusta misura, ma ben scolate. Si dispongono entro scatole adatte alla loro forma; si bagnano col loro fondo ristretto, non digrassato, ricolmando i vuoti con *saindoux*; occorrono 2 o 3 di ebollizione.

3094. — Teste di vitello conservate. — Si fanno cuocere le teste a giusta misura, operando come di pratica, ma senza farina nel *bianco*. Si rinchiudono nella loro cozione ristretta, passata e non digrassata. Un' ora e mezza di ebollizione basta per le scatole intere.

3095. — Animelle di vitello conservate. — Le animelle di vitello, lardellate ed abragiate, vengono rinchiuse in scatole e di poi ricoperte con lardo, ricolmando i vuoti col fondo della loro cozione, non digrassata. Per le scatole intere occorre un'ora di ebollizione.

3096. — Costolette di vitello conservate. — Per conservare le costolette di vitello, converrà farle abragiare, lasciandovi poco osso; quando sieno cotte, ben scolate e riordinate, si dispongono nelle scatole, per bagnarle col loro fondo di cozione, non digrassato. Le scatole quadrate e piatte convengono meglio delle rotonde. Vi si darà un' ora e mezza di bollitura.

3097. — Cosciotti d'agnello conservati. — I cosciotti d'agnello vengono conservati come quelli di montone, cioè cotti arrosto od abragiati perfettamente, poscia ben scolati e rinchiusi nelle scatole col loro fondo di cozione, passato ma non digrassato. La bollitura occorrente varia da 2 a 3 ore.

3098. — Costolette d'agnello conservate. — Per conservare le costolette d'agnello, bisogna farle saltare, indi scolarle, disporle nelle scatole, coprirle con *saindoux;* occorrono 3 quarti d'ora d'ebollizione. — Le animelle d'agnello si conservano come quelle di vitello, diminuendo la durata dell'ebollizione.

3099. — Costolette di maiale conservate. — Le costolette di maiale fresco, possono essere conservate saltate, cotte a perfezione e ben scolate, rinchiudendole entro scatole piane, per coprirle con grasso bianco. Per le scatole intiere (1) occorre 1 o 2 ore di bollitura.

3100. — Peducci di maiale conservati. — I peducci di maiale possono essere conservati nella loro cozione ristretta, non digrassata, terminando di riempire le scatole con grasso bianco (*saindoux*). Basteranno 2 ore di bollitura.

3101. — Conservazione del pollame e della selvaggina. — I capi di pollame possono essere conservati lessati, abragiati od arrostiti; in ogni caso, devono essere cotti a perfezione. Quelli lessati od abragiati, si copriranno col loro fondo di cozione, non digrassato. Quelli cotti arrosto, dovranno esser ben scolati del loro sugo interno, il quale affretta la fermentazione. Dovranno essere inviluppati di lardo e rinchiusi entro scatole con un po' di sugo. Il mezzo più sicuro di conservare il pollame intero, consiste nel rinchiudere ogni capo in una scatola di forma e dimensione conveniente, onde rimanga il minor spazio possibile di vuoto; ove si voglia conservare il pollame trinciato, si distaccheranno le coscie, si separerà il carcame dallo stomaco, il quale si disporrà intero nelle scatole in un alle coscie; con questo metodo, i vuoti si trovano meglio ricolmi. Per le scatole intiere, il tempo di bollitura varia da 2 ore a 2 ore e mezzo.

La grossa selvaggina piumata, i fagiani, le galline regine, i galli di montagna, le pernici, possono essere conservate intiere collo stesso sistema, ma previamente ben scolate del sugo interno prima di essere

(1) La capacità delle scatole da conserva si esprime per scatole intere e mezze scatole; le prime rappresentano il valore circa di un litro, le seconde la metà.

rinchiuse. — Per semplificazione, noi indicheremo per ordine il tempo d'ebollizione necessaria per ciascun capo, osservando che le scatole acquistano considerevolmente ad essere punteruolate a metà cottura e di poi rimesse a cuocere. Qualora le scatole siano messe a cuocere entro recipienti comuni, converrà salare l'acqua del bagno.

Per un dindo	3 ore	Per due perniciotti . .	80 minuti
» un dindo novello .	2 »	» due beccaccie . .	75 »
» un cappone . . .	90 minuti	» due pivieri . . .	70 »
» un fagiano . . .	80 »	» sei quaglie . . .	75 »
» un pollo	75 »	» sei tordi	75 »
» due piccioni . . .	70 »	» dodici allodole . ,	8 »

3102. — Filetti di pollo e di selvaggina conservati. — Se è possibile di conservare i filetti di pollame o di selvaggina, è per altro meno facile di ottenerli nelle loro qualità primitive. Tale asserto non sorprenderà alcuno, essendo noto quante cure richieda la loro cozione, e quanto perdono a non essere mangiati appena cotti. L'operazione è del resto semplicissima: basterà far saltare i filetti con burro come di pratica; dopo averli ben scolati ed asciugati, si disporranno entro scatole piane, coprendoli con buon *saindoux* depurato; le scatole piatte sono preferibili. Per 1° filetti occorrerà un' ora di ebollizione.

3103. — Intingoli di pollame e di selvaggina conservati. — Le fricassee, i *salmì*, ed in una parola ogni intingolo di pollame o di selvaggina trinciata, deve essere cotto a perfezione prima d'essere messo in conserva; le salse non dovranno mai essere legate con uova. Per una fricassea composta d'un pollo, occorre sia data alle scatole la bollitura di 80 minuti.

3104. — Fegati d'oca e d'anitra conservati. — I fegati grassi d'oca o di pollame, per essere conservati, devono essere dapprima cotti nella gelatina d'*aspic*, fino a che sieno penetrati nell' interno, ma senza bollitura; ben scolati del sugo interno, verranno di poi rinchiusi, separatamente, entro scatole, e coperti col fondo della loro cozione, passata ma non digrassata. Le scatole si faranno bollire per 75 minuti. Si possono pure scottare semplicemente i fegati in acqua acidulata, scolarli, disporli separatamente, ciascuno, in una scatola, coprirli con grasso bianco (*saindoux*), e farli bollire per 75 minuti.

