

I L
CUCINIERE
ALL'USO MODERNO

OSSIA

*La maniera di ben manipolare tutte le sorte
di Vivande, per servire le migliori Tavole,
nelle quattro Stagioni dell' Anno*

CON LA MASSIMA ECONOMIA E BUON GUSTO.

QUARTA EDIZIONE

**ACCRESCIUTA DEL CREDENZIERE ISTRUITO
SECONDO IL GUSTO MODERNO.**

LIVORNO
PRESSO I FRATELLI VIGNOZZI
1822.

IL CUCINIERE

ALL' USO MODERNO.



Per fare un Tacchino giovine arrosto alla Perigà.

Prendasi un buon Tacchino grasso e vivo per potere scannarlo, e levargli tutto il sangue; quando sarà morto; prima di pelarlo, gli si faccia un taglio sotto la coscia, dal quale si tiri fuori le interiora, riempiendolo con due libbre di tartufi di Norcia sbucciati, che a bella posta terrete in pronto, mentre dovrà eseguirsi il tutto prima che l'animale si freddi, essendo necessario che i detti tartufi venghino a cuocersi dal calore istesso del Tacchino, la carne del quale deve prendere l'odore del tartufo. Fatto ciò lo ricueirete, gli leverete il gozzo, ed in tal guisa lo attaccherete per il collo ad una finestra esposta a tramontana, lasciandovelo stare per tre giorni. Dopo detto tempo pelatelo e accomodatelo bene incartato per arrostirlo, facendolo cuocere per due ore, sempre untandolo con del butirro; cotto che sarà, lo servirete in tavola caldo. Se poi non volete fare la spesa del Tacchino, potete servirvi ancora di una Pollastra o Cappone, che ci anderà meno dose di tartufi, ma non escite dalla descritta regola.

Per fare un piatto di Tordi disossati al Grattè.

Si prendano dodici Tordi, e si aprano nel mezzo dalla parte di dietro, e con un piccol temperino scalzando quella pelle dell' osso, senza romperla, gli si levino tutti gli ossi dalle rene, lasciandovi solo quello del petto. Prendete poi de' fegati di Pollo, a' quali leverete bene il fiele, e vi aggiungerete un poco di polpa di Vitella di latte arrosto, delli scalogni, un tartufo, prezzemolo, il tutto trinciato fine. Mettetevi ancora un pezzo di butirro, due torli d'uovo, un poco di midolla di pan grattato, sale, pepe e cannella pesta, e con un coltello si trinci ogni cosa più fine che si può, e si riempiano i suddetti Tordi disossati. Lasciate un poco di quel battuto per porlo nel fondo del piatto, che dovrete mandare in tavola. Sopra di esso porterete i Tordi bene accomodati, versando loro un poco di butirro strutto sopra al petto, con aggiungervi del lardone, e così gli metterete in forno, che non sia tanto caldo, lasciandoveli stare per venti minuti in circa. Cotti che saranno, cavateli, scolate tutto quel grasso, e levategli quelle fette di lardone poste sopra al petto, e coprendoli con una buona salsa di Coli, guarniteli con crostini di pane fritto, e serviteli in tavola.

Altra maniera di fare i Tordi disossati a guisa di Pere.

Tagliati e aperti i Tordi come sopra, si levino loro tutte le ossa, eccetto quello di una coscia. Si abbia preparato l'istesso ripieno; se ne metta in ciascuno ripiegandolo, e ricoprendolo colla pelle in modo che formi una pera, e l'osso lasciato della coscia faccia la figura del gambo. Ciò fatto, formate di carta tante cassetine capaci ciascuna di contene-

re uno di questi Tordi, e ponete dentro a ognuna di esse un poco del ripieno avanzato, lo che farete ancora sopra l'animale, che di poi cuoprirete con una fetta di lardone alla grandezza della cassetta. Poneteli quindi sopra una teglia di rame, e metteteli in un forno quieto per un' ora. Dipoi tirateli fuori, levate le fette del lardone, scolate tutto il grasso, e collocateli nel piatto. Abbiate in ordine una salsa di Coll, ove sieno dei prugnoli, e sia condita con pepe, noce moscada, e un pezzo di prosciutto, trinciato fine più che si può: spremetevi un mezzo limone, versatela sopra i Tordi, e serviteli in tavola.

Per fare un piatto di Crostini di Prugnoli.

Si pongano i prugnoli a rinvenire nell'acqua calda, lavandoli più volte per levar loro tutta la terra. Poi in una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, due spicchi di aglio, quattro scalogni, e un poco di piezzemolo, il tutto trinciato fine; si facciano soffriggere assieme per cinque minuti, e si condiscano con pepe e noce moscada. Indi vi si spolverizzi del fior di farina, e gettandovi un ramajolo di sugo di manzo, si facciano bollire a un piccol fuoco, e quando la salsa sarà diventata densa, vi si sprema l'agro di un mezzo limone. Intanto si preparino delle fette di pane, che scorteciate e tagliate in tanti mostaccioli, si friggano nel butirro o nel lardo. Sopra tali crostini distesi in un piatto vuoterete i prugnoli, e li servirete in tavola.

Maniera per fare un piatto di Pasticcetti di pasta-sfoglia per il primo servizio.

Farete una libbra di pasta-sfoglia simile a quella descritta nei seguenti fogli. Prendete dodici fogli di

pollastro, levategli il fiele, e lasciateli bollire nell'acqua per un quarto d'ora; dipoi poneteli in altra acqua fresca, e tagliateli a piccoli pezzetti, mettendogli in una cazzarola con un pezzo di butirro, prosciutto, scalogni e prezzemolo, tutto trinciato fine; poneteli a soffriggere per cinque minuti, spolverizzandovi un buon pizzicotto di fior di farina, e conditi con cannella e pepe; bagnateli con un mezzo romajolo di sugo di manzo, e lasciateli bollire, fintantochè non è consumato quel sugo; spremetevi un mezzo limone, ponetevi due torli d'uovo: mescolate il tutto assieme con un mestolo, e lasciatela freddare. Tagliate la pasta alla grandezza delle formettine, che vi trovate, e quanto più piccole saranno ne caverete più frutto. Ricoprite la forma con questa pasta, ed in ciascuna di esse ponetevi dentro una quantità di quel ripieno, e tornate a ricoprirle con la suddetta pasta. Doratele con uovo sbattuto, mettetele a cuocere in forno, e quando hanno preso un bel color d'oro levatele dalle suddette forme, e servitele in tavola più calde che potete.

Altro piatto di Pasticciotti di Pasta-sfoglia alla Mazzarina.

La pasta dovrà essere fatta nell'istessa maniera come sopra, ma in maggior quantità. Quando avrete in ordine la detta pasta-sfoglia prenderete la polpa di un pollo arrostito, che ridotta in finissimi pezzetti la metterete in un mortajo con un pezzo di butirro, una midolla di pane inzuppata nel latte, un poco di prosciutto, scalogni, prezzemolo, un tartufo di Norcia, ed una quantità di prugnoli di Marmemma. Tutta questa roba trinciata fine la pesterete assieme per mezz'ora, e dipoi vi aggiungerete due torli d'uovo, sale, pepe e noce moscada a propor-

zione della roba. Cavata che l'avrete dal mortajo, distendete la pasta-sfoglia che avete fatta, alla grossezza di una moneta di dieci paoli; tagliatela con una stampa piccola, sopra ciascun pezzo ponetevi un poco di quella roba, che avete pestata nel mortajo, e con dell' uovo sbattuto dorateli attorno con un pennello, tornando a cuoprire i medesimi pezzetti coll' istessa pasta tagliata, che ancor questa dorete. Fattane quella quantità che possa servirvi per un piatto, metteteli in forno. e quando avranno preso un bel color d' oro li leverete: accomodateli sopra un piatto, e serviteli in tavola caldi.

Per fare un piatto di Risole di pasta-sfoglia fritte.

Vi servirete dell' istessa salsa, che avete fatti i pasticciotti, come pure dell' istessa pasta-sfoglia. Distendete la detta pasta più sottile di quella de' pasticciotti; tagliatene tanti pezzi grandi all' incirca quanto una moneta di dieci paoli, ed ogni pezzo doratelo con uovo sbattuto; in mezzo a ciascuno di essi mettetevi un poco della suddetta salsa, e la ripiegherete come un libricciuolo. Osservate di stringerla bene, acciocchè con quell' uovo che l' avete dorata si attacchi pasta con pasta. Riunitele bene, onde abbiano una bella forma, e con un piccol coltello le bucherete in mezzo. In tal guisa mettetele a friggere nel lardo vergine, che non bolla gagliardamente: non tenete mai ferma la padeila acciò non inzuppi il lardo; quando avranno preso il color d' oro le leverete per porle a scolare sopra un panno bianco. Accomodatele nel piatto con del prezzemolo fritto, e servitele in tavola calde.

Modo di fare una Sivè di Lepre all' Inglese.

Si prenda una lepre, si fiammi a un fornello bene acceso, si tagli in pezzi, e si ponga in una cazzarola grande con del prosciutto, un poco di lardo vergine, pepe sodo, garofani, una foglia d'alloro secco, due spicchj d'aglio e quattro scalogni con una cipolla, una carota, ed un mazzetto d'erbe odorose. Si lasci attaccare la lepre, ma che non prenda di bruciato, voltandola dall'altra parte per fare il simile. Dopo si tiri fuori dalla cazzarola, e si taglino tutte quelle ossa, che avrà scoperte la carne nel ritirarsi, e si ponga in altra cazzarola pulita. Nella prima, ove è già stata la lepre, metterete un ramajolo di Coli e altrettanto sugo, con un bicchiere di vino rosso buono, con pepe, cannella e noce moscada, e sopra un fornello fatela bollire fintantochè non sia steccato quel grattè, che ha battuta la lepre, e con un mestolo girerete attorno alla suddetta cazzarola, perchè non prenda di bruciato la salsa. Questa salsa la passerete per setaccio sopra alla lepre, che avete messa in altra cazzarola, quale porrete sopra un treppiede a piccol fuoco; e se l'umido fosse poco vi aggiungerete un altro ramajolo di sugo di manzo. Prendete dodici cipolle bianche, tagliate loro la coda e la testa; fatele lessare per un quarto d'ora, e poi mettetele nell'acqua fresca, e levatagli la prima buccia, ponendole in una cazzarola con del butirro, de' pezzi di prosciutto grasso e magro e un poco di sale, in tal guisa fategli prendere un bel color d'oro sopra un fuoco gagliardo, voltandole dall'altra parte, sicchè prendano il medesimo colore; bagnatele poi con un ramajolo di brodo bianco, e passatele sopra un treppiede a piccol fuoco sotto e sopra. Cotte che saranno le porrete a scolare sopra un panno. Quando la lepre sarà cotta,

avvertendo che non sia disfatta, porrete i suoi pezzi nel mezzo al piatto bene accomodati, e attorno lo guarnirete con le dette cipolle, e sopra alla lepre verserete la salsa, dove è stata cotta. Osservate che non vi sia grasso, e servitela in tavola.

Per fare un piatto di Cassettine di pane ripiene di fegati di Pollo.

Si prenda un pane di tre libbre fresco, e si tagli in fette grosse un dito buono, e ogni fetta si divida in due parti, e con un coltello tagliente si levi attorno la corteccia, riducendo ogni pezzo di figura quadra. Siccome per ridurli a cassetine conviue vuotarli nel mezzo, senza toccare il fondo, e lasciarli un orlo alto da ogni parte di egual grossezza, perciò con la punta di un temperino, o ferro simile si disegni, e s' incida il luogo della midolla che dee cavarli, avvertendo che l' incisione non arrivi al fondo. Così fatto si friggano nel lardo o butirro, e allora si potrà comodamente levare la midolla nel mezzo incisa, e restaranno formate le cassetine. Per riempirle si trovino dodici fegati di pollastro, che puliti dai fiel si bianchiranno nell' acqua bollente, e poi passati in acqua fresca si taglieranno a fette, e se ne formeranno tanti piccoli dadi. Questi si porranno in una piccola cazzarola con due tartufi di Norcia, un pezzo di prosciutto magro tagliato come i fegati, aleui prugnoli di Maremma, un pezzo di butirro, pepe e noce moscada: lasciando il tutto soffriggere per cinque minuti, rivoltandoli con un mestolo, perchè non si attacchino al fondo della cazzarola, e poi bagnandoli con un poco di Coli buono, gli lascerete bollire, fintantochè non sia prosciugato l' umido. Con questa materia riempirete le suddette cassetine di pane, spremendovi un mezzo

limone, e accomodatele nel piatto che servirete in tavola.

Modo di fare un Bianco-Mangiare per un secondo servito.

Si prendano due libbre di Vitella nei muscoli, dodici piedi di tacchina vecchia, un buon pollastro, e un pezzo di prosciutto magro bianchito nell'acqua bollente. Si ponga il tutto in una marmitta, in cui vi possa entrare un fiasco d'acqua, mettendola sopra un fornello; quando principia a bollire se gli leva tutta la stumma, e poi si passi sopra un treppiede a piccol fuoco; ben cotta che sarà questa carne, e che sia consumato due terzi di quell'umido, che vi avete posto, il tutto passerete per setaccio, facendo scolare bene il brodo in una catinella; levategli tutto il grasso, lascerete rappigliare questo brodo, e così conoscerete se avrà corpo abbastanza per farne quell'uso che si vuole; se ne avesse poco e fosse sciolto, allora lo potete far ribollire per restringerlo in modo da potervene servire. Freddo che sarà, purificatelo sopra al fuoco con una chiara di uovo, e passatelo per una salvietta. Prendete un paio di capo di latte, e due crazie di latte puro, e il tutto mescolate assieme con il brodo, che avete purificato. Prendete intanto mezza libbra di mandorle dolci, ed una diecina delle amare; sbucciatele nell'acqua bollente, e poi mettetele nella fresca, perchè vengano bianche; pestatele nel mortajo più fine che potete per cavarne più sostanza, e mescolatevi una quantità di zucchero fine proporzionato all'umido che avete per fare il *Bianco-Mangiare*. Ciò fatto, verserete il detto umido preparato, come si è detto, nel mortajo delle mandorle, staccandole dalle sue pareti con un mestolo, e dimenandole per.

ché tutto s'incorpori bene insieme. Tutta questa materia la passerete per una salvietta fitta dentro una catinella verniciata, e spremerete finché vi è umido, acciò esca tutta la sostanza delle mandorle, torcendola a tal fine come un lenzuolo. Osservate però, che non escano o caschino dalla medesima, punto di quelle mandorle che vi sono restate. Usate anche la diligenza alla salvietta, prima di servirvene, di bagnarla nell'acqua fresca, perchè non abbia veruno odore; che essendo così delicato questo *Bianco-Mangiare*, ogni piccola cosa di sito lo rende inservibile.

Si prenda allora una forma di rame o scannelata o liscia, grande a proporzione della quantità dell'umido, onde venga pieno per poterlo sformare. Si abbia in ordine del diaccio tritato fine per porlo in una catinella, in cui si metterà questa stampa piena di umido, circondandola di diaccio a tutta la sua altezza. Si osservi, che non vi vadano dentro sudiciumi, ed a tal effetto si turi con un coperchio grande, e sopra di esso si porranno de' pezzi di diaccio, scoprendolo per vedere se l'umido si rappiglia. Si avverta di scolare l'acqua che ha fatto il diaccio, e aggiungetevne dell'altro se ve ne sarà di bisogno. Quando è l'ora di servire in tavola tufferete la stampa in acqua calda, perchè si sgeli l'umido ghiacciato all'intorno della forma, quale rasciugherete con un panno, e rivolterete pulitamente sopra un piatto, sopra cui cascherà tutto il *Bianco-Mangiare*, secondo la figura della forma, e subito così gelato lo manderete in tavola. Se lo farete come si è descritto, lo troverete molto buono e delicato.

Questo medesimo *Blanc-Manger* lo potete mettere nelle piccole formettine lavorate, ponendole nel diaccio nell'istessa maniera della grande; rapprese che saranno le porrete in acqua calda, e voltan-

dole sotto sopra, accomodatele in un piatto, e servitele in tavola.

Modo di fare un Budino di Riso all' inglese.

Pulite una libbra di riso, e lavatelo a due acque; dipoi mettetelo a cuocere con una quantità di butirro, un terzino di latte, un pezzo di cannella soda, del candito trinciato fine, un' oncia d' uva passerina, e un poco di sale. Fatelo cuocere a piccolo fuoco, e quando sarà prosciugato tutto quel latte, tiratelo fuori, gettate via il pezzo della cannella, e ponetevi sei torli d' uovo, con tre chiare montate a neve, e tutto mescolate assieme col riso. Prendete una stampa o cazzarola, untatela con del butirro, spolverizzandovi del pan grattato fine, e dentro ponetevi il detto riso. Mettetelo a cuocere in forno o al fornello da campagna, che sia ben caldo, e lasciatevelo stare per due ore. Indi lo tirerete fuori, staccandolo attorno con un coltello, lo vuoterete sotto sopra in un piatto, e servitelo in tavola caldo.

Per fare un piatto di Pasta fritta all' Inglese.

Si prenda once sei di fior di farina, un poco di sale, un uovo intiero, due once di butirro, un' oncia di lardo vergine, ed una proporzionata dose di latte: il tutto si unisca assieme, se ne formi un impasto, e con un matterello si distenda alla grossezza di una moneta di dieci paoli. Dipoi tagliatela con una piccola stampa, e quando la padella, con del lardo vergine sopra al fuoco, bolle non tanto gagliardo, ponetevi dentro i suddetti pezzi, e sempre tentennate la padella, che verrà a gonfiare la suddetta pasta, la quale quando avrà preso un bel colore da tutte due le parti, la leverete; ponetela so-

pra ad un panno, e fioritela con dello zucchero bianco fine; accomodatela nel piatto, e servitela in tavola calda.

Per fare un Pasticcio caldo ripieno di Merle grasse.

Tralasceremo di descrivere la qualità della pasta, mentre dovrà esser simile a quella degli altri Pasticci. Si prendano dodici Merle, si puliscano dalle interiora, le si rimetta i piedi dentro, e il capo infilzato nel petto. Fiammatele a un fornello bene acceso, accomodatele in una cazzarola con del prosciutto, quattro scalogni, uno spicchio d'aglio, il tutto trinciato fine, e lasciatele soffriggere con un pezzo di butirro per cinque minuti: aggiungetevi dodici fegati di pollastro ben puliti dal fiele, e bianchi nell'acqua bollente: poneteli nell'istessa cazzarola dove sono le merle, con due tartufi di Norcia tagliati in fette, e alcuni prugnoli di Maremma. Conditele con pepe e noce moscada; bagnatele con un poco di sugo di manzo, e prosciugato che sarà quell'umido lo metterete ancora nel pasticcio, con aggiungervi del butirro. Coperto il medesimo vi farete sopra dei lavori di pasta, come più vi gradisce. Mettetelo a cuocere in forno, o al fornello da campagna, osservando che non prenda troppo colore la pasta; e quando principia sopra a bollire, lasciatevelo stare per un altro quarto d'ora. Quando lo tirerete fuori alzategli il coperchio, levate tutto quel grasso, e ponetevi una buona salsa di Coli, con mezzo limone spremuto, e servitelo in tavola caldo.

*Per fare un piatto di Tartufi intieri cotti
al Corbogliù.*

Si prenda una quantità di Tartufi grossi di Norcia, si lavino con acqua calda, e con uno spazzolino si puliscano da tutta la terra. Dipoi si pongano a bollire nel vin rosso per cinque minuti: levati che gli averete dal vino, distendeteli sopra un panno bianco, e lasciateli ben prosciugare. Poneteli in una piccola marmitta proporzionata alla quantità de' suddetti, e mettetevi sotto e sopra delle fette di prosciutto grasso e magro, una foglia d'alloro secco, quattro scalogni, una cipolla steccata con garofani, della cannella e un poco di sale: bagnateli quindi con un mezzo bicchiere di vino di cipro, e copriteli con una carta, ponendogli sopra un treppiede a piccol fuoco sotto e sopra, ed in tal guisa lasciateli cuocere per cinque quarti d'ora. Quanto meno scoprirete la suddetta cazzarola, li troverete più odorosi e di miglior condizione. Prendete un piatto, accomodatevi una salvietta bianca piegata, ed in mezzo alla piegatura adattatevi i tartufi, ricoprendoli con l'altra parte della salvietta, e così serviteli in tavola caldi.

Modo di fare una Crema vergine di cannella.

Prendete mezzo paolo di latte, e mezza lira di capo di latte, e due pezzi di cannella soda della regina. Si ponga in una cazzarola, e ei si aggiunga oncesci di zucchero fine e sei chiare d'uovo fresche; e con un mazzo di scope pulite, come si monta le chiare, si mescoli il tutto assieme con il latte e il capo di latte; si vada sopra un fornello bene acceso con la suddetta cazzarola, e con l'istesse scope sempre la volterete, fintantochè non principii a diventiar den-

sa. Dipoi tiratela fuori dal fuoco, gettate via la cannella, e votate questa Crema o in un piatto, o nelle chicchere. Se la servite nel piatto fategli una guarnizione di pistacchi tagliati in quattro, e servitela in tavola fredda.

Modo per fare i Brodi in giorno di grasse.

Si prenda un taglio di carne, o culaccio, o lombata o spicchio di petto, che sia o manzo o vitella adattata per sei persone, legatelo e lavatelo; quindi mettetelo a cuocere in una marmitta o pentola. Quando principia a bollire stummiatelo, e metteteci un poco di acqua fresca, che tiri fuori tutta la stumma, perchè la carne venga bianca. Salatelo, osservate che non sia troppo il sale per la conseguenza che ne nascerà degli altri brodi, che verranno appresso: quando è bene stummiato ci metterete una cipolla steccata, o sia con quattro garofani infilzati, e un mazzetto d'erbe, cioè prezzemolo, sedano, una carota, e una rapa mondata. Dipoi questa marmitta o pentola la farete bollire a un fuoco moderato, che bolla piano, e questa carne potrà servire per lessò con dell'erbe attorno, e il brodo servirà per gli usi che si diranno in appresso.

Brodo bianco per un maggior pranzo.

Prendete una buona gallina, oppure una pollastra, pulitela dalle interiora, fiammatela ad un fornello bene acceso, lavatela e legatela perchè non si disfacia: prendete libbre quattro di vitella magra, libbre due manzo, libbre due maanerino, un buon pezzo di prosciutto magro; il tutto metterete dentro a una marmitta bene stagnata, grande a proporzione della carne, e la metterete a bollire con acqua proporzio-

nata sopra un fornello per istummiarla, e gli usere-
te la medesima diligenza come quella del lessò. Ci
metterete il mazzetto d'erbe, e una cipolla stecca-
ta con tre garofani e un poco di cannella, e circa
mezz' oncia di sale; la farete bollire adagio a piccol
fuoco se volete che il brodo venga chiaro e di buon
gusto. Si levi la pollastra, quando è cotta, per altri
usi; e allorchè l'altra carne sarà ben cotta passerete
il brodo per una salvietta, lo digrasserete, e di
questo brodo ve ne servirete mescolandolo con del-
la sostanza o sugo per le zuppe; e per maggiore eco-
nomia vi potete servire della sopraddetta gallina o
pollastra per fare una zuppa che suol chiamarsi Zup-
pa alla Regina.

Sostanza colorita di Manzo, o sia Sugo.

In una cazzarola bene stagnata si mettano delle
fette di prosciutto grasso e magro; libbre quattro di
manzo o vitella nella coscia; si taglino due cipolle
per il largo, e si pongano sopra al prosciutto, o so-
pra di esse il magro tagliato in quattro pezzi. Ci si
metta un mazzetto di erbe, carota, sedano e barbe
di prezzemolo, un poco di timo, alcuni funghi sec-
chi, quattro garofani e pepe sodo. Si metta la sud-
detta cazzarola sopra un fornello con una mezza ra-
majolata di brodo qualunque, o acqua pura, e si la-
sci consumare, fintantochè non soffrigge. Quando si
vede che è consumato il brodo, si metta sopra a un
fuoco moderato senza toccare la carne, sicchè il su-
go prenda un bel colore: quando sarà attaccata la
carne la bagnerete con del brodo, e lascerete bollire
adagio, acciò non venga torba la sostanza; quando
sarà ben cotta la carne passerete il sugo per una sal-
vietta, e lo digrasserete: questo sugo vi servirà per
condire le zuppe aggiungendovi del brodo bianco,

acciò non sian troppo colorite; e della sostanza che vi avanza, ve ne potrete servire per baguare il Coli, come in appresso.

Coli di vitella di latte, oppure corpo per le salse.

Si prenda una cazzarola bene stagnata più piccola di quella della sostanza. Si metta un poco di butirro in fondo con alcune fette di prosciutto, tre bra-ciuoie di magro per fare un bel colore, due libbre di vitella di latte, e, se avete ritagliatura di altre qualità di carne, il tutto metterete nella suddetta cazzarola. Una cipolla intera con tre garofani, un mazzetto d'erbe, carota, prezzemolo, sedano, e una mezza foglia d'alloro secco, e un poco di funghi e pepe sodo. Si lascia attaccare questa carne alla cazzarola, come quella della sostanza; e quando ha preso un bel colore si bagna metà con brodo, e metà con sostanza. Si prende once tre di farina, si spenge con dell'acqua fredda, finché sia ben disfatta che non vi siano bozzoli. Si allunga questa farina con un ramajolo di questo brodo, e il tutto si mescola nella suddetta cazzarola del Coli. Osservate, quando mescolate questa farinata, che non sia tanto caldo il vostro brodo, acciò non venga bozzoluto. Farete tuttò bollire a piccol fuoco, e quando è ben cotta la carne lo passerete per un setaccio, e lo digraserete. Di questo Coli si fanno diverse salse e ragù per alcuni ripieni, che si usano in tutte le cucine. E se lo volete di maggiore gusto ci metterete tre fette di limone, a cui però sia levata bene la buccia.

Maniera per fare un Consumé, oppure una sostanza di carne per dar gusto alle salse e alle zuppe, e per grassare tutte le qualità de' pollami e qualunque pezzo di carne.

Prendete una cazzarola bene stagnata, ove si porranno delle fette di prosciutto grasso e magro, tre brasuole di carne grossa, e se avete delle ritagliature, o altri pezzi di carne, ponetele dentro per maggiore economia; de' piedi di pollastro, e delle ali di polli, alcuni funghi secchi, tre scalogni, il solito mazzetto d'erbe, che si mette a tutti i brodi; una cipolla steccata con tre garofani, un poco di pepe sodo; il tutto porrete nella suddetta cazzarola, e farete attacar questa carne alla cazzarola posta sopra un treppiede con fuoco moderato: osservate che prenda un mezzo color di nocciuola, e bagnatela con brodo senza sale. Lasciate che venga disfatta tutta quella roba; dipoi lo passerete per una salvietta. Tutto questo umido che avrete passato lo rimetterete a bollire in una cazzarola bene stagnata, lasciandolo consumare un terzo. Se di quello che è restato ve ne volete servire per dar gusto alle zuppe, e anche alle salse, ne potete mettere una cucchiata dove sarà necessario. Quel restante che è nella cazzarola rimettetelo sul fuoco a stringere, e con un mestolo giratelo attorno alla cazzarola, acciocchè non si attacchi; e quando vedete che fa una gelatina, levatelo fuori dal fuoco e spremetevi l'agro di un mezzo limone, e con un pennello di code di piccione grasserete i capi che poi si accomoderanno.

Per fare un' Italiana bianca, ovvero Salsa bianca con tutta l' economia, la quale serve per fare diverse Salse.

Si prende delle ritagliature di vitella di latte, con carote, cipolla, sedano, o prosciutto magro, tagliando tutto a piccoli pezzetti come la carne. Si ponga a bollire in una cazzarola di acqua, e quando ha alzato per due volte il bollore si scoli tutto quell' umido, e si rimetta la carne nella suddetta cazzarola. Ponetevi un pezzo di butirro, una foglia d' alloro secco, pepe, quattro garofani, e un poco di cannella soda. Il tutto farete soffriggere sopra il fuoco; badate però che non prenda colore, perchè deve esser bianca. Prendete un pugno di fior di farina, mescolatela con tutta questa roba, e bagnatela con brodo. Fatela cuocere a un fuoco moderato, e quando la carne sarà ben cotta lo passerete tutto per un setaccio, e ve ne servirete come sopra.

Per fare una Spagnuola, o sia Salsa per qualunque sorta di Salvaggiume, con tutta l' economia.

Si prenda una cazzarola proporzionata alla quantità della carne che ci si vuol mettere: si unti la detta cazzarola con butirro, ci si ponga del prosciutto grasso e magro, con due braciuciole di vitella grossa. Se avete delle ritagliature di salvaggiume volatile, ve ne potete servire, se no ponetevi due pezzi interi di salvaggiume. Il tutto si metta a cuocere a un fuoco moderato, con un mazzetto di erbe odorose, una mezza foglia d' alloro secco, due scalogni, due spicchj d' aglio, garofani, cannella, pepe sodo e funghi secchi, e lascerete attaccare quella carne che è sotto; dipoi vi metterete un poco di

fior di farina, e la bagnerete con brodo, oppure, se ne avete, con sugo. Ci metterete un mezzo bicchiere di vino forestiero che non sia dolce, e lascerete bollire il tutto a piccol fuoco fintantochè non sia ben cotta quella roba. La passerete per setaccio e ve ne servirete per salsa sopra il salvaggiume; e se nel farla avete salvaggiume d'arrosto avanzato, ne potrete far uso per l'istessa Spagnuola che sarà di miglior gusto. Se per fare tal salsa fosse convenuto prendere degli animali interi, si potrà con essi fare un piatto con guarnizione di cavoli, e condito con la stessa salsa.

Per fare una Purè alla Zuppa alla Regina.

Ci vorrà una gallina cotta nel brodo bianco, alla quale si levi la pelle, e si tagli fine tutta la carne con un coltello; si assodino quattro uova, e si prendano i torli quando son ben cotti, e dodici mandorle dolci sbucciate, e tutta la suddetta roba si pesti nel mortajo. S'inzuppi nel brodo la midolla di un pane di due crazie, e il tutto si pesti. Quando è ben pestato vi si ponga un ramajolo di brodo bianco, e si passi per un setaccio fitto. Passato che sarà, allungatelo con del brodo bianco, ma che sia buono, onde questa composizione che si chiama la *Purè* non sia nè troppo sciolta, nè troppo densa. Si ponga a bagno-maria a un fuoco moderato, e sempre si mescoli. Per far poi la minestra si tagli il pane a suo piacere, si arrostitisca, ma che non sia tanto colorito, s'inzuppi a parte in altro brodo, e posto nella zuppiera, vi si versi sopra la detta *Purè*, e si serva in tavola.

Per fare una Purè di Piselli secchi.

Si prendano due quartucci di piselli si pongano in una piccola marmitta o pentola. si mettano a cuocere con acqua, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe, e una cipolla steccata con quattro garofani e un poco di sale. Quando saranno ben cotti li scolerete in un passa-brodo o setaccio, e li pesterete nel mortajo con dei pezzetti di pan fritto, o nel butirro o nel lardo. Il tutto passerete per setaccio, conforme che avete passato l'altra zuppa alla regina, e la metterete a bagno-maria. Taglierete del pane a piccoli pezzetti lo inzupperete con poco brodo, lo porrete nella zuppiera, e voterete la *Purè* di piselli.

Zuppa di Cipolle bianche.

Si prenda una quantità di cipolline, gli si tagli il capo e la coda: si pongano in una cazzarola con acqua sopra al fornello a bollire per mezz'ora: indi si gettino nell'acqua fresca, per pulirle da quella buccia che non è buona, e si rimettano in altra acqua fresca perchè non mutino colore; e levandole da detta acqua si pongano in una piccola marmitta con un pezzo di prosciutto magro: si bagnino con del brodo bianco che sia del buono: si lascino cuocere in modo che restino belle e intiere: si tagli il pane a suo piacere, si arrostita e s'inzuppi. Al solito si pongano nella suddetta marmitta delle cipolline, due ramajoli di sostanza buona. Si tiri fuori quel pezzo di prosciutto, si vuoti il resto sopra il pane, e si serva in tavola.

Per fare una Zuppa alla Santé.

Converrà prendere due mazzetti d' acetosa di giardino, che si pulirà dalle costole; un cesto d' indivia, quattro cesti di lattuga, un mazzetto di cerfoglio ben pulito come l' acetosa, il tutto si tagli sottile quanto si può: si prenda il di dentro di un sedano bianco, una mezza rapa ben mondata, una carota pure sbucciata, e una mezza cipolla; il tutto si tagli a fette sottili, e se ne facciano tanti filetti. Tutte queste qualità d' erbe si lavino bene dalla terra, si sgrondino dall' acqua, si pongano in una cazzarola con un pezzo di prosciutto magro, un pezzo di butirro, e si lasci soffriggere il tutto sopra a un fornello: quando sarà consumato l' umido che fanno l' erbe, si bagueranno metà con brodo, e metà con sostanza. Arrostiti poi il pane, e fate la zuppa al solito. Osservate di cavare il prosciutto.

Antrè, o un piatto di due Pollastre disossate.

Le pollastre o pollastri si fiammino a un fornello bene acceso, per bruciarli tutti i peli vani, e si sgozzino per la parte di dietro e posandoli sopra un panno gli si stacchino i peducci. Tagliato che gli averete il collo, gli lascerete la pelle lunga, e principiando dall' ala tirerete giù come un sacco fino al codione, e disosserete ancora le coscie, osservando che il culo del pollastro resti sano, e le coscie senz' ossa mettetele in dentro a rovescio. Addirizzerete poi per il suo verso le dette pollastre, e levata col fuoco la prima buccia ai pieducci, tagliateli l' ugnà, e li serberete per rimettergliene dentro un piede per pollastra, come si dirà. Gli ossi delle

pollastre vi serviranno per fare un brodo bianco, e così vi risparmierete una gallina. Per fare il ripieno a detti polli prenderete i loro fegati levati dalle carcasce, ben puliti dal fiele e uniti ad altri fegati, e ad un poco di prosciutto fine, un pezzo di butirro, con del prezzemolo e uno scalogno: trincerete il tutto ben fine, e lo condirete con moderato sale, pepe, noce moscada e un torlo d'uovo; con tal mescolanza riempirete le pollastre, e le ricucirete con del refe. Prendete poi una cazzarola mettendoci un pezzo di butirro, mezzo limone spremuto e un poco di sale: ponetevi le pollastre, e sopra un fornello acceso, fate che nel fermarsi ripiglino la forma di prima. Quando son ben ritirate e fermate, le volterete col petto sotto, e le lascerete freddare, infilzandovi il picduccio per la parte di dietro. Presa poi una cazzarola più grande a proporzione delle pollastre, vi si pongano a petto sopra con due fette di lardone sopra il petto, una cipolla steccata con tre garofani, un mazzetto d'erbe, un poco di prosciutto magro, e si coprano con foglio di carta bianca. Si ponga la cazzarola sopra un treppiede a piccol fuoco, ci si metta un mezzo ramajolo di brodo, e si lascino bollire per un'ora. Di poi si tiri fuori le pollastre dalla cazzarola, e si tiri quel filo di refe dove sono cucite. Si asciuttino con un panno, e si pongano nel suo piatto che si potrà guarnire con dell'erbe cotte. L'umido che è restato delle suddette pollastre lo passerete per un setaccio, lo digrasserete; e aggiuntovi un poco di Coli, farete bollire in una piccola cazzarola tutto assieme, e con esso potrete fare la sua salsa o di tartufi o di prugnoli, secondo che vi resterà più comodo, spremendovi un mezzo limone.

24
Antrè di Animelle sulla gratella:

Si prendano animelle di vitella grossa, si pongano in una cazzarola con dell'acqua presso un fornello acceso, e quando quell'acqua sarà tiepida, la cambierete per quattro volte, strizzando sempre con le mani le dette animelle, acciò esca quel sangue, e vengano bianche, e si chiama *digorgiare*. All'ultima acqua le farete alzare per quattro volte il bollore, e le rimetterete nell'acqua fresca, e levando loro tutta quella pelle che hanno di dietro e attorno, senza però levarli quella di sopra. Si pongano in una cazzarola con una barda di lardone, o altre digrassature avanzate. Si aggiunga una cipolla stecata con tre garofani, un mazzetto d'erbe, uno spicchio d'aglio, un poco di prosciutto, un ramajolo di brodo, e si cuoprano con un foglio di carta. Si faranno cuocere a un fuoco moderato, osservando che non bollano troppo, perchè non vadano in pezzi. Cotte che sono si levino fuori della cazzarola, e si lascino freddare. Si prenda un poco di quel grasso delle animelle, e si sbatta con due torli d'uovo, sale, pepe e noce moscada; vi si rivoltino le animelle, ricoprendole poi o rivoltandole nel pan grattato bianco, passato per un passa-brodo, acciò venga fine; si pongano in tal guisa ad un fuoco moderato sopra una gratella, untandole con un poco di butirro strutto; quando hanno preso un bel color d'oro si rivoltino dall'altra parte, sicchè restino da ogni parte rosolate, e poi si mandino in tavola con la seguente salsa.

Si prenda una cipolla, e si tagli in piccoli pezzi, uno spicchio d'aglio, una carota, pepe sodo, tre garofani, un poco di prosciutto magro, un mazzo di erbe odorose, e un pezzo di butirro: il tutto si ponga a soffriggere, e quando la cipolla ha preso colo-

re, vi si mettano sei pomi d'oro maturi tagliati in pezzi: lasciate tutto bollire per una mezz'ora, allungandolo con un ramajolo di Coli, se non avete brodo. Il tutto passerete per un setaccio, e lo rimetterete in una cazzarola a stringere per dieci minuti; vi metterete un poco di noce moscada, e vuoterete tal salsa in un piatto con l'animelle di sopra mentovate.

Antrè di costolette di Vitella di latte, oppure di Mannerino o di Majale sulla gratella.