3105. — Creste di pollame conservate. — Bisogna scegliere le creste bianchissime, farle diguazzare, e cuocerle come di pratica, ma tenendole molto dure e bianche; si dispongono poscia entro boccette, coprendole sia colla loro cozione, passata e ridotta, sia con acqua di sale acidulata; in ambo i casi, bisognerà coprirle con burro sciolto e depurato; si turano le boccette, si legano con funicella, per assoggettarle a 20 minuti di bollitura a vaso coperto. Le boccette s' incatramano quando sieno fredde.

3106. — Galantine di pollame o di selvaggina conservate. — Cuocete le galantine come di pratica, disimballatele, senza scucirle; inviluppatele con lardo od entro pannolini; rinchiudetele calde, una per ogni scatola, della precisa loro dimensione. Ricolmate i vuoti con *aspic* o grasso bianco. Saldate lestamente le scatole, indi cuocetele da 1 a 2 ore, secondo la grossezza delle galantine.

3107. — Pasticci senza crosta conservati. — Le diverse preparazioni dei pasticci trovansi descritte al capitolo del *Freddo*. Si fanno cuocere entro casseruole scelte, della dimensione delle scatole, foderate con lardo, cuocendole nel forno come le terrine, e facendole poscia raffreddare, col collocarvi sopra un peso che possa penetrare nel vuoto della forma; si levano in seguito, si ritira il lardo, e si tolgono le parti umide del fondo, per collocarle nelle scatole, e coprirle interamente, sia con *saindoux*, sia con grasso d'oca sciolto. Quando le scatole siano saldate, si faranno bollire per 80 minuti (scatole intere).

3108. — Pasticci con crosta, conservati. — Foderate con pasta spezzata una forma da pasticcio freddo; guarnitelo con pollame, pesce o selvaggina, operando come di pratica e secondo l'istruzione al capitolo del *Freddo*; fatelo cuocere nel forno, e nell'atto di ritirarlo, infiltrategli nell'interno del buon *saindoux*, o grasso d'oca liquido; estraetelo tosto, per rinchiuderlo in una scatola di latta proporzionata alla forma

del pasticcio. Saldate immediatamente la scatola, collocatela su una tegghia, ed esponetela nel forno stesso in cui il pasticcio fu cotto; lasciatela così per un'ora, indi lasciate raffreddare la scatola. — Questi pasticci possono essere conservati lungamente in buonissimo stato.

3109. — Conservazione de' pesci. — Non tutte le specie di pesci si prestano ad essere conservati; ve ne sono alcune qualità per le quali sarebbe assolutamente inutile tentarne la prova; i pesci a carne soda sono quelli che si addattano meglio.

3110. — Rombo conservato. — Si può conservare il rombo tanto intero che in pezzi, ma quest'ultimo metodo è preferibile. Cuocetelo in acqua salata, rinchiudetelo nelle scatole, per coprirlo con parte della cozione deposta, chiarificata, mescolata con alcune parti di latte. Il tempo di bollitura necessaria dipende unicamente dalla grandezza delle scatole, variando da 1 a 2 ore. — È difficile di conservare un rombo intiero senza il soccorso dell'*autoclave*. Quanto al rombo tagliato, converrà rinchiuderlo in poca quantità per volta, ma bisognerà aver cura di aggiungere all'acqua del *bagno* un po' di sale, volta che si operi la cottura entro recipienti comuni.

3111. — Salmone conservato. — Si può conservare un rocchio di salmone entro una scatola a un dipresso della sua dimensione. Se il pesce fosse intiero, od il pezzo molto grosso, bisognerà cuocerlo coll'*autoclave;* ma si può benissimo conservare una o due fette di salmone col *bagno* ordinario. Rinchiudetelo ancora caldo, copritelo con parte della sua cozione mescolata con un po' d'*aspic*; assoggettatelo ad 1 o 2 ore di bollitura, secondo la grossezza della scatola. Per una scatola piatta, contenente una fetta di salmone, un'ora e un quarto basterà. Per servire una fetta di salmone conservato, bisognerà scolarlo dalla scatola, per immergerlo in un corboglione semplice bollente, e riscaldarlo senza ebollizione.

3112. — Sogliole conservate. — Il miglior metodo per conservare questo pesce, si è di levare i filetti, per farli cuocere con burro e vino bianco, rinchiuderli entro scatole piatte, colla loro cozione non digrassata, facendo poscia bollire, le scatole intere, per un' ora e mezza. Per servire tali filetti, bisognerà estrarli dalla scatola, disporli su un piatto, coprirli con carta unta di burro, riscaldarli sulla bocca del forno, per poi mascherarli con una buona salsa; è il solo mezzo di servirli interi. Si conservano parimenti le sogliole lessate o intere o divise; in ogni caso, bisognerà cuocerle completamente prima di rinchiuderle. Si dispongono nelle scatole, coprendole con parte della loro cozione, mescolata con un po' di latte. Per una scatola ordinaria occorrerà un'ora e un quarto di bollitura. Le scatole piatte sono quelle che convengono meglio. Se le sogliole fossero fritte, si cospargeranno con un po' d'olio. Il tempo d'ebollizione è lo stesso.

3113. — Sardine conservate nell'olio. — Sopprimete la testa delle sardine, ed in pari tempo le budella; pulitele per bene internamente; fatele macerare per alcune ore con sale, indi asciugatele, per passarle sulla gratella a fuoco dolce, senza colorarle, e rivoltandole. Non appena cotte, asciugatele bene, e collocatele entro scatole piatte, coprendole con buon olio d'olivo crudo. Invece di cuocerle alla gratella, si possono cuocere in acqua salata, indi scolarle ed asciugarle per bene su un pannolino, disporle nelle scatole, per coprirle con buon olio; in ambi i casi, si richiede un' ora e un quarto di bollitura per le scatole intere. — Gli sgomberi possono essere conservati collo stesso metodo con ottimo risultato.