Si prenda il caré, o sia torace della Vitella o del Majale o Mannerino tagliato rasente al lombo. Si taglino le costole, la vuota e la piena, e se gli levi tutta la pelle che le circonda: il suo ossicino lasciato per prenderla in mano si raschi con un coltello, acciò venga bianco; si ammacchino con una coltella per piano, si pongano in un tegame o teglia, e si marinino, come dirassi, per due ore, acciò prendano un buon gusto. Il marinato per le suddette bra-ciuciole sarà questo: scalogni, prezzemolo, due spicchi d'aglio tutto tirato ben fine, del butirro, pepe e sale: si metta in una cazzarola a grillare per tre minuti. Dipoi vi si metta l'agro di un mezzo limone, e si versi sopra le suddette costolette. Si procuri di aver del pane grattato fine, vi si rinvoltino e si mettano sopra la gratella conforme l'animelle. La salsa per le costolette sarà la seguente, che potrà servire per altre qualità di carne, e ancora per le animelle. Si prendano due cavoli bianchi sodi, si taglino tutte le foglie bianche e gli si levino tutte le costole. Si accartoccia tutte queste foglie ben serrate; si prenda un coltello di ruota, e si taglino sottile quanto si può: si prenda questo cavolo tagliato, e si metta in un vaso di terra con un bicchiere di

aceto forte, e circa un' oncia di sale: il tutto si macoli, si copra, e carichi con un peso per due ore. Si tagli intanto una cipolla fine con un buon pezzo di prosciutto e butirro a proporzione, il tutto si metta a soffriggere sopra un fornello: si prenda il cavolo che è in pressione, si sprema quanto si può, e si ponga nella cazzarola della cipolla: si volti con un mestolo per cinque minuti, e si passi sopra un treppiede a piccol fuoco, rinfrescandolo con un poco di grasso della marmitta; e quando sarà a mezza cottura si scoli tutto quel grasso, ci si metta un mezzo ramajolo di Coli o sugo di manzo, pepe e noce moscada; e quando sarà cotto ve ne servirete per tutte le qualità di carne che sono adattate per questa salsa.

Un Fricandò di Vitella di latte.

Si prenda la moce della vitella di latte, cioè dalla parte morvida della coscia, si levi tutta quella pellicola, e si batta, rinvolta in un panno, con un bastone. Si lardi con prosciutto, si bianchisca nell'acqua bollente, e si lasci alzare un bollore, indi si ponga nell'acqua fresca, da cui poi si cavi per metterla in una cazzarola adattata. Nel fondo della medesima vi si metta del prosciutto, e, se vi son ritagliature di carne, il tutto si ponga dentro con una cipolla steccata con tre garofani, un mazzetto d'erbe, un poco di pepe sodo, e una quantità d'acqua che non cuopra il lardellato. Si faccia tutto bollire sopra un fornello, coperto con una carta: di poi si passi sopra un treppiede a fuoco moderato, e si ponga sopra il coperchio della cazzarola un poco di fuoco, acciò venga a incorporarsi di tutta la lardatura, lasciandolo bollire per tre ore. Si levi poi dalla cazzarola la carne, quel brodo ch'è rimasto si

passi per setaccio, e si metta a stringere sopra il fuoco; e quando è ridotto a gelatina si adopri per grassare con un pennello il suddetto Fricandò.

Salsa per il Fricandò.

Si prenda una quantità di lattuga e acetosa di giardino, si pulisca dalle costole, si lavi bene, e si trinci più fine che si può: si sprema tutto quel sugo, e si ponga l'erba in una cazzarola da salse con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, pepe e noce moscada, ed il tutto si faccia soffriggere e ci si metta un mezzo ramajolo di Coli, lasciandolo bollire dieci minuti. Prendete poi due torli d'uovo, metteteli dentro in questa salsa, e votatela con un mestolo, sempre fuori del fuoco, affinché non impazzi l'uovo: mettetela nel piatto, e sopra ponetevi il Fricandò.

Per fare uno Stiffe di Vitella grossa, o di Manzo, da servire caldo, e freddo, e bastare de' giorni.

Si prenda un pezzo raccolto di carne nella coscia ben frolla, e si lavi nell'aceto, si taglino de' pezzi grossi di prosciutto magro e grasso, lunghi tanto, che trapassino la carne da una parte all'altra. Si pongano in fusione con erbe odorose, scalogni, aglio, prezzemolo, noce moscada, pepe, garofani pesti e sale, mescolando tutto insieme, e si lardelli la carne da una parte all'altra, mettendovi de' garofani intieri e de' pezzetti d'aglio dentro, e si ponga in una marmitta ben sigillata questo pezzo di carne. Si mettano nel fondo de' pezzi di prosciutto grasso e magro, e due tagli di lardone sopra, coprendolo con una carta, aggiungendovi de' prugnoli e una foglia d'alloro secco. Si ponga sopra un treppiede ad un

fuoco moderato questa marmitta con un poco di fuoco sopra il coperchio, lasciandola bollire piano per due ore senza guardarla. Dipoi scoprendola vi si versi un mezzo ramajolo di sostanza di manzo, si ricuopra col solito fuoco sopra, lasciandola bollire tre ore senza mai sturlarla, e poi levandola dal fuoco si lasci freddare per un' ora senza scuoprire. Quando sarà fredda, si levi la carne e si ponga nel piatto l'umido che vi è restato, si digrassi, e passato per setaccio si versi sopra la stessa carne, che lo troverete buono per molti giorni.

Una frittura di Pollastri al marinaggio.

Si prendano quattro pollastri piccoli, si sgozzino e si puliscano dalle interiora, si fiammino ben bene, e con una punta di piccol coltello se gli levino tutti i bordoni: si taglino le due coscie alla congiuntura, i due petti alla congiuntura dell'ala, e il resto in due pezzi. Si prenda una cazzarola, ci si metta la suddetta roba con una cipolla, una carota, erbe odorose, pepe sodo, tre garofani, spicchio d'aglio, due scalogni, una foglia d'alloro secco, il tutto tritato. Ci si ponga un poco d'olio vergine, e tutto si lasci soffriggere sopra un fornello: quando la cipolla ha preso colore ci metterete due terzi di brodo, e un terzo d'aceto con una dose di sale, lasciando i Pollastri in questo marinaggio per mezz'ora. Dipoi levateli dal marinaggio e poneteli sopra un piatto per friggerli rinvolti nella pasta seguente. In una cazzarola si ponga del fior di farina con un poco di sale, un poco d'olio vergine, un poco di vino bianco, e una chiara d'uovo montata. Il tutto s'intrida con acqua fresca, sicché si formi una pasta più liquida di quella per friggere il baccalà: vi s'involentino i Polli spezzati, e si friggano e si metta-

no ben distribuiti nel piatto con un poco di prezzemolo fritto nel mezzo, per mandarli in tavola.

Fricassee di Capretto.

Si prenda il quarto d'avanti del Capretto, si tagli a pezzi giusti, quali si mettano in una cazzarola con acqua fresca, e si pongano sopra un fornello a bollire; bollito che avranno per lo spazio di due minuti, si rimettano nell'acqua fresca, e dipoi sopra un panno per ritagliare con un coltello tutti quegli ossi, che ha ritirato la carne. Si ponga in una cazzarola un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, una cipolla steccata con tre garofani e un mazzetto d'erbe, e postala sopra un fornello ci si mettano dentro i suddetti pezzi del capretto, e sempre si rivoltino, perchè non si attacchino alla cazzarola. Indi si aggiunga un poco di fior di farina, ricuoprendo la carne con brodo, lasciandola bollire forte, e quando conoscete che sia cotta, e non disfatta la carne, prendete quattro torli d'uovo, limone spremuto, un poco di prezzemolo fine, e mescolate tutto insieme, vuotandolo nella cazzarola dov'è il Capretto, badando di non tener ferma la cazzarola, perchè l'uovo si unisca con la carne, e non impazzi. Così la vuoterete nel suo piatto, per mandarla in tavola.

Antrè di Braciucole di Vitella di latte, che può farsi ancora di Vitella grossa o di Manzo.

Si prenda la carne nella coscia dalla parte grassa, si levino tutte quelle pellicine, e si tagli in braciucole più sottili che si può, larghe più di due dita, e lunghe a proporzione. Si schiaccino con una coltella per il piano, e si battano colla coltella. Il suo

ripieno per di dentro sarà questo: prendete tutte le ritagliature delle suddette braciuoie, trinciandole assieme con del midollo di bove; dipoi mescolatele con midolla di pane inzuppato nel brodo, uno spicchio d'aglio, due scalogni e del prezzemolo tritato fine, con due torli d'uovo, pepe, sale e noce moscada, a proporzione della quantità della carne: distenderete questa materia sopra le braciuoie accartocciandole, e le leggerete con un poco di refe acciò non esca il ripieno. Se le volete mettere arrosto, ingrassate una carta con del butirro, infilatele nei piccoli spiedi, le farete arrostitire per un'ora, e le potrete addobbare con una salsa chiara o sia sugo di carne. Se poi le volete cuocere in cazzarola, mettetevi un pezzo di butirro e un pezzo di prosciutto, ponendovi dentro queste braciuoie legate, esponendole al fuoco di fornello. Quando sono ritirate e fermate da una parte, voltatele dall'altra: per tenerle umide le bagnerete metà con Coli, e metà con sugo o sostanza, passando la cazzarola sopra un treppiede a fuoco moderato; quando crederete che siano cotte gli leverete tutte le legature, e farete stringer la salsa se fosse sciolta: le accomoderete nel piatto, e ci vuoterete sopra la sua salsa con un mezzo limone spremuto.

*Antre alla Genovese di un pezzo di Vitella di latte,
Vitella grossa, o Manzo.*

Si prenda un taglio di carne frolla di figura quasi rotonda; si levi tutta la pelle; se è Vitella di latte si rinvolti nella farina, e se è Manzo si stecchi con prosciutto e lardone come lo Sbiffe: si ponga in una cazzarola con un pezzo di butirro e un pezzo di prosciutto, al fuoco di un fornello, sicché pigli un color d'oro; dipoi si condisca con pepe, noce mosca-

da, un mazzetto d'erbe, una cipolla steccata con tre garofani e uno spicchio d'aglio trinciato, bagnando la carne con un poco di brodo acciò venga di sostanza: passatela a piccol fuoco, e lasciatela bollire più o meno secondo la qualità della carne. Se volete guarnire questo piatto, o con cavoli bianchi o con cipolle bianche, vi conterrete nella seguente maniera: se son cavoli gli leverete le costole, lessandoli, dipoi li metterete nell'acqua fresca, e ne farete piccoli pezzi. Li farete cuocere in una cazzarola con prosciutto, e se aveste un poco di brodo, mettetevolo. Passateli a piccol fuoco sotto e sopra, e cotti che sono leverete i vostri pezzi senza romperli, li spremerete in un panno bianco, acciò esca tutto l'umido, e li distenderete nel piatto, ponendovi sopra il taglio della carne. L'altra roba restata nella cazzarola la passerete per setaccio, e la verserete sopra a guisa di salsa. Se è vitella di latte la guarnirete con cipolle in questa maniera: prendete delle cipolle, e tagliatoli il capo e la coda, mettetele a bollire in una cazzarola d'acqua per mezz'ora. Lavatele poi con l'acqua fresca, pulitele dalla pelle, e mettetele in una cazzarola ingrassata con del butirro. Passatele a piccol fuoco sotto e sopra, e quando hanno preso un bel color d'oro le potete bagnare con un poco di brodo buono: quando saranno cotte scolatele sopra un panno e guarnitene il piatto per posarvi la carne, sopra la quale solamente verserete poi la salsa, che si è detto di sopra, avvertendo però di non versarla sopra le cipolle perchè non perdano il loro bel colore.

Maniera per fare il Cignale, Lepre, ovvero un pezzo di carne di Manzo dolce e forte, potendosi cucinare questi tre capi di roba con l'istesso condimento.

Prendete il Cignale o Lepre che sia, fiammatela per bruciarli quei peli vani. Osservate di non sporcarla, perchè queste carni non si lavano. Tagliatela a pezzi giusti, ponetela in una cazzarola con un poco di lardo vergine, una cipolla steceata con tre garofani, una foglia d'alloro, un poco di prosciutto, due spicchi d'aglio, due scalogni, una carota, un mazzetto d'erbe odorose e un poco di sale, lasciatela soffriggere a piccol fuoco e rivoltatela: quando ha preso colore di cottura, che chiamasi grattè (o sia carne attaccata alla cazzarola), levatela trasportando tutti i pezzi della carne in altra cazzarola o tegame pulito. Nella cazzarola poi dove è stato il Cignale metteteci una porzione di zucchero, un poco di fior di farina, e sopra un fornello farete struggere questo zucchero, girandolo con un mestolo attorno alla cazzarola perchè non bruci. Indi infondetevi un terzino di vin bianco, un bicchiere di aceto forte, e il tutto fate bollire per un quarto d'ora. Questa salsa passata per un setaccio versatela sopra la Lepre, mettetevi un ramajolo di sostanza o brodo, esponendola a piccol fuoco. Aggiungeteci dei capperi con del sale; se vi fa bisogno, un poco di cannella fine e noce moscada. Aggiungetevi, se vi occorrerà, un poco d'aceto; se fosse troppo forte aggiungetevi dello zucchero, in modo però che non sia tanto dolce per non disgustare chi la mangia: questo sarà un piatto buono per i villeggianti, mentre ve ne potrete servire anche freddo.

Maniera per fare una Gelatina per il secondo servito, di gusto e sapore.

Si prenda una zampa di vitella, si tagli in due pezzi, e una gallina o pollastra, badando che tutto sia ben pulito. Si aggiungano molte zampe di pollo, che sieno abbrustolite a fin di cavargli la prima pelle, e tutto ponete dentro a una marmitta con un fiasco e mezzo di acqua: fatela bollire e stummiatela, osservando di non vi mettere sale nè erbe di sorta veruna, e passatela a un piccol fuoco: quando tutto sarà ben cotto, e che sia consumato mezzo l'umido, lo passerete per setaccio, lasciandolo freddare, e lo digrasserete, lasciando pure freddare la gallina e la zampa per l'uso che si dirà. Ciò fatto, in una cazzarola che sia un poco grande, metteteci sei chiare d'uovo sbattute, once sette di zucchero, un pezzo di cannella soda, otto garofani, sei limoni spremuti, e vuotateci il brodo delle zampe e gallina; il tutto mescolate con un ramajolo per cinque minuti sopra un fornello bene acceso. Quando alzerà il bollore tiratela fuori da quel gran fuoco, e lasciatela bollire pian piano. Assaggiatela per aggiungervi o agro o zucchero, secondo quel che vi parrà che ci manchi. Rovesciate poi una seggiola, e legata una salvietta ai quattro piedi della medesima, bagnandola perchè non sappia di bucato; sopra la suddetta salvietta potrete grattare della scorza di limone o di cedrato, o di arancia di Portogallo. Vuoterete la vostra Gelatina sopra di questa salvietta, ponendovi sotto una cazzarola bene stagnata, e la ripasserete per cinque volte fintantoche non venga chiara quanto l'acqua. Ciò fatto, metterete ne diaccio ben tritato una forma grande a proporzione della Gelatina, acciò la forma venga piena, cercando di aver anche delle forme piccole. Versate:

T. I.

2^a

in essa la Gelatina, osservando se si rappiglia, per accrescergli del diaccio, sicchè quando è l'ora di servire in tavola sia ben gelata: allora prenderete la vostra forma e la tufferete un poco nell'acqua calda perchè si stacchi dalle parti, e la farete cadere sopra un piatto, da cui la getterete sopra la zampa, osservando che il caldo non la faccia liquefare. Se si adopra la sola Gelatina, o con essa si cuopre solo la zampa o la gallina, di ambedue, o di una di loro, si potrà fare altr' uso per maggiore economia. Del pollo si potrà fare una frittura, come si disse dei pollastri e della zampa; potrà farsene un piatto con butirro e parmigiano, crostandola al forno, o una frittura simile alla già detta dei pollastri.

Per fare una Torta di pasta-sfoglia.

Impastate la quantità di farina, che quando è intrisa con l'acqua o altro pesi una libbra; mettete un uovo, un poco di butirro, un poco di sale e dell'acqua fresca, e rendetela soda quanto può essere al butirro di queste stagioni. Distendete la pasta alla grossezza di un dito, prendete dieci once di butirro grasso, lavoratelo acciò scoli i suoi sieri, asciuttatelo con un panno, e mettetelo nel mezzo a questa pasta. Voltate la pasta sopra il butirro talchè resti coperto; spolverizzatevi un poco di fior di farina, e distendete la pasta col matterello alla grossezza di una moneta di dieci paoli. Piegare la pasta in terzo, e spianatela alla medesima sottigliezza della prima volta, con sempre spolverizzarvi del fior di farina sicchè possa distendersi. La piegherete per cinque volte, e all'ultima piegatura la lascerete riposare per un quarto d'ora. Tagliatene poi due pezzi tondi ed uguali con un coperchio di cazzarola secondo la grandezza del piatto, ponete.

uno di questi pezzi su la teglia dove si deve cuocere, e distendetevi nel mezzo la conserva di frutta che vi gradisce. Sbattete un uovo per dorarla attorno, e copritela con quell' altro pezzo; con un coltello fate quei lavori che volete, dorate ancor questa con l' uovo sopra, e mettetela a cuocere o al forno vero, o al forno da campagna. Osservate che prenda un bel colore, e che sia asciutta la pasta, ma che non bruci. Potete spargervi sopra dello zucchero spolverizzato mentre è in forno, perchè quando è cotta, serve per fargli prendere un colore come di vernice. Tutti quei ritagli che avanzano dalla pasta li unirete assieme, e ne potrete fare uso per Pasticcetti o Orfelle per maggior economia.

Per fare una Torta di pasta frolla per sei persone.

Si prenda once sei di lardo vergine, e once sei di butirro, once otto zucchero fine, quattro torli d' uovo, un poco di sale, e un poco di scorza di limone o di cedrato. Il tutto si mescoli assieme e s' intrida con la farina per farne la pasta, la quale si distenda con un matterello come la passata. Se ne tagli un pezzo della figura e grandezza del piatto, in cui si dee mettere in tavola, e si ponga in una teglia distendendovi sopra la conserva e altra roba per riempirla, potendo anche servirsi della Crema alla pasticciere. La pasta che vi è avanzata la rimetterete assieme, la rispianerete più grossa di quella del fondo, e coprirete con essa la conserva. Taglierete poi delle striscie di pasta larghe un mezzo dito, e lunghe quanto la Torta, adornandò con esse tal coperchio, che dorerete con uovo da ogni parte. Sull' orlo circonderete la Torta con una fascia larga un dito e mezzo; e tornerete a ridorarla sopra con l' istesso uovo. Infornatela, ma

quando il forno sia quieto perchè non si bruci, e che prenda un bel color d'oro. Cotta che sarà la metterete dalla teglia nel piatto, spolverizzandovi un poco di zucchero bianco, e servitela fredda. Il suddetto lardo si metta nella pasta frolla per economia. Se la volete più delicata potete mettere quattordici once di butirro in una libbra e mezzo di farina. Farete altri piatti diversi di pasticceria con la medesima pasta, cioè mostaccioli, pasticcetti nelle forme di rame ripieni di frutti e di latte; piccole ciambellette o biscottini all'inglese con mescolarvi una crazia d'anaci, e tutta questa pasticceria la potrete cuocere al forno come la Torta.

Per fare un Pasticcio di maccheroni con braciuoie o animelle o curatelle di Pollo.

Non starò a descrivere la pasta, perchè vi potrete servir dell'istessa pasta frolla descritta per la Torta. Basta che sappiate, che nella pasta per i Pasticci non ci si metta tanto butirro perchè non venga troppo grassa. Se per coprire questo Pasticcio volete servirvi di pasta-sfoglia, vi conterrete nell'istessa maniera della Sfogliata. Il ripieno poi del Pasticcio lo farete nella seguente maniera.

Prendete due libbre di braciuoie di vitella, si battano colla costola del coltello, e si taglino per ridurle piccole quanto una moneta di dieci paoli. Si mettano in una cazzarola con un pezzo di prosciutto, un poco di midollo di bove, e si pongano sopra un fornello a prendere un bel color d'oro, bagnandole con brodo o con acqua. Si condiscano con pepe, noce moscada, e annella fine, alcuni prugnoli secchi, e si lascino cuocere a piccol fuoco acciò non siano disfatti. Mettete a cuocere una libbra e mezzo di maccheroni di Napoli con l'acqua.

ben salata: cotti che saranno li voterete in un passabrodo perèhè scolino tutta quell' acqua; e dopo scolati li passerete nella cazzarola delle braciuoole, lasciandoli bollire per un quarto d' ora acciò prenda no un buon sapore. Grattate una libbra di formaggio parmigiano, tirate fuori la cazzarola dal fuoco, e mettetevi questo parmigiano con del butirro, rivoltando la cazzarola, perchè tutto s' incorpori nei maccheroni, che non toccherete col mestolo, acciò non facciano una paniccia. Riempite con essi la pasta col fondo, o coperchio già detto, facendovi lavori come vi piace, e mettete il Pasticcio in forno, ove prenda un bel colore come l' altra pasticceria.

Modo di fare un Brodo da magro.

Si prendano delle cipolle tagliate in pezzi grossi, carote, pepe sodo, garofani, cannella, degli scalogni ed una mezza foglia d' alloro secco, una quantità di funghi, un mazzetto d' erbe odorose e un buon pezzo di butirro: il tutto si ponga in una cazzarola bene stagnata sopra un fornello a gran fuoco, e con un mestolo si voltino spesso le suddette robe; quando avrà preso colore la cipolla si bagnino con acqua fresca, quando non vi sia altro brodo di pesce, con mettervi il sale a proporzione dell' umido; dipoi si prendano due tinche, si puliscano e bianchiscano in acqua calda, e si pongano dentro alla detta cazzarola; avendo capi d' altro pesce, cioè Ombrina, Dentice, Scorfano o Ragno ec. di tutti può farsi uso per formare il detto brodo, e risparmiare con questo le tinche. Stummiato che sia questo brodo porrete la cazzarola a bollire a piccol fuoco, e quando sarà consumata una terza parte dell' umido, passerete il restante per una salyietta, e ve ne servirete per le zuppe.

Modo di fare un Corbugliù per suocere il Pesce lesso.

Prendasi un vaso adattato al taglio del pesce, vi si ponga un' abbondante quantità di sale e aceto, cipolla, carota, sedano, barba di prezzemolo, una foglia d'alloro secco, due spicchj d'aglio, quattro scalogni, pepe sodo, sei garofani, il tutto con acqua, e si faccia bollire per mezz' ora; dopo si passi quest'umido per setaccio, si ponga nel suddetto vaso il solo umido, e si metta al fuoco: pulito che sia il pesce per la parte della garza e ben lavato, lo leggerete acciò non si rompa, e lo porrete nel suddetto *Corbugliù*, osservando che questo non deve bollire, ma deve cuocersi a piccol fuoco; quando vi parrà cotto levatelo dal fuoco, lasciandolo stare nel suo umido, e all' ora di darlo in tavola l'estrarrete dal suo bagno, ponendolo in un piatto; lo guarnirete attorno di prezzemolo, e volendo il giorno appresso fare altro piatto magro, potete servirvi del suddetto bagno avanzato nella maniera medesima.

Salsa di Acciughe per il Pesce lesso.

Si prendano delle Acciughe in quella quantità che sarà creduta necessaria, e pulite che siano dalla testa, si battano con la costa del cortello; dipoi unitamente ad un poco di butirro, si passino per setaccio: si pongano in una cazzarola piccola con altro pezzo di butirro ed un poco di fior di farina, unendo bene il tutto per mezzo di un mestolo, e si bagna col brodo fatto come sopra per la zuppa: dipoi si metta a bollire per un quarto d'ora, ponendovi un poco di pepe e noce moscada; quando si serve in tavola vi si preme un mezzo limo-

ne, mandando questa salsa in una salsiera separata dal pesce.

Modo di cucinare un piatto di Razza al bornoar.

Prendasi una Razza di scoglio, si taglino le ale, si ritondino le spine che la circondano, e si tenga nell'acqua fresca per mezz'ora; si ponga in una cazzarola del sale e aceto, con erbe odorose cipolla tagliata, aglio, scalogno, carota, barba di prezzemolo, pepe sodo, quattro garofani, una foglia d'alloro secco, e aggiungendovi una giusta quantità d'acqua, si faccia bollire per mezz'ora; dipoi si passi per setaccio, e questo sarà il Corbugliù. Rimesso nella cazzarola si faccia bollire di nuovo, e di più vi si ponga la suddetta Razza, la quale non deve bollire, ma cuocersi a fuoco lento; quando paja cotta si allontani dal fuoco, e si lasci nella cazzarola fino all'ora da mandarsi in tavola. In tal tempo estraendola dalla cazzarola si pulisca da ambe le parti con un coltello leggermente, e tolta che le sia quella pelle renosa, si ponga nel piatto e si contorni con prezzemolo fritto.

La salsa per detta Razza si faccia nell'appresso modo, cioè:

Pongasi un pezzo di butirro in piccola cazzarola, si lasci al fuoco fin tanto che non comparisca colore di nocciuola; dipoi si passi per setaccio per purgarlo, e si unisca con noce moscada, pepe, sale e aceto forte. Si ponga al fuoco, perchè il tutto s'incorpori, e con questa salsa si condisca la Razza, e si servi in tavola.

Modo di fare una Purè di Piselli.

Si prenda una mezzetta di Piselli secchi, e si pongano in piccolo vaso con acqua, sale, pepe sodo, garofani, cannella, un mazzetto di erbe, una mezza cipolla steccata con garofani ed una dose di funghi secchi; si facciano bollire, e cotti che sieno si scoli tutto l'umido. Si friga una quantità di fette di pane, e si prendano quattro torli d'uova sode, ed unendo il tutto, si pesti nel mortajo assieme con i piselli: dipoi si passi per setaccio, e si rinfreschi col brodo dei suddetti piselli, allungando questa Purè con brodo di pesce, e particolarmente con quello di tinca, di cui si è parlato in addietro, ponendo il tutto a bagno-maria. Si friga del pane, e si bagni con del brodo di pesce: dopo che si è posto nella zuppiera, vi si metta sopra la detta Purè, e così si avrà una squisita Zuppa.

Modo di cucinare un piatto di Sogliole alla metre-dotelle.

Prendasi la quantità delle Sogliole che bisogna, e dopo pulite si ritondino dalle spine che le circondano; lavatele a due acque, dipoi si asciugino con un panno, e dalla parte bianca si fendano per il lungo e s'infarinino; dipoi facciasi bollire dell'olio nella padella, si friggano, e dopo si asciugino di nuovo con panno, e dalla parte della suddetta fessura si tagli la spina rasente al capo, e si estraiga tutta intiera per porvi la seguente salsa.

Salsa per dette Sogliole.

Si prenda un pezzo di butirro, si ponga sopra un coperchio di una cazzarola con acciughe non pas-

sate, prezzemolo, noce moscada, aglio rapato e pepe, e se ne formi un impasto; dipoi se ne ponga una quantità per ciascheduna Sogliola nell'interno ove era la spina, avvertendo che le Sogliole sieno ben calde, acciò si squagli la detta salsa; postele in un piatto vi si prema sopra un mezzo limone, e si mandino in tavola.

Modo di fare un piatto di Uova fritte.

Si faccia bollire dell'acqua in una cazzarola, e quando bolle forte vi si ponga quella quantità di uova che si crederà necessaria, e si lascino bollire sette minuti; dipoi si mettano nell'acqua fresca, e si mondino con tutta diligenza, asciugandole bene. Indi si sbattino quattr' uova, si gratti del pane bianco e del parmigiano, passandolo per un cola-brodo per servirsi del più minuto; dipoi s' intridano le uova sode in quelle sbattute, si rinvoltino nel suddetto pane e formaggio grattato, di nuovo si ripassino nell'uova sbattute, e si rivolgano nella detta roba grattata; indi si friggano nell'olio vergine, e poste che saranno nel piatto vi si metta sopra una quantità di prezzemolo fritto e si diano in tavola.

Modo di fare un piatto di Uova trippate, ovvero ripiene alla besciamella.

Prendasi una dozzina d' uova, si sbattano con quantità giusta di sale, e se ne faccia dodici frittate; si distendano sopra un panno bianco, si rotolino per il lungo tagliandole fini più che si può. Si metta del butirro in una cazzarola con once due fior di farina, cannella pesta e sale; con un mestolo si unisca il tutto, bagnandole con due crazie di latte: si ponga a cuocere, procurando che non si

attacchi alla cazzarola: dopo un quarto d'ora di cottura si cavi dal fuoco, e vi si pongano due rossi d'uova con once tre parmigiano grattato. Il tutto si unisca insieme per formare il ripieno o besciamella, mettendovi dette frittate tagliate; e perchè vi s'incorpori la besciamella si mescoli tutto bene. Si scodellino in un piatto, contornandole di crostini di pane inzuppato nell'uovo, distendendovi del butirro strutto e del formaggio parmigiano, e così condite si mettano in forno a prendere un bel colore, quale se li potrà anco dare col fornello da campagna.

Un piatto di Uova ripiene a forno.

Assoderete dodici uova, tagliatele per il lungo in due pezzi, levategli i torli, metteteli nel mortajo con una midolla di pane inzuppato nel latte, una quantità di formaggio parmigiano grattato, un poco di sale, un poco di cannella pesta, due rossi d'uovo crudi ed un pezzo di butirro; quando avrete formato un impasto di tutte queste cose, ne riempirete la cavità dell'uova sode. Sbatterete due uova, v' involgerete le sode ripiene, e quindi nel pan fine grattato; le porrete in una tortiera con un pezzo di butirro, e le farete prendere il color d'oro.

Salsa per le suddette Uova.

Prendete un pezzo di butirro e maneggiatelo nella farina; poi ponetelo in una piccola cazzarola, e spagnetelo con un poco di latte, aggiungendovi un poco di sale. Ponete la cazzarola sopra un fornello, e quando la materia sarà ridotta liquida versatela in un piatto, mettendovi sopra le suddette uova.

Una Fricassea di Carote.

Si prendano delle carote tenere, si mondino tagliandole per lungo e largo in piccoli pezzi, e si pongano in una cazzarola a acqua bollente con sale, lasciandole bollire per dieci minuti; indi lavate si mettano nell'acqua fresca, da cui scolate si passino nella stessa o altra cazzarola con un pezzo di butirro, sale, pepe e noce moscada: si pongano sopra un fuoco gagliardo, acciocchè prendano sapore, voltandole con un mestolo; poi vi si spolverizzi un poco di fior di farina, si bagnino con brodo o con acqua, e si lascino bollire, osservando che non si disfacciano. Si faccia una lega con due torli d' uovo, un mezzo limone e un poco di prezzemolo fine; tutto insieme si vuoti nelle carote quando bollano, rivoltando tal lega con le medesime, ma con tirarle fuori del fuoco acciocchè non impazzi l' uovo, e mettendole nel piatto le contornerete con crostini di pane fritto.

Un piatto di Sermone con salsa verde.

Prendete una pancia di Sermone, la scaglierete, e la porrete in una cazzarola con acqua sopra ad un fornello, ponendovi una cipolla steccata con garofani ed un mazzetto d' erbe odorose; quando avrà bollito cinque minuti lo caverete dal fuoco, lo metterete in altra cazzarola con acqua fresca cavandogli tutte le spine, e lo porrete nel piatto: volendogli dare senza salsa potrete condirlo con olio ec. E volendovi fare la salsa farete come appresso, cioè:

Prendete molto prezzemolo ben lavato, pestatelo nel mortajo con una midolla di pane inzuppato nell' aceto e tre once di zucchero, il tutto uni-

rete assieme, passandolo per setaccio, osservando che non sia nè troppo forte, nè troppo dolce: questa sarà la salsa da darsi in una salsiera a parte.

Per fare una Carbonata di Sorra.

Prendete una pancia di Sorra, si pulisca dalla scaglia, e si metta a lessare per dieci minuti; unitevi una cipolla steccata con garofani, un mazzetto d'erbe odorose, due spicchi d'aglio ed una foglia d'alloro secco; quando ha bollito il suddetto tempo si ponga nell'acqua fresca, lasciandola freddare, e levata dall'acqua si asciughi, si tagli in fette, s'infarini e si frigga, osservando che non si risecchi col troppo stare nella padella; dipoi farete la salsa simile a quella che si è detto per il Cignale, alla riserva che non vi porrete farina, e quando questa ha bollito dieci minuti, ponetevi dentro la Sorra; dipoi fritte che avrete delle fette di pane, le porrete in un piatto, e vi metterete sopra la detta Carbonata.

Per fare un' Anguilla panata al forno.

Prendasi l'Anguilla, si tagli a pezzi, e si ponga in una cazzarola a lessare con vino bianco brusco, droghe, erbe odorose e sale; quando sarà cotta si cavi dalla cazzarola e si lasci freddare; si gratti del pane fine, si strugga del butirro, e vi si sbattano tre rossi d'uovo con sale, pepe e noce moscada, e si rinvolti l'Anguilla suddetta; dopo si ponga del butirro in una teglia, vi si ponga l'Anguilla, e dipoi mettasi in forno a prendere un bel colore.

Altra Zuppa di grasso di piccoli Tortelletti alla bolognese.

Si prenda la quantità della farina che vi farà bisogno; s' intrida con quattro torli d' uovo, de' quali uno con la chiara, un poco d' acqua fresca e un poco di sale. Se ne faccia una pasta e si riduca sottile quanto un foglio di carta. Si trinci con il coltello della polpa di polli, e poi si ponga nel mortajo con della midolla di pane inzuppata nel brodo, e con once sei di parmigiano grattato, altri due torli d' uovo ed un poco di cannella pesta: tutta questa roba si pesti minutamente, e se ne metta una porzione per Tortello quanto una nocciuola, distribuendola sopra la pasta in tante pallottoline distanti fra loro e dall' orlo della pasta, per poterli coprire e tagliare. Ciò fatto si arrovesci la pasta sopra le dette pallottoline, dorando prima con uovo disfatto la pasta dalla distanza da un Tortello all' altro, perchè si attacchi e non esca il ripieno. Con un cannello poi di latta, o altro strumento, si tagli la pasta intorno al ripieno, e i Tortelletti tagliati si pongano sopra una teglia, e infino che vi sarà del ripieno si seguiti a farne, riunendo insieme al bisogno le ritagliature della pasta per distenderla sottile come l' altra, e servirsene. Si metta ad un fuoco gagliardo una cazzarola proporzionata alla quantità de' Tortelletti, con entro metà brodo e metà sugo di Manzo; quando bolle vi si gettino i Tortelletti e si lascino per venti minuti a cuocere.

Maniera di fare una Frittura alla francese d' ottimo gusto.

Si prenda del riso a proporzione della quantità che dovrà farsi di Frittura, si pulisca, si lavi be-

ne a due acque, e si ponga a bollire a piccolo fuoco in una cazzarola con del latte, un poco di sale e un poco di butirro, avvertendo che il latte non deve superare il riso che di tre dita, rivoltando spesso il tutto; quando sarà più che a mezza cottura, e che sia venuto molto sodo, ci si mettano due o tre rossi di uovo e un poco di Vesciamel, mescolando bene il tutto assieme con mestolo di legno, lasciando freddare tale impasto; quando sarà ben freddato se ne formi tante piccole pere, e per farle il gambo si prenderà delle ciocche di finocchio forte, con tagliare il medesimo distante dal gambo quanto la grossezza di due monete di paoli, dieci, infilzandole nelle pere medesime; fatto ciò si sbattino delle chiare d'uova, si prenda del semolino del più fine, tuffando nelle chiare esse pere, con involgerle poscia nel semolino, e si pongano a friggere quando si è per mandarle in tavola, contornandole con prezzemolo.

Altra Frittura alla francese.

Si prenda dei pomi d'oro che sieno rotondi e ben maturi, si aprano nel mezzo, se gli levino tutti i semi e tutta l'acqua che hanno dentro; dipoi si prenda un poco di fegato, si pulisca bene da tutta la pelle e glandule, e si batta assai fine col coltello, unitamente a un poco di basilico, prezzemolo, timo, mezza foglia di alloro, un tantino di parmigiano grattato, un mezzo specchio d'aglio, un rosso di uovo, un poco di sale, un poco di pepe pesto un poco di noce moscada, e un poco di midolla di pane inzuppata in brodo assai buono; dipoi con tal battuto si riempiano i pomi d'oro ad uno alla volta, e s'involtino in uova sbattute ed in pane grattato fine, friggendoli bene ed in guisa

che vengano croccanti, servendoli in tavola contornati con foglie di sedano fritte.

Detta, pure alla francese.

Prendasi del latte nella quantità adeguata alla Frittura che si vuol fare, dipoi prendasi una cazzarola, entro la quale vi si pongano dei rossi d' uova a proporzione, un poco di zucchero, un poco di sale, un pezzetto di butirro, e un buon pugno di farina, mescolando bene il tutto assieme, gettandovi di mano in mano un poco di detto latte, acciò venga a sciogliersi bene, gettandovelo poscia tutto mischiando nuovamente, ponendovi anco un poco di scorza di cedrato, o pure d'arancia dolce, mettendolo così a cuocere, dimenandolo continuamente fino a che non sarà divenuto sodo come la pasta da impannate, ed allora si levi dal fuoco e si lasci freddare; dipoi si prendano delle ostie bianche, si passino un poco nell'acqua fresca, si distendano sopra un tagliere, e con un mestolo si metta sopra tali ostie un poco della detta crema già fredda, involtandola bene, e formandone tanti bocchetti come la salsiccia (avvertendo che prima di far ciò si deve levar la scorza suddetta), e sbattute dell' uova s' intingano dentro nel pan grattato assai fine, e si pongano a friggere in olio che bolla molto forte, dovendo ciò eseguirsi quando si è per servire in tavola, contornando il piatto con prezzemolo pure fritto.

Altra Frittura alla veneziana.

Si prenda uno o più raveggioli secondo la Frittura che si vuol fare, avvertendo che siano ben fatti, si mettano in una cazzarola con un poco di sa-

le, un poco di cannella, del parmigiano grattato, un tantino di Coli molto buono, e tre o quattro rossi d' uovo; si disfaccia il tutto assai bene, facendolo diventare come la ricotta, mettendoci anco un pezzo di buon butirro; poi si prende dell' ostie e s' inumidiscano leggermente, ponendovi sopra le medesime un poco di tale impasto, componendo tante polpettine, quali s' intingeranno in uova sbattute, e s' involteranno in semolino ben fine, e così si friggano, facendo ciò quando si è per servirle in tavola, avvertendo che siano bianche e non colorite, accomodandole nel piatto con simetria, contornate con prezzemolo, essendo questo piatto molto gentile e delicato.

Altra Frittura alla spagnuola.