3114. — Intingolo di pesce conservato. — In fatto di intingoli di pesce, bisogna andare guardinghi; ma si possono conservare le marinare o *matelotte*, le fricassee ed i *karis;* tali intingoli devono essere cotti a perfezione; i pezzi *parati*, le salse passate, ma non legate con uova. Si rinchiudono entro scatole mentre sono ancora caldi. Per le scatole intiere si richiede un'ora e un quarto di ebollizione.

3115. — Astachi conservati. — Gli astachi non si ponno conservare che mediante l'*autoclave*, non avendo il bagno ordinario abbastanza vigore per penetrarli rapidamente senza cuocerli troppo. Il miglior modo consiste nel cuocerli dapprima in acqua salata, asciugarli per bene, sopprimendo i gusci, e poscia collocare le code e le zampe entro scatolette piatte, lasciando il minor vuoto possibile. Coll' *autoclave* si possono cuocere gli astachi soltanto per una mezz' ora, mentre col bagno ordinario si richiedono circa due ore. Per maggior precauzione, converrà punteruolare le scatole a metà cottura, per poscia rimetterle nel bagno.

3116. — Ostriche ed arselle conservate. — Aprite le ostriche, fatele *imbianchire*, disponetele nelle scatole, copritele con acqua salata bollita, oppure colla loro cozione deposta e ridotta chiara. Bisogna osservare di bene riempire le scatole e di mettervi poco liquido; le mezze scatole sono preferibili alle scatole intere; per le prime occorrono 30 minuti d'ebollizione (in acqua satura di sale); per le scatole grandi occorrono 60 o 70 minuti.

3117. — Conservazione dei legumi. — Tranne poche eccezioni, tutti i legumi possono essere messi in conserva, solo converrà preferire quelli che abbiano un' importanza ed un vero scopo d'utilità. Il modo di preparazione preliminare, come il grado preciso di cottura, sono considerazioni alle quali converrà badare attentamente.

3118. — Tartufi neri conservati. — Spazzolate i tartufi con diligenza; se devono essere conservati colla pelle, ripassateli attentamente, affine di levare la terra dagli interstizii coll'aiuto d'un coltellino; se invece devono essere conservati senza pelle, pelateli, avendo cura di rinchiuderli in una casseruola coperta; bagnateli con alcune cucchiaiate di madera, salateli, cuoceteli per 5 o 6 minuti a casseruola coperta, agitandoli sovente; disponeteli tosto nelle scatole col loro fondo di cozione; saldate il coperchio, e fate bollire per due ore e mezza le scatole intiere, e per un'ora e mezza le piccole. Coll'*autoclave* si possono cuocere le scatole grandi in tre quarti d'ora. Col bagno ordinario converrà punteruolare le scatole a metà cottura. — I tartufi che si vogliono conservare, devono essere scelti freschissimi, sodi e sanissimi; quelli che subirono il gelo vanno soggetti alla fermentazione.

3119. — Funghi commestibili conservati. — Inutile il dire che i funghi da conservare abbiano ad essere duri e freschissimi. — Togliete i gambi dai cappelli di fungo, tagliandoli a livello; torniteli subito, gettandoli, mano mano, in acqua acidulata; cuoceteli, in piccola quantità per volta, con burro e sugo di limone; quando sieno ritirati, teneteli coperti, indi scolateli colla schiumaruola, per metterli nelle scatole. Lasciate riposare la cozione, per travasarla, filtrandola; se fosse troppo abbondante, fatela ristringere vivamente, aggiungete un po' di burro depurato, e versatela sui funghi, per coprirli interamente. Saldate le scatole, cuocetele subito in acqua satura di sale; per le scatole intere occorrono 60 minuti di bollitura, e per le mezze scatole 35 minuti. Ritirando le scatole dal bagno, fatele raffreddare in acqua fredda abbondante.

3120. — Cappelli di boleti all'olio. — Sceglieteli freschissimi e punto guasti; puliteli, disponeteli in una grande padella, cospargeteli d'olio, salateli e fateli rinvenire a buon fuoco d'ambe le parti, rivoltandoli; dovranno essere cotti per tre quarti. Scolateli mano mano, spremeteli, per metterli nelle scatole, cospargeteli con olio d'olivo nuovo. Saldate le scatole, e fate bollire per un'ora e mezza le grandi e per 35 minuti le piccole.

3121. — Boleti conservati. — Bisogna dapprima staccare i cappelli dai gambi, per cuocerli e conservarli separatamente. — Puliteli con diligenza, lavateli in parecchie acque, gettateli in acqua bollente ed acidulata, dando soltanto qualche sobboglio al liquido; scolateli, diguazzateli in acqua fredda per un'ora, indi scolateli di nuovo, per rinchiuderli nelle scatole, bagnandoli con acqua salata, bollita. — Saldate le scatole, ed assoggettate le grandi ad un' ora e un quarto di bollitura; le piccole per quaranta minuti.

3122. — Oronzi conservati. — Scegliete gli oronzi molto freschi, sopprimete i gambi, ripuliteli, per farli saltare con burro; salateli leggermente, e cuoceteli fino a che abbiano assorbita la loro umidità; indi scolateli, per rinchiuderli entro scatole, bagnandoli con acqua salata bollita, e mescolata con burro sciolto. Saldate le scatole, ed assoggettate le grandi ad un'ora e mezza di ebollizione.

3123. — Fagioletti in erba (cornetti) conservati. — La conservazione di questo ortaggio non è difficile, ma ciò che preme ed è d'importanza capitale, consiste nel conservargli la loro tinta naturale. Sotto questo aspetto, la chimica non ha forse per anco detto l'ultima sua parola; quanto a noi, non volendo consigliare l'uso di sostanze che potrebbero divenire dannose se male applicate, ci limiteremo alla descrizione pura e semplice. — Scegliete i fagioletti in erba, piccoli e di fresco raccolti, mondateli,

fateli cuocere per 4 minuti in acqua salata ed a fuoco vivace, scolateli, riempite le scatole, ricolmate il vuoto con acqua salata e bollita (1). Saldate il coperchio delle scatole, e fatele bollire per un'ora e mezza. I fagioletti grossi possono essere conservati, tagliati in filetti, a mandorla od a pezzi. Quando si fanno rinverdire i legumi con acidi, non bisogna mai trascurare di diguazzarli in acqua fredda prima di rinchiuderli.