Si prenda un chifel, o sivvero il quantitativo necessario, le si levi leggermente con coltello la cortecchia, si affetti, si metta in una cazzarola con un poco di sugo buono e un poco di noce moscada, con del pollo stato prima arrostito, a cui si caveranno tutte le ossa, battendolo fine col coltello sopra il tagliere assieme con un poco di basilico, una foglia tenera di sedano e un poco di timo; si ponga la cazzarola sopra un treppiede con sotto poco fuoco, gettandovi dentro un poco di butirro, dimequando così bene il tutto fino a tanto che il chifel venga disfatto, avvertendo che l' impasto venga sodo; dipoi ci si metta un poco di parmigiano, e due o tre rossi d' uovo, lasciandolo così freddare, componendo poscia con tal roba la figura di tanti fichi brogiotti: per friggerli, si sbatta delle chiare d' uovo, nelle quali li tufferete con involtarli poscia nel pane grattato ben fine, e si friggano quando si è per servire in tavola, accomodan-

do'i nel piatto con simetria, contornandoli con del prezzemolo.

Zuppa alla francese da magro.

Si mettono dei piselli secchi a cuocere, e questi in quantità proporzionata alla Zuppa che si deve fare: quando saranno cotti si passino per setaccio di crine con ramajolo di legno, e nell'istesso tempo che si passano ci si metta mezzo sugo di pesce; dipoi si prenda una cazzarola di grandezza proporzionata, ci si metta un buon pezzo di butirro, e si faccia un battuto hen fine di filiserbe, cioè cipolla, basilico, prezzemolo, sedano, timo e un poco di menta peperina; questo battuto si getti nella cazzarola col butirro, e posta al fuoco se gli farà prendere un color d'oro; allora ci si metta dentro il composto suddetto dei piselli già passati, e così si faccia bollire tirandolo a sapore, buttandovi anco un poco di noce moscada; poscia si prenda del pane, se ne facciano tanti piccioli dadettini, e si friggano in olio vergine, avvertendo che il pane prenda soltanto un picciolo color d'oro: quando si leverà dalla padella si metta sopra un panno acciò suzzi bene l'olio che possa esservi rimasto; dipoi si accomodi nella zuppiera, e quando si deve servir la Zuppa in tavola, vi si versi sopra la Purè fatta di piselli, e ciò solo due o tre minuti avanti, e non prima.

Altra Zuppa da magro, pure alla francese.

Si prenda una tinca della grossezza secondo la Zuppa che dovrà farsi, si tagli in tanti piccioli pezzetti, e si ponga in una cazzarola di grandezza proporzionata, unitamente ad una cipolla tagliata pu-

re a pezzetti, un poco di butirro, due o tre garofani, un poco di basilico, un poco di sedano, delle barbe di prezzemolo ben lavate e dei funghi secchi, facendo così soffriggere il tutto assieme, fintantochè la cipolla prenda un poco di colore; allora ci si ponga dentro mezzo sugo di magro, di quello descritto nella pagina antecedente, e mezz'acqua, e così si faccia bollire per due ore; nel tempo che bolle ci si getti dentro un pugnello di riso che venga a cuocersi assieme con la tinca; quando il tutto sarà ben cotto, si passi con setaccio di crine, e la roba che resta sopra nel setaccio, si batta molto bene nel mortajo; dipoi messa nuovamente nel setaccio si bagna col brodo che avete già passato, e così agitandola bene con ramajolo di legno fintanto che non sarà escito il sapore ed il sugo, componendo questo secondo il bisogno, rimettendolo nell' istessa cazzarola, che farete nuovamente bollire a piccolo fuoco, ponendoci un sedano ben lavato, e tagliato a piccoli pezzetti, unitamente ad una ventina di finocchini freschi tagliati come sopra; e quando il tutto sarà cotto, si facciano arrostire delle fette di pane tagliato fine, e queste bene accomodate nella zuppiera, vi si getti sopra il brodo che avete passato, e questo avanti cinque minuti che siate per servire in tavola, assaggiandola prima di far ciò, mentre se fosse seioceo vi si metta un poco di sale e un altro poco di butirro.

Altra Zuppa da magro, pure alla francese,

Si mettano a cuocere delle lentic, e quando saranno ben cotte si passino per setaccio di crine con ramajolo di legno, con cui prima si disfaranno bene, bagnandole con mezzo sugo di pesce dell' istesso accennato nell' antecedente pagina, e mezz'acqua di

quella in cui si saranno cotte le lente, facendosi tal composizione proporzionata alla quantità che dovrà esser la minestra; dipoi si faccia un battuto ben fine di cipolla, basilico, prezzemolo, sedano e timo, ponendo tal battuto in una cazzarola con un buon pezzo di butirro, facendo soffriggere il tutto, stando cauti che non prenda il bruciato; quando sarà così soffritto si versi dentro il suddetto brodo già passato, gettandovi un poco di sale, facendolo così bollire a piccolo fuoco per lo spazio di una mezz'ora: si prendano, fatto ciò, delle paste fine, che a poche alla volta si getteranno dentro al brodo, facendole cuocer poco, rivoltandole spesso acciò non facciano paniccia, ponendo però paste che non siano delle più fine, e si versino nella zuppiera nel tempo istesso che si devono servire in tavola.

Altra Zuppa da magro all'irlandese.

Si pongano a cuocere dei fagioli bianchi, e cotti che siano si passino per setaccio di crine con ramajolo di legno; passati che sono si faccia un battuto ben fine di cipolla, sedano, basilico, timo, prezzemolo e persia bianca, qual battuto si porrà in una cazzarola di grandezza adattata alla Zuppa che dovrà farsi, unitamente ad un buon pezzo di butirro, facendolo soffriggere; quando la cipolla avrà preso il color d'oro, ci si metta i fagioli già passati con del sugo di pesce, come si è detto antecedentemente, con altrettanto brodo di quello dove sono stati cotti i fagioli, facendo tal composto nel quantitativo bisognevole, e si faccia il tutto così bollire per lo spazio di un'ora; nel tempo che bolle vi si getti dentro un pugno di parmigiano; poscia si facciano delle fette di pane grosse quanto un dito, si arrosticano bene dall'una ed altra

parte; quando saranno arrostate, e che sono calde, vi si stenda un poco di butirro, si formino di quelle tanti piccoli dadettini, che si accomoderanno nella zuppiera, assaggiando il brodo già fatto, componendolo a sale secondo il gusto dei Signori che devono esser serviti, e si versi sopra il pane un quarto d' ora avanti che si deva mandare in tavola, ed in tal tempo si pigi bene il paue medesimo, acciò venga ad esser bene inzuppato.

*Altra Zuppa da magro alla milanese di Cavolo
Verzotto di ottimo gusto.*

Si prendano uno o due cavoli verzotti, o il quantitativo necessario per la Zuppa da farsi; si puliscano bene da tutte le foglie cattive, e si taglino in quattro parti grosse quanto un dito; si lavino bene, e si pongano in una cazzarola con due spicchi d'aglio mondi e tagliati fine, un poco di prezzemolo, del sedano, del basilico, quattro garofani ed un buon pezzo di butirro; si ponga a soffriggere a piccolo fuoco, e quando è per pigliar colore, ci si metta mezz'acqua bollente, e mezzo sugo di pesce dell'accennato antecedentemente, lasciandolo così bollire a piccolo fuoco per lo spazio di un'ora: nel tempo che bolle vi si getti dentro un pugno di parmigiano grattato, dipoi si arrostitano dall'una e dall'altra parte delle fette di pane tagliate ben fine, che si accomoderanno nella zuppiera, versandovi sopra detto cavolo cinque minuti avanti che dobbiate servire in tavola.

Altra Zuppa da magro alla moscovita.

Si prenda del riso a proporzione, si pulisca e si lavi bene, poscia si faccia un battuto ben fine di

cipolla, prezzemolo, basilico, sedano, timo e funghi secchi; si metta in una cazzarola con un buon pezzo di butirro, facendolo soffriggere a piccolo fuoco, e quando avrà preso un bel color d'oro ci si metta dentro del buon sugo di pesce di quello antecedentemente accennato; quando il tutto bolle vi si getti il riso già preparato, facendolo così bollire a piccolo fuoco per lo spazio di mezz' ora, e versato nella zuppiera, servirete in tavola, essendo tale Zuppa di un sapore assai delicato.

Altra Zuppa da magro di Cavoli neri alla francese.

Prendasi dei cavoli neri, molto morati ed arricciati, si puliscano, e si lavino bene, dipoi si pigli una cazzarola di grandezza proporzionata alla Zuppa che deve farsi, a cui si metta mezzo dell' antedetto sugo, e mezzo brodo di fagioli cotti, con un battuto ben fine di cipolla, prezzemolo, basilico, sedano, timo, un poco di finocchio forte e due garofani: quando bolle ci si getti dentro i cavoli tagliati in lunghezza di quattro dita: quando saranno mezzo cotti vi si pongano sei bruciate di marrone tagliate a piccoli pezzetti, ed intanto si arrostiscano delle fette di pane assai fine, accomodandole nella zuppiera, avanti dieci minuti che si deva servire in tavola, vi si versi sopra i cavoli già cotti, ed usandosi per far questa Zuppa la necessaria diligenza riescirà assai gustosa e gradita.

Altra Zuppa da magro alla francese.

Prendasi della zucca bianca nella quantità necessaria, si pulisca bene, e si tagli a fette grosse un mezzo dito, facendone tanti piccoli dadetti, mettendoli in una cazzarola con un buon pezzo di butirro, fa-

cendolo soffriggere a piccolo fuoco fintantochè non avrà preso un color d'oro; dipoi facciasi un battuto ben fine di cipolla, prezzemolo, basilico, sedano, timo, e un tantino d'aglio, gettando tal battuto dentro alla zucca, che rivolterete ben bene acciò venga a ben mischiarsi il tutto assieme, mettendoci poscia due garofani, mezz'acqua, e mezzo dell'anzidetto sugo, lasciandola così bollire per lo spazio di un'ora; intanto si taglino delle fette di pane grosse un dito, si arrostiscano dall'una e l'altra parte, stendendovi sopra, quando son calde, un poco di butirro, e poscia si facciano tanti piccoli dadettini, che accomoderete nella zuppiera, ed avanti dieci minuti che dobbiate far la zuppa, nel tempo che bolle ci getterete dentro un poco di parmigiano grattato, versandola nella zuppiera sopra il pane cinque minuti avanti che si deva servire in tavola, essendo questa Zuppa molto gentile.

Altra Zuppa da magro alla veneziana.

Questa Zuppa è di ceci: si dirà però in primo luogo la maniera di ben cuocerli: si prenda dunque dei ceci grinzosi e di buona qualità, si pongano la sera in molle con acqua tepida, sale a proporzione della quantità che sono i ceci, avvertendo che devono essere un poco più salati di quello che si fa per una minestra, e così si tengano tutta la notte intorno alla cenere del fuoco; la mattina si metta a bollire dell'acqua piovana o di cisterna, e quando bolle si scolino bene i ceci dall'acqua ove sono stati la notte, si pongano a cuocere in detta acqua piovana, mettendo intanto a bollire l'altra acqua da cui sono stati scolati, doveudosi con questa riempirli a misura che avranno consumato l'umido, sempre però bollente, così seguitando fino a tanto che

non saranno cotti, ed intanto si faccia un battuto fine di aglio e rosmarino, ponendo questo a soffriggere in olio vergine, avvertendo che l'aglio non prenda che un semplice color d'oro: si dosi la quantità di minestra che dovrà farsi, prendendo per far ciò tutto il brodo ove sono stati cotti, con porvi i ceci proporzionati al gusto di chi dovrà mangiarli, facendoli nuovamente bollire per tre quarti d'ora, gettandoci dentro il suddetto fritto, regolandovi a farlo secondo il vostro piacere. Si arrostiscano dall'una e dall'altra parte delle fette di pane, accomodandole nella zuppiera, ed inzuppandole un quarto d'ora avanti che si deva servire in tavola.

Per far la Lepre alla spagnuola di ottimo gusto.

Prendasi la quantità di Lepre, che più sarà in piacere, si lavi bene, e se ne faccia tanti pezzi, ponendoli poscia in una cazzarola con del butirro, si facciano un poco soffriggere, mettendoci anco una fetta di prosciutto magro, e una mezza cipolla battuta ben fine: quando questa avrà preso un bel color d'oro, ci si getti un poco di farina mescolando bene il tutto assieme, dipoi vi si ponga un poco di sugo buono di vitella, o pur d'altra carne, e così si lasci cuocere, ma che bolla con poco fuoco ed adagiatamente; quando sarà mezza cotta ci si mesta due o tre taglioli di funghi secchi tagliati assai fine, e si tiri a cottura con la salsa a proporzione della quantità che è, accomodandola nel piatto con simetria; quando si è per servirla in tavola, si levi la fetta del prosciutto, e ci si sprema sopra un mezzo limone, mandandola al suo destino.

Altra maniera di fare la Lepre alla tedesca.

Si prenda quella quantità di Lepre che sarà necessaria per comporre il piatto che vorrete fare, si lavi bene, si metta in una cazzarola con un buon pezzo di butirro e una fetta di prosciutto, ed a piccolo fuoco se gli farà prendere un buon colore. rivoltandola spesso; intanto facciasi un battuto ben fine con una mezza cipolla, un poco di sedano, basilico, prezzemolo, un poco di scorza di limone fresco, una crazia di capperi acconci e una crazia di candito, e si getti dentro con la Lepre a soffriggere; quando avrà preso un piccolo color d'oro, allora ci si metta un poco di farina, mescolando il tutto e rivoltando bene assieme: dipoi vi si ponga proporzionatamente un poco di sugo, un poco di vino bianco, un poco di zucchero, un poco d'aceto ben forte, un poco di cannella fine, un poco di spezie ed un poco di noce moscada, mescolando nuovamente assai bene il tutto assieme: così si faccia bollire a piccolo fuoco sopra un treppiede fino a che non sarà cotta, stando ben cauti che non si attacchi nulla alla cazzarola perché prenderebbe di cattivo, componendola a sapore secondo il gusto di chi la deve mangiare; avvertendo ancora che non sia vi tanto umido acciò abbia un buon gusto, e quando dovete servirla in tavola, levate la fetta del prosciutto.

Per fare il vero Salmi di Lepre alla francese.

Mettasi ad arrostire quella quantità di Lepre che sarà necessaria, tirandola a mezza cottura, unguandola con olio vergine, e salandola secondo il bisogno; quando sarà così mezza cotta, si disossi attentamente, e se ne faccia tanti piccoli pezzetti, met-

tendo le ossa con un poco di Lepre nel mortajo unitamente a quattro coccole di ginepro ed una middolla di pane bene inzuppata nel sugo: il tutto si batta ben fine col pestello, e battuto bene che sia ci si getti quella quantità d'umido che sarà necessaria per farla cuocere, si passi per setaccio di erine con ramajolo di legno, calcandola bene acciò le ossa vengano ben disugate; dipoi si prenda una cazzarola proporzionata al bisogno, ci si metta un pezzo di butirro ed una fetta di prosciutto; fatto di questa tanti piccoli dadettini, con una mezza cipolla battuta ben fine si ponga a soffriggere, facendoli prendere un bel colore d'oro, ed allora vi si getti un pizzicotto di farina e la Purè che avete passata; quando bolle ci si metta la Lepre a finir di cuocere unitamente ad un poco di cannella fine, un poco di noce moscada con due foglie di alloro secco che gli darà odore grato, facendo che bolla a piccolo fuoco, componendola a sapore secondo il gusto di chi deve mangiarla, servendola in tavola con buon garbo, che le foglie d'alloro vanno levate nell'atto che si manda al suo destino.

Altro Salmi di Lepre alla veneziana.

Prendasi della Lepre sufficiente per fare il Salmi che si vuole, le si levino tutte quelle ossa che si può, poscia se ne facciano tanti piccoli pezzetti, lasciando le cosce intiere, si ponga in una cazzarola con un pezzo di butirro, una fetta di buon prosciutto, quattro garofani, dieci chicchi di pepe sodo, una mezza cipolla tagliata a dadi, e un mazzetto di erbe odorose ben legato, cioè, prezzemolo, basilico, sedano e timo, sei coccole di ginepro ed un poco di sale: si metta tal cazzarola coperta con la sua copertoja sopra un treppiede con un poco di

fuoco sotto e sopra, e così gli si faccia prendere un color molto gentile; se mai pigliasse troppo colore, si metta un poco di buon sugo, e venendo questo a consumarsi si torni a bagnare col sugo istesso fintantoché non sia cotta, nel qual tempo va spesso rivoltata; quando sarà cotta gli si faccia la sua salsa nella seguente maniera. Si cavi la Lepre dalla cazzarola, si ponga in luogo a parte in caldo, si prenda tutto quell'umido in cui è stata cotta, si batta bene nel mortajo l'altra roba, si passi per setaccio di crine con ramajolo di legno, servendosi per far questo dell'umido suddetto, e mancandone si prenda del buon Coli, di quello che si è già di sopra descritto, rimettendo poscia tal umido nell'istessa cazzarola con la Lepre, facendola bollire per un quarto d'ora; dipoi si facciano dei crostini di pane a mostacciuolo grandi un mezzo dito, e grossi quanto due monete di dieci paoli, si friggano nell'olio o pure nel lardo, facendogli prendere un bel color di nocciuola, e si accomodano nel piatto destinato per mandare in tavola il Salmi; ma avanti dieci minuti si metta la Lepre sopra i detti crostini, si sbatta bene due rossi d'uovo, cavandoli tutta la chiara, si pongano dentro alla salsa rimasta nella cazzarola, si leghi sopra al fuoco, stando cauti che l'uovo non impazzi, e si versi, legata che sia, sopra la Lepre e crostini, e si serva in tavola.

Altra maniera di Lepre alla francese.

Si ponga a cuocere delle Lente, a proporzione, in acqua pura con un poco di sale; dipoi si prenda quella quantità di Lepre che potrà occorrere, si lavi bene, si metta in una cazzarola con un pezzo di butirro; e si faccia ben rosolare dall'una e dall'altra parte; quando è mezza rosolata ci si metta una

mezza cipolla trinciata assai fine, facendole prendere un bel color d'oro; preso che lo abbia, vi si getti un poco di sugo, un poco di Coli, un poco di noce moscada, un poco di cannella fine della Regina ed una fetta di prosciutto magro, e così si faccia cuocere sopra un treppiede a fuoco lento, rivoltandola spesso: quando sarà a mezza cottura vi si metta uno specchio d'aglio battuto ben fine, ed avanti un quarto d'ora che deva servirsi in tavola, si sgrondino bene le Lente dall'umido ove sono state cotte, e si mettano attorno la Lepre, che avrete già accomodata nel piatto, avvertendo che sia senza umido, ma ben prosciugata.

Per fare il Pane di Lepre alla francese.

A proporzione del Pane che si vuol fare si prenda la Lepre, si lavi bene, si tagli, levandole tutte le vene e muscoli, e poi si batta molto fine assieme con un poco di magro di vitella senza muscoli; poscia si pigli una o due fette di prosciutto con del grasso pure di prosciutto, e se ne formi tanti piccoli dadettini, che si mescoleranno assieme col suddetto battuto già fatto: si faccia altro battuto di fischerbe, cioè prezzemolo, basilico, sedano, timo e due foglie d'alloro, si mischi bene il tutto assieme con l'altro battuto di Lepre unitamente ad un rosso di uovo, una midolla di pane inzuppata nel sugo, un poco di sale, un poco di cannella fine, e tre o quattro garofani pesti con un poco di noce moscada: quando sarà il tutto così ben mescolato, e disfatto il pane, si prenda una cazzarola di grandezza proporzionata al composto già fatto, si fasci bene la medesima con fette di lardone o di grasso di prosciutto, si metta dentro il suddetto composto piglandolo bene dentro, e sopra si cuopra con altre

fette di lardone o grasso di prosciutto; sopra a tal grasso si ponga un foglio tagliato secondo la grandezza della cazzarola, e si metta in forno a cuocere, avvertendo che il forno non sia tanto caldo, dovendo starvi dentro lo spazio di tre ore; allora si levi dal forno, si lasci freddare dentro alla cazzarola istessa, e freddato che sia si levi diligentemente con un coltello tutte le fette del lardone; posto il detto pane in un piatto si serva in tavola, e volendola servir calda ciò si eseguisca con l' appresso salsa galante, cioè:

Si prendano tre o quattro scalogni, si puliscano, e si battano ben fini col coltello; dipoi si prenda una cazzarola da salsa, e si metta un poco di butirro ed un poco di farina, si ponga sopra al fuoco a farle pigliare un bel color d'oro, e preso che lo abbia vi si getti dentro un poco di sugo ed un poco di Coli, e facciasi bollire per un quarto d'ora; dipoi vi si pongano gli scalogni con un poco di pepe pesto e un poco di agro di limone, si versi sopra il suddetto Pane di Lepre, e subito si mandi al suo destino.

Altra Lepre alla francese.

Prendasi della coscia di Lepre in quella quantità che sarà necessaria, si pulisca bene, e se ne facciano tante braciucole ben sottili; dipoi facciasi un battuto ben fine di prezzemolo, basilico, sedano, timo e un poco di cipolla; fatto che sia prendasi una di dette braciucole, e sopra vi si distenda un poco di esso battuto con un poco di sale, un poco di cannella, un poco di pepe pesto, e un poco di noce moscada; dipoi vi si ponga sopra un'altra di dette braciucole, vi si metta l'istesso battuto e droghe come si è fatto alla prima, seguitando così fino a

che non saranno tutte condizionate, facendogli prendere quella figura che più sarà di pacimento; fatto questo, facciansi delle fette di grasso di prosciutto, si fasci con queste molto bene tutta la detta Lepre già composta, legandola con spago perchè stia unita, si ponga in una cazzarola di grandezza proporzionata, assieme ad un poco di fior di sugo. mettasi a cuocere sopra ad un treppiede con un poco di fuoco sotto, ed un poco sopra al coperchio della cazzarola, osservando che bolla piano; e per sapere quando è cotta si bucherà con punta di coltello sottile, preparando intanto la salsa necessaria per la medesima, cioè:

Si batta ben fine un poco di cipolla, si metta in una cazzarola da salsa con un poco di butirro ed una fetta di prosciutto magro, si faccia così un poco soffriggere; dipoi vi si ponga un poco di fior di farina, un poco di buon sugo, e l'umido che sarà nel fondo della cazzarola dove è stato cotto il composto di Lepre, digrassandolo prima molto bene, facendolo così bollire per lo spazio di un'ora; dopo di che si levi la fetta del prosciutto, vi si getti un tantino di vino buono di Cipro o di Malaga: quando si dovrà servire in tavola si levi d'attorno alla Lepre tutte le fette di grasso di prosciutto, si accomodi nel piatto diligentemente acciò non venga a disfarsi; sopra vi si versi la detta salsa, spremendoci prima dentro un poco di agro di arancia forte, e così si mandi al suo destino.

Altra maniera di Lepre all'italiana.

Si prenda la quantità della Lepre che occorre, si pulisca, si lavi bene, e se ne facciano tanti pezzi, facendovi nella carne dei buchi con la punta del coltello, ponendo in ciascuno dei detti buchi un ga-

rosmano, un pezzettino d'aglio ed una ciocchetta di rosmarino; dipoi si mettano in una cazzarola o in tegame di grandezza proporzionata a detti pezzi di Lepre, unitamente ad un poco di olio vergine, un poco di pepe ed un poco di buone spezie; così si ponga sopra un treppiede con un poco di fuoco sotto, facendola cuocere lentamente, acciò venga stagionata, rivoltandola spesso; quando si vedrà che dentro non vi è più umido, si bagni con un poco di sugo buono, seguitando a far l'istesso fino a tanto che non sarà cotta: avanti una mezz'ora che si deva servire in tavola ci si metta un poco di fior di farina ed un altro poco di sugo, componendola a sapore secondo il gusto di chi la deve mangiare, e posta con attenzione nel piatto si mandi al suo destino.

Altra maniera di Lepre alla francese.

Si prenda la quantità di Lepre che sarà necessaria, si pulisca, si lavi molto bene, se ne facciano tanti piccoli pezzetti, grossi quanto una noce, e gli si levino con diligenza tutte le ossa; fatto ciò si metta in una cazzarola con un battuto ben fine di cipolla, prezzemolo, basilico, timo, sedano, una foglia d'alloro, due o tre taglioli di funghi, quattro garofani pure ben pesti, un poco di noce moscada, un poco di pepe pesto, un poco di sale e un pezzetto di butirro, facendo così soffriggere il tutto assieme per farli prendere un buon gusto, avvertendo di non metterci umido: quando avrà preso un buon gusto si levi dal fuoco e si ponga a freddare; dipoi si prenda un poco di magro di vitella, un poco di grasso di prosciutto, si batta ben fine il tutto assieme con coltello, e dopo si metta nel mortajo, si pesti con un battuto di poche erbe:

odorose, cioè prezzemolo, basilico, timo, sedano e cipolla, un poco di butirro, un rosso di uovo, un poco di sale, una mezza presa di pepe ed una middolla di pane bene inzuppata nel sugo, regolandosi col pane e con l'uova a proporzione del quantitativo della Lepre; quando il tutto sarà ben pestato fine con pestello di legno, si prenda altra cazzarola della grandezza necessaria, si fasci con fette di lardone, mettendo nel fondo un poco del battuto che si è fatto nel mortajo, e sopra a quello un suolo della Lepre che sarà già fredda con un poco del suo umido; dipoi un altro suolo di battuto ed un suolo di Lepre, seguitando ad accomodarla in tal guisa sino a che non sarà consumato tutto il battuto: dopo si metta a cuocere in forno, che non sia tanto caldo, tenendocla per lo spazio di un'ora e mezzo; nel tempo che è in tal guisa a cuocersi, se vi abbisogna umido, ei si ponga un poco di buon sugo, e per servirla in tavola vi si faccia l'appresso salsa, cioè:

Prendasi una cazzarola da salsa, ci si ponga un pezzetto di butirro ed una mezza cipolla battuta bene, si metta al fuoco a farle prendere un bel color d'oro, e preso che lo abbia, vi si getti, a proporzione della salsa che deve farsi, un poco di buon Coli, facciasi così bollire per una mezz'ora, ed intanto si cavi dal forno l'altra cazzarola con la Lepre già cotta, si faccia sgrondare tutto il grasso e l'umido che avrà fatto; levato poscia bene il grasso, si metta l'umido nella cazzarola della salsa, si mescoli assieme; quando dovrà servirsi in tavola si accomodi con simetria la Lepre nel piatto cavandogli bene d'attorno tutte le fette del lardone: verserete dipoi sopra la salsa un poco di agro di limone, e così la manderete al suo destino.

Per fare i Fegatelli di Majale di ottimo gusto.

Secundo la quantità dei Fegatelli che si vogliono fare si prenda mezzo fegato di majale e mezzo lardone, battendo il tutto assai fine con coltello; di poi si faccia altro battuto, pure ben fine di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, una foglia d'alloro ed un poco di finocchio forte, mischiando bene il tutto assieme con un poco di sale, un poco di pepe pesto, un poco di spezie fine, un poco di formaggio parmigiano grattato, ed uno o due rossi d'uovo: quando ogni cosa sarà ben mescolata, prendasi una rete di majale, e si ponga in acqua calda per poterla ben distendere; distesa che sia ci si metta sopra un poco del suddetto composto, componendo i Fegatelli di quella grossezza e figura che più sarà in piacere, avvertendo di rivoltarli assai bene nella rete acciò non crepino e si disfacciano; formati che siano si metta in un tegame un poco di lardo, ponendolo sopra un treppiede a soffriggere; quando soffrigge bene ci si metta dentro i detti Fegatelli, con quattro foglie d'alloro, facendoli ben cuocere a fuoco lento, rivoltandoli spesso: cotti che siano gli si leva tutto il lardo e grasso restato nel tegame, vi si getti in quella vece un poco di brodo con farli bollire per tre minuti, accomodandoli poscia bene nel piatto, e gettandovi sopra quell'umido, con spremervi un poco di arancia forte, levando prima le foglie d'alloro, e si servano in tavola ben caldi.

Per fare il Majale alla spagnuola.

Prendasi il Majale nell'arista in quella quantità che sarà bisognevole, si metta in un vaso solamente ricoperto con acqua fresca, ci si ponga otto spic-

chj d' aglio mondo ed affettato, un poco di pepe sodo, otto garofani, un poco di regamo, o sia erba di acciughe, bene spicciolato, e sale proporzionato al quantitativo del Majale; si tenga in detto umido per lo spazio di otto giorni rivoltandolo spesso, dopo il qual tempo si ponga a cuocere arrosto, facendo ciò a piccolo fuoco perchè venga morbido, tenendovi sotto la ghiotta per ungerlo con l'umido stesso che scola, facendolo star così per un'ora e mezza; quando sarà così ben cotto lo potrete servire in tavola acciò non si freddi, e volendovi far sopra una salsa alla francese si potrà eseguir come appresso, cioè:

Prendasi una cazzarola da salsa, ci si metta un pezzo di butirro ed una fetta di prosciutto magro, si faccia un poco soffriggere, dipoi ci si ponga un poco di fior di farina, e quando questa avrà preso un piccolo color d'oro, ci si butti un poco di sugo buono a proporzione della salsa che deve farsi; così si metta a bollire sopra un treppiede, ed intanto si puliscano, si battano ben fine col coltello due o tre scalogni, e si gettino dentro alla salsa; poscia si prenda dei capperi acconci, si gettino dentro alla salsa, e il tutto facciasi bollire per un quarto d'ora; poi si cavi la fetta del prosciutto, e si versi la salsa sopra al Majale, mandandolo al suo destino.

Per fare un buon Budino alla francese.

Si prenda del pan-semel, si levi tutta la cortecia, si affetti ben fine, e si metta in una cazzarola a cuocere con del latte, una presa di sale, un poco di zucchero a proporzione acciò non venga molto dolce, e un pezzo di buon butirro; si disfaccia bene il tutto assieme sopra al fuoco con mestolo di

legno; quando sarà ben disfatto si levi dal fuoco, si lasci freddare, ci si ponga due crazie di candito battuto con coltello assai fine, e quattro o cinque rossi d' uovo, regolandosi in questo a proporzione del Budino che si deve fare, con metter le chiare in una catinella pulita ed asciutta, gettandovi dentro un' arancia dolce o pur cedro e sbattendo bene il tutto assieme; dipoi si prenda una cazzarola, o sivvero una forma di grandezza secondo il bisogno, si unga ben dentro con butirro, si batta nel mortaio col pestello del pane ben secco; quando sarà ridotto ben fine si spolverizzi sopra la cazzarola o forma già uuta, e montate che saranno le chiare con un mazzetto di fuscilli, ridotte bianche come la neve e molto sode, si mischiano col composto già fatto del Budino, e tutto si versi nella cazzarola o forma che sia, avvertendo che non superi il contorno, ma che resti sotto più di un dito, e si ponga a cuocere nel forno, o sivvero in forno a campo, ma che non sia tanto caldo: se sopra prendesse molto colore, cuoprasi con un foglio, e facciasi così cuocere per lo spazio di un' ora e mezza acciò venga asciutto; quando sarà cotto, si levi, si ponga nel piatto, spolverizzandoci sopra un poco di zucchero bianco, e si serva in tavola ben caldo.

Per fare un piatto alla francese di Rape ripiene.

Si prenda quel quantitativo di Rape che sarà necessario, queste si scelgano della grossezza di una mela mora dolce, si sbuccino e si vuotino, avvertendo per altro di non vuotarle tanto sottili: fatto ciò si mettano nell' acqua fresca, ed intanto si metta una cazzarola con dell' acqua a bollire; quando bolle si pongano dentro le Rape a bianchire, tenendole così fintantochè non avranno staccato il bol-

lore, allora si lavino, si gettino in altra acqua fresca; dopo si mettano sopra un panno pulito a sgrondare, e nel frattempo si batta ben fine col coltello un poco di fegato di majale o di altra bestia, con un poco di prezzemolo, un poco di basilico, un poco di cipolla, un tantino di timo, una o due foglie d'alloro, e una midolla di pane inzuppata nel sugo o brodo molto buono: quando sarà il tutto ben battuto ci si metta un rosso d'uovo con un poco di sale, un poco di noce moscada, un poco di pepe pesto ed un poco di buone spezie, mescolando bene il tutto assieme; con tal composto si riempiano le dette Rape, e si mettano a cuocere in una cazzarola con del buon brodo, avvertendo che questo non superi il ripieno, ponendo sopra le Rape un poco di scorza di pan grattato, si cuocino così sopra un treppiede con poco fuoco sotto e sopra, stando cauti che sopra non prendino troppo colore: cotte che siano, si lavino e si accomodino nel piatto destinato per servire in tavola: dipoi si prenda quell'umido dove sono state cotte, si metta in cazzarolina da salsa assieme con un altro poco di sugo buono; preso un pezzo di butirro, fattogli suzzare un poco di farina, si ponga in detta cazzarolina, e facciasi bollire il tutto assieme per un minuto; quando si è prossimi a servire in tavola, si prendano due rossi d'uovo, si sbattano in un pentolino con un poco di agro di limone, e con la suddetta salsa si faccia una specie di fricassea, si versi sopra alle Rape, si mandino al suo destino, e volendole sopra crostare o mascherare, ci si metta un poco di pane grattato, e si crostino bene, ma che non venga la crostatura bruciata.

Per fare le Braciuoie di Majale alla francese sopra la gratella.

Si prenda il numero di Braciuoie che si vuole nella scamerito, si lavino bene, si mettano in un tegame con un poco di aglio affettato, un poco di finocchio forte secco, e spicciolato un poco di sale, un poco di pepe pesto e un poco di buone spezie, si ricuoprano con acqua, e sopra ad un treppiede si facciano cuocere, lasciando così consumar l'umido, per far loro prendere un piccolo color d'oro; dipoi gli si cavi tutto l'unto che avranno fatto, ci si getti sopra un poco di farina, rivoltandole dall'una e dall'altra parte: fatto ciò ci si metta un poco di sugo e si lasci consumare: consumato che sia si faccia freddare le Braciuoie, si gratti ben fine del pane, e con l'umido che sarà rimasto nel tegame, quale sarà molto serrato, si stenda bene dall'una e dall'altra parte sopra dette Braciuoie, s'involtino bene nel pan grattato, e così si pongano sopra alla gratella; a lento fuoco gli si faccia prendere da ambe le parti un bel color d'oro, servendole poscia in tavola molto calde, ponendo attorno al piatto dell'arancia forte partita ed accomodata con simetria.

Per fare il Salmi di Beccaccia alla francese.

Prendasi il quantitativo di Beccaccie che saranno necessarie per il Salmi da farsi, si mettano a cuocere arrosto senza sbuzzare, ungendole e salandole due volte; cotte che siano si levino, e sopra ad un tagliere se ne facciano tanti pezzetti, e le interiora si mettano nel mortajo senza il buzzo; si pestino ben fine con sei coccole di ginepro, e con qualche ossa delle Beccaccie ed i capi; si passino per setaccio di crine con mestolo di legno, bagnandole con

un poco di sugo; dipoi prendasi una cazzarola di grandezza proporzionata, ci si metta un pezzo di butirro, una mezza cipolla trinciata ben fine, e una fetta di prosciutto magro, si ponga sopra al fuoco con far prendere alla cipolla un color d'oro, e preso che lo abbia ci si getti un poco di fior di farina; quando ancor questa avrà preso un bel color d'oro, ci si metta a proporzione del buon sugo, e che serva per far finir di cuocere le Beccaccie già spezzate, che vi si getteranno dentro con una foglia d'alloro. mettendola a bollire sopra ad un treppiede a lento fuoco: quando sarà ben cotta ci si gratti un poco di noce moscada, si getti dentro la suddetta roba già pestata o passata, rimettendo a bollire il tutto assieme per due minuti acciò prenda il gusto e sapore necessario; dipoi si versi, si accomodi nel piatto in cui deve mandarsi in tavola, levando di dentro la fetta del prosciutto e la foglia d'alloro: per contornare il piatto si facciano dei crostini di pane a piacimento, friggendoli finchè saranno di maggior gusto, facendogli prendere un bel color d'oro, ponendoli attorno al piatto a guisa che stiano accosti alla Beccaccia, acciò vengano a tirare un tantino d'umido, e così si serva in tavola.

Per fare le Uova da magro alla prussiana.

Si pongano ad assodare tante uova quanti pezzi sarà destinato di fare; sode che siano si sguscino con diligenza, si mettano sopra ad una salvietta a prosciugare, si aprano nel mezzo. gli si levi il torlo, ponendo questo nel mortajo, ed il bianco o sia chiara in un tondino; nel mortajo con i torli ci si metta due acciughe, un pezzo di butirro, un poco di noce moscada, un tantino di pepe pesto, un

poco di sale, un poco di parmigiano grattato, un rosso d'uovo crudo, un poco di prezzemolo, del basilico e del timo, battendo prima queste erbe ben fine col coltello; poscia si pesti il tutto assai bene nel mortajo con pestello; quando sarà tal roba ben pestata, si riempiano le chiare nel vuoto ove era il torlo, ponendo sopra a ciaschedun pezzo un poco di pan grattato, e si accomodino in una teglia a crostare con un coperchio di fornello a campo; per fargli la salsa si prenda degli spinaci, si puliscano e si lessino; lessati che siano si spremano bene, si battano un poco con coltello, ponendoli poscia in una cazzarola da salsa con un poco di butirro, delle acciughe ben battute, un poco di noce moscada, un tantino di sale e un poco di spezie, il tutto a proporzione della salsa da farsi, e si metta sopra al fornello a soffriggere un poco; dipoi ci si getti un poco di farina, mescolando il tutto assieme, gettandoci dentro un poco di sugo di pesce, descritto alla decima settima ricetta di questo Tomo, facendolo così bollire per cinque minuti: quando si è per servire in tavola ci si getti dentro un poco di parmigiano grattato, si versi sopra del piatto ove sono le uova, e si mandi al suo destino, avvertendo che siano molto calde.

Per fare un piatto di Cignale alla francese.