3124. — Piselli conservati. — I piselli che si vogliono conservare, non devono essere troppo piccoli. Sceglieteli freschissimi e teneri, sgusciateli lestamente, senza lasciarli riscaldare, *imbianchiteli* in poca quantità per volta, in acqua salata, con entro un mazzolino di prezzemolo; dopo 3 minuti d'ebollizione, scolateli subito, e riempite le scatole fino ad un centimetro dall'orlo; versate sui piselli alcune cucchiaiate d'acqua salata e bollita; bisognerà evitare di mettere tropp'acqua, converrà perciò di ben ricolmare le scatole coi piselli. Saldate immediatamente le scatole, disponetele in un recipiente con acqua, indi chiudetelo e fate bollire per 2 ore e 40 minuti le scatole grandi, ed un'ora e 30 minuti le mezze scatole. L'acqua del bagno deve essere salata. Coll'*autoclave* si possono cuocere le scatole grandi in un'ora.

3125. — Flageolets conservati. — Sceglieteli di buona qualità, *imbianchiteli* in acqua salata fino a che sieno quasi cotti; scolateli, riempite le scatole, e bagnate i fagiuoletti a tre quarti d'altezza con acqua salata, bollita; aggiungete un po' di burro sciolto, saldate le scatole, mettetele nel solito bagno, ed assoggettatele a 2 ore di ebollizione, ben inteso per scatole intere.

3126. — Carote novelle conservate. — Scegliete le carote tenere d'eguale grossezza, tornitele e raschiatele per bene, sopprimendo le parti sottili; gettatele in acqua bollente e salata, per cuocerle a tre quarti; scolatele, fatele diguazzare per un paio d'ore, scolatele di nuovo, per collocarle nelle scatole; copritele con acqua salata bollente. Chiudete le scatole ed assoggettatele ad un'ora di ebollizione. Si ponno conservare le carotoline al burro; basterà semplicemente, dopo essere state *imbianchite*, di condirle e coprirle con burro depurato; in questo caso, le scatole si faranno bollire un quarto d'ora di più.

3127. — Asparagi bianchi conservati interi. — Scegliete gli asparagi di buona qualità, e quel che più importa, freschissimi; allestiteli, come di pratica, gettandoli, mano mano, in acqua fredda; tagliateli d'eguale lunghezza, legateli in piccoli fasci, mettendo i più grossi insieme; metteteli in una pentola, collocandoli in piedi e colla testa in alto; l'acqua non deve arrivare che a metà degli steli; coprite la pentola e fate bollire l'acqua per 7 od 8 minuti; ritirate subito gli asparagi, gettateli in un grande recipiente d'acqua fredda, fateli diguazzare per alcune ore, indi scolateli, per disporli entro scatole rotonde della precisa loro altezza, serrandoli, per quanto possibile, senza romperli; bagnateli fino a coprirli con acqua salata cotta; chiudete le scatole, cuocetele (per una scatola di 30 asparagi) per due ore e mezza, ma con sale nell'acqua del bagno. Coll'*autoclave* si possono cuocere le scatole in 45 minuti, dopo il qual tempo le ritirerete subito, per gettarle, mano mano, in un grande recipiente d'acqua fredda od in acqua corrente, in modo che abbiano a raffreddarsi internamente nel più breve tempo, prevenendosi così la fermentazione. — La parte della scatola ove si trovano le teste degli asparagi, deve sempre essere segnata. — Quando si vogliono servire, bisognerà aprire la scatola dalla parte opposta alle teste, scolarne tutta l'acqua, e gettarle poscia in un grande tegame, contenente acqua bollente e salata. Al primo bollore, ritirate il vaso dal fuoco, copritelo, e tenetelo così per 10 minuti; scolate poscia gli asparagi, per montarli.

3128. — Punte d'asparagi bianchi conservate. — Scegliete gli asparagi di mediocre grossezza, rompeteli piegandoli, pelate gli steli teneri, e tagliateli in pezzi lunghi 2 centimetri; rinfrescateli, cuoceteli in acqua salata per 3 o 4 minuti, indi scolateli subito, per gettarli in un recipiente d'acqua fredda. Un'ora dopo scolateli, e con essi riempite le scatole, bagnandoli a tutta altezza con acqua salata. — Chiudete le scatole e cuocetele per un'ora e mezza.

---

(1) Quest'acqua deve essere salata allo stesso grado di quella che s'impiega in generale per la cottura dei legumi.

3129. — Pomi d'oro conservati. — Scegliete i pomi d'oro maturi, ma sopratutto carnosi; quelli del mezzodì dell'Europa sono i soli che danno buoni risultati. — Tagliateli ciascuno in 2 parti, pel traverso, spremetene fuori l'acqua ed i semi, salateli, e lasciateli ben scolare su uno staccio; disponeteli poscia entro scatole piatte, appoggiandoli sulla parte tagliata; saldate le scatole, e cuocetele per 50 o 60 minuti.

3130. — Pomi d'oro conservati per salse. — Tagliate i pomi d'oro in due, spremete fuori i semi, per dividerli in pezzi e farli sciogliere in una catinella; passateli allo staccio, versate la *purée* in una o parecchie salviette (non troppo fitte), attaccate per le estremità alle 4 gambe d'uno sgabello di cucina rovesciato; l'operazione deve farsi in luogo fresco; lasciate scolare la *purée* fino a che non rimanga nella salvietta che la polpa de' pomi d'oro; rinchiudete allora questa entro piccole bottiglie o piccole scatole, facendo bollire le prime per 8 o 10 minuti, le seconde per 25 minuti.