Si prenda un pezzo di Cignale nella spalla, si pulisca, e si lavi bene con aceto molto forte; dipoi si prenda una cazzarola, ci si metta un poco di grasso di sugo e detto Cignale, con un poco di sale, un mazzetto d'erbe odorose, cioè prezzemolo, basilico, sedano, una mezza cipolla e un pezzo di carota, tutto ben legato assieme, otto garofani, una sessantina di chicchi di pepe sodo, sei coccole di gi-

nepro e due foglie d'alloro; si ponga sopra ad un treppiede con del fuoco sotto e sopra al coperchio della cazzarola, e se prendesse troppo colore si bagni per due volte con un poco di aceto; quando avrà preso un bel color d'oro si cuopra con del buon sugo, e così si lascerà cuocere lentamente; cotto che sia gli si levi tutto l'umido che sarà restato, cavando da questo il grasso che potrà esservi; dipoi per fargli la salsa, prendasi una cazzarola da salse, ci si metta una fetta di prosciutto magro ed un pezzo di butirro, e si ponga sopra al fuoco a struggere; quando sarà strutto, ci si getti un poco di farina, gli si faccia prendere il solito color d'oro, ed allora vi si getti dentro il suddetto umido già digrassato, e si faccia così bollire per una mezz'ora a piccolo fuoco; dipoi prendansi due tartufi, si puliscano con diligenza, e se ne faccia col coltello tanti piccoli pezzetti; poscia si prenda dei prugnoli di Maremma, si battano ben fini con i tartufi, e si gettino dentro alla suddetta salsa, facendo bollire il tutto per una mezz'ora a piccol fuoco, riducendola così ben ristretta e di buon gusto; dipoi si accomodi nel piatto il Cignale, sopra vi si versi la detta salsa, nella quale vi si sprema una mezza arancia forte, e così si serva in tavola, avvertendo che sia ben caldo.

Per fare un piatto di Cervella alla veneziana.

Si prenda delle Cervella d'Agnello nel quantitativo che sarà necessario, si tengano per una mezz'ora nell'acqua fresca per poterle bene sbucciare; sbucciate che siano si mettano sopra ad un panno bianco a suzzare; dipoi si partano nel mezzo, ed in una cazzarola vi si metta un battuto d'erbe odorose,

cioè prezzemolo, basilico, sedano, un poco di timo, un poco di cipolla ed un poco di butirro, il tutto a proporzione, facendolo così un poco soffriggere; dipoi ci si mettano dentro le Cervella già preparate, tenendole così per lo spazio di due minuti, rivoltandole bene e con diligenza, saleggiandole sopra un poco; levata la cazzarola dal fuoco si lascino un tantino freddare, dipoi si gratti ben fine della midolla di pane duro, si metta in un piatto si sbattano due uova o più, a proporzione del bisogno, in un pentolino, e le suddette Cervella s'involentino bene ad un pezzo alla volta nel butirro. ed erbe co. ove sono state a soffriggere, dipoi nell' uova sbattute e nel pane già grattato; intanto prendasi una cazzarola della necessaria grandezza per starvi i pezzi delle Cervella ben distesi, e postovi un pezzo di butirro, si metta al fuoco sopra ad un treppiede; quando il butirro comincia a soffriggere, ci si metta i suddetti pezzi di Cervella ad uno alla volta, avvertendo che stiano ben distesi, e così gli si faccia prendere un bel color d'oro dall'una e dall'altra parte: per fargli la sua salsa si prenda una cazzarola da salsa, ci si metta dentro un pezzo di buon Butirro, un battuto ben fine di cipolla e si ponga al fuoco a farle prendere un bel color d'oro; preso che lo abbia ci si getti dentro un poco di Coli; dipoi facciasi un piccolo battuto di erbe, cioè prezzemolo, basilico e sedano, e si unisca alla salsa, facendo bollire il tutto assieme per una mezz'ora: quando si dovrà servire in tavola vi si sprema dentro un mezzo limone, si versi tal salsa nel piatto destinato, e sopra vi si accomodino con simetria le dette Cervella, e si mandino al suo destino.

Per fare un piatto di Broccoli di Rapa alla francese di ottimo gusto.

Si prenda dei Broccoli di Rapa di buona qualità, e che non siano tanto amari, si puliscano, si lavino bene, ed in molta acqua si lessino a mezza cottura; poscia si levino, si gettino in acqua fresca; dipoi si spremano bene, si dividano nel mezzo per lo lungo, e si mettano in una cazzarola di grandezza proporzionata, ponendoci del brodo assai buono, che sia un poco grasso e un poco di sale, ponendoli così a finir di cuocere: cotti che siano, si levino dal brodo, si facciano un poco sgrondare, ed intanto in una cazzarola da salsa ci si metta del latte con un poco di sale; si prenda un buon pezzo di butirro, gli si faccia suzzare un buon poco di fior di farina, dimenandolo continuamente con la mano, fintantochè non avrà suzzata la quantità necessaria: fatto ciò si ponga nel detto latte, si metta la cazzarola sopra al fuoco per farlo bollire, dimenandolo continuamente con mestolo di legno, finchè non sarà bene strutto il butirro; poscia si prenda il piatto che deve servir per la tavola, vi si metta nel fondo un poco di formaggio parmigiano grattato, e sopra vi si accomodino ben distesi i Broccoli, cioè un suolo dei medesimi, sopra di cui vi si versi un poco del latte già strutto e mischiato col butirro ed un altro poco di parmigiano, seguitando a far così suolo per suolo fino a che non saranno finiti: terminati che siano vi si getti sopra tutto il latte che sarà restato, coprendoli bene con del formaggio parmigiano, e si facciano crostare con un coperechio di forno a campo, mandandoli al suo destino che siano ben caldi. Si avverta che la suddetta salsa del latte sia ben ristretta.

Per fare una Zuppa da magro alla francese.

Per fare una Zuppa per sei persone si prenda oncie otto orzo di Germania del più fine, si netti e si lavi a due acque, acciò perda tutto il sito che ha di catrame; si ponga in una cazzarola di grandezza proporzionata, con mezz'acqua e mezzo sugo di pesce di quello già descritto; si faccia così bollire per due ore, ma a piccolo fuoco, rivoltandolo spesso con mestolo di legno; un mezzo quarto d'ora prima di doverlo mandare in tavola, si prendano quattro rossi d'uovo, mescolandoli bene assieme con del formaggio parmigiano grattato ed un poco d'acqua fresca; si passi il tutto per setaccio di crine, e si mischj assieme con l'orzo ed un buon pezzo di butirro, assaggiandolo se sta bene di sapore, ponendoci anco un poco di cannella fine della Regina; si versi nella zuppiera e si serva in tavola, avvertendo per altro che non sia tanto liquida, ma anzi ben legata.

Altra Zuppa pure da magro alla francese.

Si metta in un pentolo di scodella ben pulito uno stecco di cannella della Regina con acqua calda, e si tenga a bollire a piccolo fuoco per due ore; dipoi si arrostitiscano dall'una e dall'altra parte delle fette ben fine di pane, si accomodino nella zuppiera, ci si getti sopra quell'acqua di cannella bollente, e si cuopra acciò venga bene a stufarsi; poscia si prenda un mezzo fiasco di latte molto buono, si ponga a bollire con sale a proporzione, e con un pezzo di butirro del migliore che si possa avere; dipoi si prendano sei rossi d'uovo e si sbattano bene in un pentolo; quando il detto latte ecc. bolle, si componga con detti rossi d'uovo una spe-

cie di cordiale, ma alquanto denso, dovendo questo eseguirsi quando si è per servire la Zuppa in tavola; se nella zuppiera il pane non avesse inzuppato tutto l'umido, si scoli bene, vi si versi sopra il cordiale fatto con il latte, e si mandi al suo destino, essendo questa Zuppa da magro alla francese la più delicata che possa farsi.

Per fare un piatto di Braciuoie di Vitella alla francese.

Si prendano nella coscia il numero delle Braciuoie che si vuol fare, che siano grandi e sottili, tagliandole per il lungo, larghe quattro dita; dipoi si faccia un battuto ben fine di prezzemolo, basilico, sedano, cipolla, un poco di finocchio forte, un poco di midollo pure di vitella, un poco di scorza di limone ed un poco di sale: fatto che sia tal battuto si prendano le Braciuoie, si distendano bene, e sopra ciascheduna di esse vi si metta un poco di detto battuto bene steso, si arrotolino come tanti piccoli rocchi, si legbino con refe ad una alla volta, si pongano in una cazzarola di proporziata grandezza con del butirro, si facciano così un poco soffriggere: dipoi ci si getti una mezza cipolla trinciata molto fine, le si faccia così prendere un bel color d'oro, ponendoci allora un poco di farina in guisa che sia bastante a ridurre un umido un poco coloso, mettendoci un poco del solito sugo in quantità sufficiente a terminarle di cuocere, e facendole così bollire sopra un treppiede a fuoco lento: cotte che siano si sciolgano, si accomodino con buon garbo nel piatto, e sopra ci si versi il suo umido, ma che sia ben caldo, e così si servino in tavola.

Per fare un piatto di Uova da magro alla milanese.

Si prenda quel numero di Uova che si vuol fare, si pongano ad assodare, e assodate che siano si gettino nell'acqua fresca, si sguscino con diligenza, si pongano sopra un panno bianco pulito, si dividano per il mezzo, si levino i torli, e si gettino in un mortajo con un poco di butirro, due garofani pesti, un poco di pepe in polvere, due acciughe, levandogli prima le lische, due rossi d'uovo liquidi, ed un poco di sale: si pesti assai bene il tutto assieme, e pestato che sia, si riempiano con tale impasto le dette chiare in vece del torlo levato, riunendolo poscia assieme come se fosse un uovo intero; quando saranno tutte così accomodate, si grattino ben fine del pane, si sbattano dell'uova crude, e dentro ci si tuffi quelle sode già accomodate, come sopra si è detto, s'involtino molto bene nel pane grattato, lasciandole così un poco prosciugare; dipoi nuovamente si tuffino nell'uovo sbattuto e pane grattato: quando si è prossimi a servire in tavola si friggano, e gli si faccia la sua salsa, cioè:

Si prenda dell'acetosa, gli si levino diligentemente tutte le costole, si pulisca e si lavi bene: si metta in una cazzarola dell'acqua fresca a bollire; quando bolle ci si getti dentro l'acetosa, e riprese che abbia il bollore, si cavi dall'acqua, si sprema assai bene, e si batta assai fine col coltello: dipoi si prenda un'altra cazzarola da salsa, ci si metta un buon pezzo di ottimo butirro, con un battuto di cipolla, basilico, un poco di timo e una foglia di sedano, e si metta un poco a soffriggere; soffritto che abbia, si puliscano assai bene dalle lische due o tre acciughe, vi si gettino dentro, e si disfacciano diligentemente: disfatte che siano ci si

metta un poco di farina e si mescoli il tutto bene assieme, ponendoci un poco di sugo di pesce, e sopra un treppiede con poco fuoco sotto si faccia bollire: dieci minuti avanti che si deva servire in tavola, vi si getti dentro la suddetta acetosa già batfuta, poscia si versi nel piatto, e sopra si accomodino con simetria le Uova che avrete fritte, alle quali si deve far prendere un color d'oro cupo, e così si mandino al suo destino, avvertendo che siano ben calde.

Per fare un buon piatto alla francese di Starne con le Lente.

Si prenda il numero che si vuole di Starne, si puliscano bene, gli si levi il collo, gli si taglino mezzate le ali ed i piedi, si sbuzzino e si fiammino bene sopra ad un fornello: dipoi si lavino con diligenza, gli si pongano dentro le cosce, si mettano dentro una cazzarola di grandezza proporzionata al quantitativo delle Starne, ma che stiano ben ristrette e con i petti voltati verso il fondo: si faccia un mazzetto d'erbe odorose, cioè uno spicchio di cipolla (nella quale vi si stecchi quattro garofani), una costola di sedano, un pezzo di carota, ed un poco di prezzemolo, legando il tutto bene assieme con spago, si ponga con le Starne unitamente a del brodo buono e che sia un poco grasso, avvertendo che con questo siano solo ricoperte; e si mettano a cuocere sopra un treppiede con poco fuoco sotto, perchè bollano lentamente, ed intanto si prepari la sua salsa, cioè:

Si mettano a cuocere delle Lente in brodo buono, ma sciocco: cotte che siano si pongano in un setaccio di crine acciò sgrondino bene tutto l'umido, ed in una cazzarola da salse si metta un pez-

ze di butirro ed una fetta di prosciutto magro; sopra ad un fornello si faccia un poco soffriggere detto prosciutto, e dalle Starne che saranno già cotte gli si levi tutto l'umido, da cui si deve levare tutto il grasso che vi sarà; l'umido digrassato si getti nella cazzarola della salsa, si faccia bollire a fuoco lento, con il butirro e prosciutto per un quarto di ora, e poscia vi si uniscano le Lente per fargli prendere un buon sapore, facendole così bollire per un altro quarto d'ora, avvertendo che non vi resti tanto umido, ma che questo sia proporzionato: quando si sarà prossimi a servire in tavola, si accomodino le Starne nel piatto con simetria, e sopra ci si versino le dette Lente, dalle quali si levi la fetta del prosciutto e si mandino al suo destino, ma che siano ben calde.

Altro piatto di Pernici alla francese.

Si prendano le Pernici che si vuol fare, si puliscano bene, si fiammino, gli si accomodi dentro le gambe, e si mettano in una cazzarola in forma che stiano ben ristrette, cuoprendo prima il fondo della cazzarola con delle fette di lardone grosse quanto una moneta di tre paoli, voltando le Pernici con i petti verso il fondo, unendovi una mezza cipolla, nella quale vi si stecchi quattro garofani, e le Pernici si cuoprano molto bene con delle dette fette di lardone sottili; sopra vi si metta un foglio che cuopra tutto, e con del brodo buono si pongano a cuocere sopra ad un treppiede con fuoco sotto e sopra, ma che bollano adagio; cotte che siano gli si farà la sua salsa alla francese di ottimo gusto, cioè;

Si prendano dei sedani, si sfoglino bene fino a che non si trova il tenero, ed allora si taglino due dita distanti dal capo, quale si pulirà e si ton-

derà diligentemente, lasciandoli così nell'acqua fresca, nel mentre che si porrà al fuoco una cazzarola con dell'acqua; quando questa bollirà si cavino i capi dei sedani dall'acqua fresca e si gettino in quella bollente con un poco di sale: quando saranno mezzi cotti si levino e si mettano in acqua fresca; poscia si prenda una cazzarola da salse, vi si ponga un pezzo di butirro ed una fetta di prosciutto magro con un poco di farina e si metta sopra al fuoco; quando la farina avrà preso un bel color d'oro, vi si getti un poco di buon sugo, si scoli dalla cazzarola delle Pernici già cotte tutto l'umido che vi sarà, si digrassi, si ponga nella cazzarola della salsa, e si faccia così bollire il tutto per un quarto d'ora: dipoi si mettano dentro i suddetti capi di sedano, bene spremuti ad un capo alla volta, si facciano così terminare di cuocere nella medesima salsa, acciò prendano un buon sapore: quando saranno cotti, si accomodino le Pernici nel piatto bene spogliate dal lardone, e attorno si disponga con simetria i detti capi di sedano, si levi dalla salsa la fetta del prosciutto, vi si sprema un poco di agro di limone e si versi sopra le Pernici, e ben calde si servano in tavola.

Zuppa da magro alla veneziana.

Prendasi delle Poveracce di mare, si pongano in una cazzarola con acqua fresca, si mettano a bollire, e quando hanno staccato il bollire si cavino, si scolino e si levino dal guscio, ponendole in un tondino; poscia si faccia un battuto ben fine di cipolla, prezzemolo, basilico, sedano, timo, due o tre funghi secchi e un poco di bietola, levando a questa le costole; tal battuto si metta in una cazzarola di grandezza proporzionata, con un buon pez-

zo di butirro, o sivvero olio vergine, facendo ben soffriggere il tutto a piccol fuoco: quando avrà preso un bel color d'oro, ci si metta mezzo del solito sugo di pesce e mezza acqua con un poco di sale, e nel tempo istesso vi si gettino dentro le Poveracce, avvertendo che siano ben pulite; dipoi si prendano dei risi in quantità adeguata alla Zuppa che si vorrà fare: si nettino bene, si lavino a due acque, e si mettano a cuocere nella cazzarola col detto composto, facendo bollire il tutto lentamente sopra di un treppiede, e rivoltandolo spesso acciò non venga ad attaccarsi: cotto che sia si versi nella zuppiera e si serva in tavola, avvertendo, che non sia nè troppo tenera, nè troppo soda, ma bensì di un umido aggiustato.

Altra Zuppa da magro alla spagnuola.

Si sbucci e si pulisca bene della zucca bianca, si metta a cuocere con acqua bollente, facendola così cuocere assai bene; dipoi si scoli tutta l'acqua ove si è fatta cuocere, e si faccia un piccolo battuto d'erbe, cioè prezzemolo, sedano e timo, che con un pezzo di butirro si farà soffriggere in una cazzarola di grandezza proporzionata alla Zuppa che si vorrà fare, ed intanto si frulli in un pentolo con mestolo di legno la detta zucca; dipoi assai bene che sia ci si metta del sugo di pesce adeguato in quantità alla Zuppa che dovrà farsi: soffritto che sia il battuto ci si versi dentro la zucca già disfatta, si faccia il tutto così bollire per una mezz'ora: si saporisca e si componga a sale secondo il gusto di chi deve mangiarla; dipoi si prenda un poco di pane, se ne facciano tanti piccoli dadettini, ed in una cazzarola con del butirro si soffriggano fino che non abbiano preso un piccolo color d'oro, ponendoli pe-

scia nella zuppiera a ciò destinata; poscia si prendano due o tre rossi d'uovo, e con del formaggio parmigiano grattato si sbattano bene in un pentolo: a poco alla volta ci versi dentro la zucca suddetta già composta, si mescoli diligentemente il tutto assieme, ed avanti dieci minuti di doverla servire in tavola si versi nella zuppiera sopra al pane, tenendola bene in caldo, dimenandola spesso col mestolo, ed al tempo opportuno si mandi al suo destino.

Per fare una vera Pasta-sfoglia alla francese di ottimo gusto.

Si prenda della farina ben fine, e che sia di bocca, ci si metta uno o più rossi d'uovo, a proporzione della pasta che si vorrà fare, un poco di sale ed un poco di butirro quanto una noce; s'intrida con acqua fresca, si faccia tenera come la pasta del pane, e se è in tempo estivo un poco più tenera, ed intrisa che sia si dimeni assai bene e si lasci riposare per un quarto d'ora, poscia si torni a dimenare e riposare come sopra, facendosi questo per tre volte; terminato di far questo si pesi la pasta, e per ogni libbra ci si metta once otto di butirro, si distenda bene con il matterello, osservando nel distenderla di non porvi troppa farina, perchè diverrebbe arida e non alzerebbe: si metta nel mezzo alla pasta il detto butirro, si pieghi una parte, e le altre parti una sopra l'altra; così si torni a spianare, e si tiri sottile quanto due monete di dieci paoli, osservando che la prima parte che si è messa di sopra, deve esser la prima a tornar di sotto nel nuovamente piegarla; si torna così a rispianarla, e ridurla all'istessa grossezza, facendo questo per tre volte e tenendo sempre il metodo sud-

detto nella piegatura; si avverte che essendo di estate devesi mettere la pasta a diacciare, e quando è ben diacciata si deve distender molto fine per lo lungo: distesa che sia, si prenda il butirro tenero senza diacciarlo, e con un coltello si distenda assai bene sopra alla detta pasta diacciata; dipoi si pieghi a molte pieghe a libricciuolo, sempre si distenda per lo lungo, e così si faccia grossa un mezzo dito; allora si pieghi a sole due voltate, ponendosi nuovamente a diacciare, stando avvertiti che non s'incordi, cioè che non si diacci troppo, perchè si strapperebbe, e non verrebbe fatta bene; poscia si torni a distenderla, tirandola alla grossezza medesima, e piegandola nuovamente due volte come sopra si è detto, essendo questa la vera maniera di fare la perfetta Pasta-sfoglia. In appresso si darà la vera maniera di comporre i Pasticcini o Sfo-gliate calde e fredde, Torte, Pasticci a vento ec. con più le maniere di cuocerle bianche o pur colorite, poichè ci sono dei piatti di Pasta-sfoglia ripiena, calda e fredda, che deve esser bianca, ed alcuna colorita.