3131. — Carciofi conservati intieri. — Per conservare i carciofi interi, bisogna allestirli come di pratica, mozzando le foglie, e tenerli in acqua fredda acidulata fino al momento di cuocerli. Allora gettateli in acqua bollente salata ed acidulata; cuoceteli fino a che si distacchi il *fieno*, indi scolateli, per gettarli in un grande recipiente d'acqua fredda; sopprimete il *fieno*, fateli diguazzare per alcune ore in acqua acidulata; poscia scolateli, e mettetene 4 per ogni scatola, rotonda ma alta, e del preciso loro diametro; bagnateli fino a coprirli con acqua salata cotta e acidulata; chiudete le scatole, cuocetele per due ore, con sale, nell'acqua del bagno, e non appena ritirate, fatele raffreddare in acqua fredda.

3132. — Quarti di carciofi conservati. — Ove si vogliano conservare i carciofi a quarti, potranno servire le scatole comuni. — Cuoceteli, per sopprimere il *fieno*, riordinateli; e fateli diguazzare per alcune ore, indi metteteli nelle scatole; cospargeteli con burro sciolto, mescolato con sugo di limone ed un po' d'acqua salata cotta; fateli bollire per 2 ore nel bagno ordinario.

3133. — Girelli di carciofo. — Scegliete i carciofi d'eguale grossezza, sopprimete le foglie, e cuoceteli a perfezione in acqua acidulata, tenendoli bianchi il più che sia possibile; scolateli, fateli diguazzare per alcune ore in acqua fredda, indi scolateli, per ben asciugarli e rinchiuderli entro scatole comuni; colmate i vani con burro sciolto, mescolato con sugo di limone ed un po' d'acqua salata cotta. — Fate bollire le scatole intere per 2 ore a bagno ordinario.

3134. — Spinaci conservati. — Per conservare gli spinaci, bisognerà rinverdirli *imbianchendoli*; fateli diguazzare in molt'acqua per un paio d'ore; scolateli, spremetene fuori l'acqua, per rinchiuderli nelle scatole con un po' d'acqua salata cotta; assoggettatele a 2 ore di bollitura.

3135. — Lattughe conservate. — Per ben conservare le lattughe è mestieri di grandi cure; sceglietele freschissime, allestitele e lavatele attentamente; fatele *imbianchire* a fondo, in acqua salata; scolatele, fatele diguazzare per alcune ore in molta acqua; spremetene fuori l'umidità, piegate l'estremità, arrotondandole, ed accomodatele entro scatole piane soltanto su due linee. Ricolmate i vani con un po' di acqua salata cotta con burro sciolto; chiudete le scatole, e cuocetele per due ore e mezza nel solito bagno d'acqua salata; fate raffreddare le scatole in acqua fredda non appena estratta dal bagno.

3136. — Cardi conservati. — Scegliete i cardi bianchi e teneri, allestiteli, soffregateli con limone, ed *imbianchiteli*, come di pratica, con acqua acidulata, fino a che siano quasi cotti; fateli diguazzare per alcune ore in acqua fredda e acidulata; scolateli, per accomodarli entro scatole della precisa loro altezza; ricolmate i vani con un po' d'acqua salata cotta ed acidulata con un po' di burro sciolto. — Chiudete le scatole, cuocetele per due ore, ed estraendole dal bagno, lasciatele raffreddare in molta acqua.

3137. — Sassefriche conservate. — Raschiate le sassefriche, tagliatele d'eguale lunghezza, lavatele, e fatele cuocere in un *bianco* comune; scolatele, fatele diguazzare per alcune ore in acqua acidulata, indi disponetele nelle scatole della precisa loro altezza; bagnatele fino a coprirle con acqua salata cotta e acidulata, nonchè un po' di burro sciolto; cuocetele per un'ora e tre quarti.

3138. — Cicoria conservata. — Scegliete la cicoria tenera e bianca, lavatela, e cuocetela in acqua salata; scolatela, e fatela diguazzare per un'ora. Spremetela, ed introducetela entro scatole piatte di preferenza, cospargetele con burro sciolto; chiudete le scatole, ed assoggettatele a due ore d'ebollizione nel solito bagno salato.

3139. — Gambi di sedano conservati. — Scegliete i sedani teneri, tagliateli d'eguale lunghezza e della precisa dimensione delle scatole scelte, perocchè devono essere collocati ritti; fateli *imbianchire* in acqua salata ed acidulata fino a tre quarti di cottura; allora scolateli, e fateli diguazzare per alcune ore in abbondante acqua; scolateli di nuovo, per disporli nelle scatole, coprendoli con acqua salata acidulata, mescolata con burro sciolto; cuoceteli per due ore nel solito bagno salato.

3140. — Conservazione delle frutta. — Le frutta da conservare devono essere scelte, fresche, di perfetta maturanza. È un errore il credere che si possano con profitto conservare le frutta avariate; per ottenere de' buoni risultati, non bisogna giammai economizzare sul prezzo d'acquisto, nè per rapporto alla qualità delle frutta, nè per rapporto a quello dello zuccaro.

3141. — Piccole pere conservate nelle scatole. — Scegliete le pere di eguale grossezza; tagliate la metà de' gambi. Svuotatele dalla parte opposta, mediante tubo a colonna o cucchiaio da radici; tornitele con un coltellino da credenza, strofinatele con un mezzo limone, per gettarle, mano mano, in un recipiente d'acqua fredda acidulata. Fatele cuocere, quasi interamente nell'acqua acidulata, a casseruola coperta; non appena sieno cotte, ritiratele colla schiumaruola, scolatele bene, accomodatele nelle scatole, e copritele intieramente con siroppo a 32 gradi, semplice o vanigliato; chiudete tosto le scatole ed assoggettate le grandi a 20 minuti di bollitura, e 10 o 12 minuti le mezze scatole. Ritirandole dal bagno, fatele raffreddare gettandole in acqua fredda.

3142. — Pere beurré conservate nelle scatole. — Scegliete delle buone pere dette *beurré* grigie o bianche, tagliatele per metà, toglietele il torso mediante cucchiaio da legumi od un tubo a colonna, pelateli con un coltellino; soffregatele, mano mano, con limone, per gettarle in un vaso d'acqua fredda acidulata; fatele cuocere in acqua acidulata a casseruola coperta; ritiratele colla schiumaruola, onde scolarle per bene; disponetele tosto nelle scatole, copritele con siroppo vanigliato a 32 gradi, chiudete le scatole, e cuocetele per 15 o 20 minuti (scatole intere).

3143. — Albicocche conservate in scatole. — Scegliete le albicocche poco mature. Tagliatele in due, pelatele, e fatele bollire fino a che risalgono alla superficie; esse devono conservarsi sode; ritiratele colla schiumaruola, scolatele bene, e collocatele entro scatole, per coprirle con siroppo vanigliato a 32 gradi; chiudete le scatole, cuocetele a bagno-maria per 15 o 18 minuti se intere; per le mezze scatole basteranno 10 minuti. — Se le albicocche saranno di perfetta maturanza, si potranno mettere nelle scatole senza *imbianchirle*; copritele con un siroppo a 33 gradi, ed assoggettate le scatole a venti minuti di bollitura.

3144. — Pesche conservate nelle scatole. — Le migliori pesche da conservarsi sono quelle da spalliera, cioè quelle in cui il nocciolo si distacchi facilmente; non dovranno essere troppo mature. Fendetele per sopprimere il nocciolo; fatele *imbianchire* fino a che la pelle si distacchi, alcuni secondi basteranno; scolatele per bene, e disponetele tosto entro scatole, coprendole interamente con siroppo nuovo alla vaniglia avente 33 gradi; chiudete le scatole, ed assoggettatele a 20 minuti di bollitura se intere, ed a 12 minuti le mezze scatole.

3145. — Ananas in fette conservate. — Pelate gli ananas, tagliateli per metà sulla loro lunghezza, e di poi trasversalmente in fette; collocatele in una terrina, copritele con siroppo bollente a 22 gradi; coprite il recipiente. Due ore dopo scolate l'ananas dal siroppo, aumentando questo con zuccaro; cuocetelo a 32 gradi. Disponete le fette d'ananas nelle scatole, copritele col siroppo, indi chiudete le scatole, e cuocetele per un quarto d'ora. Ove si rinchiudesse l'ananas entro bottiglie, basteranno 5 minuti di ebollizione.

3146. — Ananas intieri conservati nelle scatole. — Scegliete i frutti maturi, ben conservati, pelateli profondamente, ed *imbianchiteli* in molt'acqua per 5 o 6 minuti, a vaso coperto. — Scolateli, per farli macerare in un leggiero siroppo per 2 ore. Mettete un ananas in ciascuna scatola, copritelo con siroppo a 32 gradi. Chiudete le scatole, ed assoggettatele ad 80 minuti d'ebolizione, forando le scatole a metà cottura, per poscia rimetterle nel bagno.

3147. — Mirabelle conservate nelle scatole. — Togliete i gambi alle prugne, infilzatele con una forchetta, disponetele nelle scatole, serrandole, copritele con siroppo a 32 gradi; chiudete le scatole, e fatele cuocere per 20 minuti. Si possono pure conservare le mirabelle entro boccette di cristallo.

3148. — Reines-claudes conservate nelle scatole. — Fate *imbianchire* e rinverdire le prugne di conformità alle prescrizioni indicate per le frutte confettate; ritirandole dall'acqua, mettetele in una catinella, copritele con siroppo leggiero e chiudete il recipiente; riscaldate per bene il siroppo, ritirate la catinella di fianco al fuoco, e tenetela così fino a che le prugne siano ben verdi; allora scolatele e disponetele nelle scatole, coprendole con siroppo a 32 gradi; chiudete le scatole e cuocetele per 10 minuti, pungetele e cuocetele altri 10 minuti.

3149. — Mele cotogne conservate nelle scatole. — Tagliate le mele cotogne a quarti, pelatele e sopprimete le parti dure del centro, cuocetele a fondo in acqua acidulata ed a vaso coperto; scolatele con diligenza, disponetele nelle scatole, coprendole con siroppo vanigliato a 32 gradi. — Chiudete le scatole e cuocetele per 15 o 20 minuti.

3150. — Aranci conservati in composta. — Converrà impiegare soltanto le piccole scatole. — Apparecchiate gli aranci ben pelati, divideteli a quarti, sopprimendo ogni pellicola ed i semi, disponeteli a strati nelle scatole, spolverizzandole con zuccaro reale; chiudete le scatole, e cuocetele per sette od otto minuti.

3151. — Prugne nere conservate nelle scatole. — Scegliete le prugne il più possibilmente grosse, pelatele, ed immergetele poscia in acqua bollente, per assoggettarle a breve sobboglio; scolatele subito, accomodatele nelle scatole, coprite con siroppo a 32 gradi, chiudete le scatole, e cuocetele per 20 minuti. — Ove le prugne fossero molto mature, si potrà cuocerle senza *imbianchirle*, e ritirarne il nocciolo, quantunque questi profumino gradevolmente il siroppo.

3152. — Fichi freschi conservati nelle scatole. — Scegliete i fichi grossi, duri e poco maturi; i bianchi sono preferibili; prendeteli leggermente con una forchetta ed immergeteli in acqua bollente, onde *imbianchirli* per 5 minuti; scolateli per lasciarli divenir freddi in un siroppo leggiero; accomodateli poscia nelle scatole, che coprirete con siroppo a 32 gradi; chiudete le scatole, e cuocetele per 15 o 18 minuti.

3153. — Popone conservato nelle scatole. — Tutte le specie di poponi possono conservarsi, tuttavia converrà scegliere le migliori; il frutto non dovrà essere troppo maturo, quantunque profumato. — Tagliateli anzitutto in fette, sopprimete la buccia ed i semi; tagliate le fette in due pel traverso, e fatele *imbianchire* a fondo; scolatele, disponetele in una terrina, copritele con siroppo leggiero, e 6 ore dopo scolatele, per accomodarle nelle scatole, coprendole con siroppo vanigliato a 32 gradi; chiudete le scatole e cuocetele per 20 minuti. — Se le buccie fossero molto grosse, si potrà pelarle per bene, *imbianchirle* a perfezione, diguazzarle, assoggettarle a 2 o 3 manipolazioni, accomodarle nelle scatole, coprendole con siroppo a 32 gradi, ed assoggettandole poscia a 20 minuti d'ebollizione.

3154. — Mandorle verdi conservate. — Dopo avere *imbianchito* e rinverdito le mandorle come si disse per le frutta confettate, collocatele in una catinella e copritele con siroppo leggiero; riscaldatelo bene, ritirate la catinella in angolo al fuoco, e tenetela così fino a che sieno ben verdi; scolate, accomodatele nelle scatole, coprendole con siroppo a 32 gradi; chiudete, le scatole e cuocetele per venti minuti.

3155. — Noci fresche conservate. — Rompete delle belle noci verdi, sopprimetene la pelle senza romperle, gettatele mano mano in acqua acidulata, onde evitare che anneriscano: scolatele, gettatele

nel siroppo bollente a 10 gradi, ritiratele tosto dal fuoco, e lasciatele quasi raffreddare nel siroppo; scolatele, e disponetele entro scatole o boccette, coprendole con siroppo a 32 gradi. Per le boccette si richiedono 5 minuti di bollitura; per le scatole 12.

3156. — Frutta conservate per gelati. — Scegliete delle fragole di perfetta maturanza, sode, senza umidità, non guaste e freschissime; disponetele a strati nelle scatole, spolverizzando ogni strato con un po' di zuccaro in polvere; ricolme che siano le scatole, chiudetele ed assoggettatele a 5 minuti di bollitura; pungetele e rimettetele nel bagno per cuocerle ancora 3 minuti.

3157. — Albicocche conservate per gelato. — Scegliete le albicocche ben mature, ma sane; fendetele in mezzo, levate il nocciuolo, pelatele, tagliatele a fette, e disponetele tosto a strati entro scatole, spolverizzando ogni strato con una piccola manata di zuccaro in polvere; comprimetele leggermente, chiudete le scatole, cuocetele per 5 minuti, foratele e cuocetele ancora per 7 od 8 minuti.

3158. — Pesche conservate per gelato. — Scegliete le pesche fresche e ben mature, tagliatele in 2 per estrarre il nocciuolo; pelatele, tagliatele a fette e disponetele entro scatole, alternando ogni strato con zuccaro in polvere vanigliato; chiudete subito le scatole e fatele bollire per 12 minuti.

3159. — Poponi conservati per gelato. — Sceglieteli di perfetta maturanza e ben profumati: tagliateli a fette, sopprimete la scorza, i semi ed i filamenti; tagliate a fette la polpa, ed accomodatele nelle scatole a strati, spolverizzandole mano mano con zuccaro vanigliato; comprimete alquanto il frutto, chiudete le scatole e cuocetele per 15 o 20 minuti, forandole a metà cottura.

3160. — Ciliege conservate. — Qualora le ciliege siano destinate per composta, si può lasciarvi il nocciuolo, metterle nelle scatole, coprendole con zuccaro a 32 gradi; chiudete le scatole e cuocetele per 20 minuti. — Si ponno parimenti conservare le ciliege senza nocciuolo ed in boccette; in questo caso, si assoggetteranno a 2 manipolazioni, indi si ridurrà il siroppo a 32 gradi. Si rinchiudono nelle boccette, le quali si tureranno subito e si faranno bollire per 5 o 6 minuti.

3161. — Marroni conservati entro vasi di cristallo. — Preparate i marroni come fossero da confettare, e quando avranno ricevuto tre manipolazioni, scolateli dal loro siroppo, e disponeteli entro boccie di cristallo, coprendoli con siroppo vanigliato a 32 gradi; turate le boccie e cuocetele nel bagno per 10 minuti. — Per conservare i marroni nelle scatole si richiederebbero 12 o 15 minuti di bollitura.

3162. — Uva spina conservata. — In due modi si conserva l'uva spina rinverdita o naturale. Nel primo caso bisognerà *imbianchirla*, ritirare i vinacciuoli, rinverdirla; ritirandola dall'acqua, fatela diguazzare, scolatela, disponetela in una catinella e copritela con un siroppo leggero. Riscaldate bene il siroppo, ritirate la catinella in angolo al fuoco e tenetela così fino a che l'uva spina sia ben rinverdita. Allora scolatela ed accomodatela nelle scatole, coprendola con siroppo a 32 gradi; saldate le scatole e cuocetele per 15 minuti. Nel secondo caso, *imbianchite* l'uva spina, fatela macerare per 2 ore in un siroppo leggero, indi scolatela, per assoggettarla a 2 manipolazioni; scolatela ed accomodatela nelle scatole, coprendola con siroppo a 32 gradi; saldate le scatole e cuocetele per 20 minuti; l'uva spina può anche essere cotta in boccette collo stesso metodo; la durata dell'ebollizione sarà allora da 10 a 12 minuti.

3163. — Ribes rosso e bianco conservato. — Sgranate il ribes, gettatelo nello zuccaro al *perlé;* dategli un solo sobboglio, ritirate la catinella dal fuoco. Un'ora dopo, ritirate il ribes colla schiumaruola, ed accomodatelo nelle boccette. Fate ridurre il siroppo a 32 gradi, e versatevelo sopra. Turate le boccette, legatele e cuocetele per 5 o 6 minuti.

3164. — Fragole conservate. — Questa frutta non offre generalmente de' risultati molto soddisfacenti sotto l'aspetto della pratica. Scegliete le fragole grosse e fresche, ma non troppo mature; gettatele nello zuccaro al *perlé*, date 2 sobbogli al liquido, indi ritiratelo dal fuoco. Dopo 2 ore, scolatele colla schiumaruola, per collocarle in una terrina; rafforzate lo zuccaro e cuocetelo al *boulé*, versatevelo sopra. Dopo altre 2 ore, scolatele e disponetele nelle boccette. Rafforzate il siroppo, aggiungete alcune parti di sugo di ribes, cuocetelo a 32 gradi, e versatelo sui frutti. — Turate le boccette, legatele e fatele bollire per 7 od 8 minuti.

3165. — Purée di fragole conservate a freddo. — Fate cogliere le fragole in una giornata asciutta, passatele allo staccio o alla stamigna, colla maggiore celerità, in modo che la *purée* non conservi alcuno dei granelli del frutto; pesate la *purée* ed egual peso di zuccaro, che metterete in una terrina e scioglierete, a poco a poco, colla *purée* stessa, badando attentamente che non faccia grumi. Mettete il composto in parecchie terrine sottili, che collocherete sul ghiaccio, circondandole a tutta altezza, e rimestando poscia il composto colla spatola, fino a che lo zuccaro sia sciolto ed il composto freddo; chiudetelo allora entro bottiglie da *champagne;* turatele, legatele con filo di ferro, incatramatele, per disporle in un cesto e tenerle nella ghiacciaia; in mancanza di questa, interratele interamente nella cantina, nella parte più esposta al fresco, collocandole in piedi; ricopritele di sabbia, e conservatele così per tutta la stagione estiva. — Le bottiglie si leveranno da terra quando faccia freddo. Ove fosse possibile di tenerle sul ghiaccio sarebbe meglio; nel caso contrario, converrà aggiungere un po' più di zuccaro della dose prescritta.

3166. — Purée di lamponi conservati a freddo. — Passate i lamponi allo staccio od alla stamigna; pesate la *purée* ed egual quantità, od un quarto di più di zuccaro fino; collocatelo in una terrina sul ghiaccio, per scioglierlo, a poco a poco, colla *purée*, senza far grumi; quando sia incorporata, dividete l'apparecchio in diverse terrine sottili, per lavorarlo fino a che sia ben freddo; riempite allora due bottiglie da *champagne* ben fredde; turatele, legatele ed incatramatele, per portarle immediatamente nella ghiacciaia od interrarle nella cantina.

3167. — Purée di pesche ed albicocche conservate a freddo. — Scegliete le frutta a perfetta maturanza, ma sopratutto freschissime; levate la pelle ed il nocciuolo, per passare le polpe allo staccio; bisogna operare lestamente ed in sito fresco. Incorporate la *purée*, non appena passata, col suo stesso peso di zuccaro in polvere; operate con diligenza, onde evitare di far grumi; dividete il composto in poca quantità nelle terrine; collocatele sul ghiaccio, e tramenate il composto colla spatola fino a che sia ben penetrato dal freddo; allora rinchiudetelo nelle bottiglie da *champagne*, turatele con diligenza, legatele con filo di ferro, incatramatele e serbatele nella ghiacciaia. Partendo da questo principio e tenendo calcolo della consistenza e dell'acidità naturale delle frutta, si potranno per la maggior parte conservarle in *purée*.

3168. — Sughi chiari di lamponi e ribes conservati. — Schiacciate le frutta con alcune manate di zuccaro fino, aggiungendo un pizzico di acido tartarico, per facilitare l'estrazione de' sughi; gettatele su uno o più stacci, per filtrarli, avendo cura di rimettervi sopra le prime stille; l'operazione deve essere fatta celeremente ed in sito fresco. Mano mano che i sughi sono filtrati, prendetelo a piccole dosi, incorporatelo, a poco a poco, col suo stesso peso ed un quarto di più di zuccaro fino. Riempite immediatamente delle bottiglie da *champagne* ben fredde, turatele con cura ed incatramatele, per tenerle sul ghiaccio, oppure interrarle nella cantina in sito freschissimo. — In tali condizioni, questo sugo si impiega, non solamente per gli *entremets*, ma può eziandio servire ad uso de' siroppi per bibite, essendo anzi da preferire ai siroppi cotti.

3169. — Purée e sughi di frutta, conservate mediante l'applicazione del bagno-maria. — Le *purée* ed i sughi di frutta possono essere rinchiusi nelle bottiglie con o senza zuccaro, perocchè l'influenza di quest'ultimo non esercita qui grande importanza; tuttavia sarà da preferire l'aggiunta d'un quarto del peso delle *purée* o dei sughi. Le frutta a ciò destinate devono essere della maggiore freschezza. Per queste operazioni basterà passare le frutta allo staccio fino, mescolarle collo zuccaro, rinchiuderle nelle bottiglie da *champagne*. Turate le bottiglie con diligenza, legatele con filo di ferro, e cuocetele nel bagno, di conformità alle precitate istruzioni, per 5 o 6 minuti. — Ove si voglia soltanto conservare il sugo delle frutta fresche, bisognerà dapprima schiacciarle, per poscia collocarle, mano mano, su uno staccio a larghi fori, onde far scolare il sugo, al quale si incorporerà un quarto del suo peso di zuccaro, per rinchiuderlo nelle bottiglie da *champagne*. Non appena queste sieno turate, assicurate il turacciolo con filo di ferro; disponetele allora nel bagno, circondandole con un pannolino ordinario, oppure con fieno; cuocetele per 3 o 4 minuti, e lasciatele raffreddare, soltanto a metà, nel bagno stesso; ritiratele per lasciarle raffreddare del tutto, incatramarle e conservarle in luogo fresco.

TAVOLE DEL SECONDO VOLUME

INDICE DELLE MATERIE

DEL SECONDO VOLUME

GROSSI PEZZI FREDDI.

DELLA PASTICCERIA.

ORNAMENTAZIONE.

GHIACCIE DI PASTICCERIA.

PASTE ED APPARECCHI.

FRUTTA CONFETTATE,

FRUTTA ALL' ACQUAVITE.

FRUTTA GLASSATE AL CASSÉ,

CARAMELLE E DOLCI.

PICCOLE PASTICCERIE

(PETITS-FOURS).

FINE DEL SECONDO ED ULTIMO VOLUME.