Costolette d' Agnello in Puppigliotte alla francese.

Prendansi le costolette d' Agnello, si puliscano bene, cioè a dire, gli si levino tutte le pelli e ossa, lasciando ad ogni pezzetto di magro la sua costoletta lunga due dita, e con la costola del coltello si battano per farle bene distendere; poscia si faccia un battuto trinciato ben fine con un poco di cipolla ed un poco di prezzemolo, si pongano in un tondino le suddette costolette, e sopra ad esse ci si stenda il battuto fatto con un poco di sale, un poco d' olio vergiuc, e un mezzo limone spremuto, involtandole bene con tal composto, dentro al quale

si tengano per due ore, mettendole poi a cuocere con tutta la detta roba in una cazzarola di grandezza proporzionata: quando principiano a prender colore, si scoli tutto l'olio, e per finirle di cuocere ci si ponga un poco di Coli; quando saranno cotte si facciano ben restringere dal suo umido, si facciano freddare, ed intanto si formi un battuto ben fine con un poco di polpa di pollo cotto, un tantino di prosciutto cotto, un poco di prezzemolo, e un rosso d'uovo: fatto che sia, s'involti bene una costoletta alla volta nel suo umido, e sopra alle medesime dall'una e dall'altra parte si cuoprano con tal battuto; poscia si prenda un foglio bianco ben pulito, se ne facciano otto pezzi, ed in un tondino si unghano molto bene con olio vergine; in ciaschedun pezzo di carta ci si metta una di dette costoline, piegandola a forma di lettera, lasciando fuori l'osso o sia costoletta, ed avanti un mezzo quarto d'ora che si devano servire in tavola si pongano sopra della gratella con poco fuoco sotto, accomodandole poscia nel piatto in guisa che la costoletta resti fuori del piatto istesso, acciò si possa comodamente prendere, e si mandino ben calde al suo destino.

Sparagi all'inglese di gusto assai delicato.

Si prenda quella quantità di Sparagi che si vorrà, che siano grossi e molto verdi; si tagli tutto il duro, si lavino bene in acqua fresca, si metta una cazzarola con acqua pur fresca, con un poco di sale a bollire; quando bolle ci si gettino dentro gli Sparagi, e ripreso che abbia il bollire, si levino e si pongano in altra acqua fresca; cavati da questa si stendano sopra ad un panno pulito acciò

vengano a suzzarsi; poscia si accomodino nel piatto, ed in una cazzarola da salse ci si metta un poco di latte ed un poco di sale con un buon pezzo di butirro di Cascina, facendo prima a questo con la pianta della mano suzzare un poco di farina, ponendo il tutto a bollire fintantoché non sia consumato il butirro, riducendo la salsa a proporzione, che servir possa per gli Sparagi già preparati, sopra dei quali la verserete, servendoli in tavola ben caldi.

Vera Pasta-Siringa alla francese.

Prendasi una cazzarola di grandezza proporzionata al bisogno, ci si metta del buon brodo pure a proporzione dei pezzi che si vorranno fare, si lasci freddare, e poi ci si ponga un pezzetto di butirro e della farina ben fine, componendo con questa ed il brodo un impasto come se fosse una pasta da friggere il baccalà, ma anco un poco più tenera; si faccia cuocere dimenandola bene con un mestolo di legno, riducendola molto soda; dipoi si pesi e si ponga nel mortajo, e per ogni libbra ci si gettino quattro uova, che due con chiara e due senza, e col pestello si batta assai bene per un'ora, mettendola poscia in una forma da Paste-Siringhe, o pure si facciano dei buccolotti grossi quanto una nocca, e si pongano o le une o gli altri a friggere in olio o pure in lardo, ma che questo non bolla troppo sodo, acciò non prendano tanto presto il colore; nel tempo poi che la pasta si cuoce si dimenino continuamente la padella acciò vengano a rilevare ed ingrossare; cotti bene che siano, e fattogli prendere un bel color di nocciola, si levino e si pongano sopra un panno pulito, acciò vengano ben prosciugati dall'unto che gli è restato addosso; si accomodano poscia con buon garbo nel piatto, spol-

verizzandovi sopra dello zucchero assai fine, e si servano in tavola.

Gigotto di Agnello alla francese.

Si prenda una coscia di Agnello ben grossa, grassa e di buona qualità, gli si tagli lo stineo due dita distante dalla prima giuntura, si lavi e si pulisca molto bene: dipoi si ponga in una cazzarola di grandezza proporzionata, con un poco di sale, quattro foglie d'alloro, una mezza cipolla affettata, una fetta di prosciutto ed un pezzo di butirro, mettendola sopra ad un treppiede con un poco di fuoco sotto ed un poco sopra al coperchio, facendogli così prendere un color di nocciuola, ma spesso si rivolti, si bagni con del sugo buono, e per tre volte si lasci consumare il detto sugo: fatto ciò, allora, col sugo medesimo si cuopra la coscia suddetta per metà, poichè con questo deve cuocersi: cotto che sia gli si levi tutto l'umido, e dal detto umido si cavi tutto l'unto che vi sarà con rimettere tale unto nell'Agnello per conservarlo umido, e si tenga in caldo: dipoi si prendano dei piselli freschi, si puliscano e si lavino molto bene, e si pongano al fuoco in una cazzarola con un buon pezzo di butirro, rivoltandoli spesso con mestolo di legno, facendoli così un poco rosolare, ponendoci pure un poco di farina, mescolandola bene con i piselli, e poi vi si getti dentro l'umido in cui è stato cotto l'Agnello, ponendoci anco un altro poco di sugo, e così si facciano ben cuocere; cotti che siano si levi l'Agnello, si accomoda nel piatto nel tempo che si è per servirlo in tavola, si versino sopra il medesimo i piselli, e si mandi al suo destino, ma ben caldo.

Uova all' inglese.

Prendasi delle Uova in quel numero che uno vuole, ma che siano molto fresche; si metta una cazzarola con acqua fresca a bollire gettandovi dentro un poco di sale ed un poco di aceto assai forte: quando è assai bollente vi si schiaccino dentro le Uova a due alla volta, lasciando che la chiara divenga bianca, allora si levino con mestola bucata, e si pongano in acqua fresca; freddate che siano in quella si cavino e si stendano sopra ad un panno pulito; poscia si prenda una cazzarola da sale, ci si metta dentro un buon pezzo di butirro, con un battuto ben fine di cipolline fresche, timo, basilico fresco, prezzemolo, una foglia di sedano e dei prugnoletti freschi, facendo un poco sofferiggere il tutto, gettandovi dentro un poco di farina, un poco di latte, un poco di sale e un poco di noce moscada grattata, mischiando il tutto bene assieme con mestolo di legno; facendo così bollire tal composto, riducendolo un poco sodo, ed allora vi si getti un rosso d' uovo sbattuto e si lasci freddare: intanto si prendano delle ostie bianche, s' infradicino, sopra ciaschedun pezzo d' ostia ci si metta un poco di detto battuto, una di dette uova affogate, e sopra un altro poco del medesimo battuto: così s' involtino molto bene nell' ostia, poscia si grati ben fine del pane, si sbattano dell' uova, dentro alle quali s' intinga uno di detti pezzi alla volta, poi s' involtino nel pan grattato, e si mettano a friggere, facendogli prendere un color d' oro: dipoi si levino, si accomodino nel piatto, che si contornerà con prezzemolo fritto, e così ben calde si servano in tavola.

Latte in chicchere alla francese.

Prendasi quel numero di chicchere ove si vorrà riempire e quella quantità di latte che sarà necessaria per far ciò; si metta il latte in una cazzarola con un poco di zucchero, avvertendo che non venga troppo dolce, e con un tantino di sale; sopra al fuoco gli si faccia alzare un piccolo bollore; dopo ci si gratti dentro la scorza d'un'arancia di Portogallo, oppur di cedrato, si cuopra e si lasci freddare: intanto si sbattano in un pentolo dei rossi d'uovo, cioè per ogni mezzo fiasco di latte dieci rossi, e così a proporzione: freddo che sia il latte si passi per un panno pulito in altra cazzarola, spremendo molto bene la roba che resta nel panno, gettando dentro nel latte le uova già sbattute, mescolando il tutto bene assieme, e con tal composto si empiano le chicchere; poscia si accomodino le medesime in una cazzarola ove stiano bene; ci si ponga dell'acqua fresca in quella quantità che serve soltanto per cuoprire le chicchere fino alla metà; si metta poscia la cazzarola sopra ad un treppiede con del fuoco sotto e sopra al coperchio, stando ben cauti che l'acqua non deve bollire, ma soltanto mantenersi sempre ben calda, fintantochè il latte non sarà rappreso; quando sarà divenuto ben sodo, si levino le chicchere dall'acqua e si mettano a freddare; poscia si accomodino nel piatto con una salvietta nel fondo del medesimo, e si servano in tavola con attenzione.

Per cuocere un Prosciutto alla francese.

Si scelga un Prosciutto di buona qualità, si pulisca diligentemente, e gli si tagli la metà dello stinco: dipoi si ponga in molle in acqua fresca, ove

si terrà per otto giorni continui, mutandogli per altro l'acqua una volta il giorno: dipoi si prenda un panno pulito, si stenda sopra ad una tavola, e si faccia un Corbuglione alla francese, cioè si facciano tante fette di due o tre cipolle vecchie, vi si metta basilico, prezzemolo, timo, sedano, carota, un poco di fieno odoroso trinciato ben fine, un soldo di coriandoli puri, un poco di pepe sodo, una dozzina di garofani ed un poco di pesce bianco, con involtare il tutto bene nel panno, con sopra al Corbuglione il prosciutto involto con diligenza dall'una e dall'altra parte, legando il panno con spago in guisa che nulla possa escire dal medesimo; così accomodato si metta a bollire in molto umido, e con uno stecco di scopa si senta quando sarà a cottura, ma non si lasci cuocer troppo: quando sarà a tiro si levi il vaso dal fuoco, si lasci freddare nel suo umido, e freddato bene che sia, si cavi dal panno, si pulisca assai bene, e gli si levi la cotenna, in vece della quale vi si porrà sopra un poco di corteccia di pane grattato; si accomodi nel piatto, e si serva in tavola.

Tonno con Piselli alla francese.

Prendasi un pezzo di Tonno nella pancia, che sia buono e fresco, si pulisca bene, si metta nella farina involtandola in quella; intanto si ponga in una cazzarola di grandezza proporzionata un buon pezzo di butirro, si metta sul fuoco a struggere, e quando principia a soffriggere ci si getti dentro il Tonno già bene infarinato; gli si faccia prendere un bel color d'oro dall'una e dall'altra parte, ma ciò si eseguisca a piccolo fuoco acciò il butirro non prenda di cattivo: quando il Tonno sarà ben rosolato, vi si getti dentro una presa di spezie, un po-

co di pepe pesto e un poco di scorza di limone battuta ben fine col coltello, unitamente ad un tantino d'aglio, un poco di noce moscada, e si cuopra con sugo di pesce, o sia sugo da magro, ponendovi dentro anco i piselli teneri, e ben lavati e puliti in quantità proporzionata al pezzo del Tonno, facendo bollire e cuocere il tutto assieme per un'ora, riducendolo così con poco umido; quando sarà in ordine, si accomodi il Tonno nel piatto contornandolo con i piselli, e si scrva in tavola ben caldo.

Carciofi alla genovese.

Prendasi quel numero di Carciofi che si vuole, che siano grossi e teneri, gli si cavi il gambo, tagliandoli in maniera che star possano ritti, si spuntino un dito e mezzo, si allarghino bene, osservando che non si rompino, gli si levano quelle piccole foglie che hanno attorno e verso il gambo, si gettino in acqua fresca, poscia si levino e si scuotano acciò esca tutta l'acqua che possono avere inzuppata: si prenda una cazzarola di proporzionata grandezza, ci si accomodino dentro tutti i detti Carciofi, ponendoci dentro a ciascheduno di essi un poco di pepe pesto, un poco di sale, e quanto una noce di butirro, o pure un poco di olio vergine; se si vogliono far da magro vi si metta un poco di sugo da magro; e se da grasso un poco di sugo da grasso, ponendovene o dell'uno o dell'altro, per ogni Carciofo, quanto ne può contenere un mezzo guscio d'uovo, e un poco se ne getti nel fondo della cazzarola, quale si metterà sopra di un treppiede con fuoco sotto e sopra del coperechio, facendoli così cuocere ed un poco rosolare sopra e sotto, facendoli consumare per due volte l'umido che si sarà

posto, con tornare a mettervene un'altra mezza ramajolata; cotti che siano si levino di sopra al fuoco con lasciarvi stare quello che è sopra del coperchio, acciò si mantengano ben caldi, stando per altro cauti che nel fondo vi sia restato un poco d'umido: quando si dovranno servire in tavola, si accomodino con simetria nel piatto, mettendoci dentro a ciaschedun Carciofo, ad uno alla volta, un poco di quell' umido restato ove sono stati cotti, e si mandino al suo destino ben caldi.

Salsa per l' Anguilla.

Si prenda della cipolla, dello scalogno e uno spicchio d'aglio; il tutto trinciato fine si ponga a soffriggere in una piccola cazzarola per cinque minuti; dipoi vi si ponga del prezzemolo e capperi, il tutto trinciato fine, e quattro acciughe passate con un poco di fior di farina: il tutto si mescoli assieme e si allunghi o con brodo di pesce, o con acqua; si lasci bollire per dieci minuti, e si dimeni continuamente con un mestolo, spremendovi sopra un mezzo limone. Questa salsa la metterete nel piatto, e sopra vi accomoderete l' Anguilla per servirla in tavola.

Maniera per fare un piatto di Ovoli ripieni.

Si scelgano gli Ovoli più fondi, si tagli loro il gambo, con pulirli dalla loro buccia: i gambi si lavino, si mettano a scolare, e si taglino in piccoli pezzi: poi si mettano in un tegame o in una cazzarola a soffriggere con butirro, prezzemolo fine, due spicchj d'aglio, pepe, sale e noce moscada: quando i gambi son cotti li trincerete fini, mescolerete con essi una midolla di pane inzuppata nel latte

con del formaggio parmigiano, grattato a proporzione degli Ovoli, e due torli d' uovo, sicchè tutto resti incorporato assieme. Questa misura servirà per ricuoprire i cappelli degli Ovoli: questi Ovoli così ripieni gli accomoderete in una teglia o tegame untato con butirro, spargendovi sopra un poco di parmigiano e butirro strutto, e un mezzo ramajolo di umido. Indi gli metterete a cuocere o al forno, e sopra un treppiede con fuoco sotto e sopra, avvertendo che il coperchio sia di rame: quando avranno preso un bel color d' oro levategli il fuoco d' sopra, lasciateli bollire pian piano, e se ci mancherà umido accrescetelo a poco alla volta: quando credete che sieno cotti accomodategli nel piatto, e quell' umido che è restato, passatelo per setaccio, e serviteli in tavola.

Questi Ovoli si possono fare ancora da grasso riempiendoli con animelle o polpa di pollastro arrosto già avanzato.

Per fare una Crema alla pasticiera.

Prendasi un mezzo fiasco di latte, si faccia bollire in una cazzarola, dandoci l' odore che si desidera, e lo doserete con la quantità dello zucchero che crederete a sufficienza: alzato che avrà il bollire lo passerete per setaccio e lo lascerete freddare. Prendete una cazzarola mezzana, metteteci otto torli d' uovo, se mettete tutto il latte, un' oncia di fior di farina, una crazia di biscottini di mandorle amare, due fior d' arancio inzuccherati, un pezzo di candito e un poco di scorza di limone: il tutto si riduca fine col coltello, si mescoli co' torli d' uovo, vi si vuoti quel latte a poco per volta, e si riunisca assieme acciò non venga granulosa la Crema. Questa operazione si faccia sopra

un fornello, con un mestolo si tocchi la cazzarola nel fondo e dalle parti, acciocchè non si attacchi la farina e non prenda di bruciato: quando principierà a diventar soda come una farinata, la lascerete bollire per dieci minuti, staccandola sempre dal vaso col mestolo senza mai abbandonarla, e la vuoterete nel piatto, ove la lascerete freddare. Spolverizzate un poco di zucchero fine sopra la Crema, mettete una paletta nel fuoco che divenga rossa, pulitela con un panno, e accostatela rovente allo zucchero, che darà un bel colore, potendola servir fredda anco il giorno dopo.

Per fare una Zuppa di Cavolo di qualunque sorte in giorno di grasso.

Si prenda la quantità del cavolo che farà bisogno, tagliatelo in quattro pezzi, servitevi di tutto il tenero con levargli tutte le costole dure; lavatelo a due acque, lo tufferete nell'acqua quando bolle, lasciandovelo a mezza cottura: dipoi lo scolerete, lo metterete in altra acqua fresca, e cavandolo dalla medesima lo spremerete forte, fintantochè esca tutto quell'umido; dipoi ponetelo in una cazzarola con un pezzo di prosciutto e un pezzo di butirro, lasciandolo soffriggere sopra un piccol fuoco per dieci minuti: dipoi lo bagnerete con metà brodo e metà sugo di manzo. Arrostate il pane, inzuppate lo a parte in altro brodo; quando sarà cotto il cavolo, vuoterete il brodo sopra il pane in una zuppiera, e sopra porrete tutto il cavolo, osservando di levare il pezzo del prosciutto.

Maniera per fare un piatto di Braciuoole di Fegato di Majale alla veneziana.

Si prenda il fegato del Majale, e se ne faccia tante Braciuoole per lo lungo grosse quanto un dito, osservando di scansare tutte quelle glandule che vi sono: tenetelo per due ore in un bagno di olio, agro di limone, pepe e sale. involtate poi le suddette Braciuoole nel pan fine grattato, e mettetele a cuocere sopra la gratella a piccol fuoco, finchè piglino un bel colore d'oro, rivoltandole dall'altra parte, perchè ivi ancora prendano il medesimo colore; unitele, occorrendo, con butirro perchè non si risecchino e s'induriscano; e poi le condirete con la seguente salsa.

Prendete quattro scalogni e uno spicchio di aglio, il tutto trinciato fine, con un pezzo di butirro e un pezzo di prosciutto; fate tutto soffriggere per tre minuti, spolverizzandovi un poco di fior di farina con del pepe e della cannella pesta, e allungando tal soffritto con un mezzo ramajolo di sugo di Manzo o brodo; fatelo bollire per cinque minuti; quando lo tixerete fuori del fuoco ponetevi dentro quattro acciughe passate per setaccio e un mezzo limone spremuto. Vuotate tal salsa nel piatto, e mettetevi sopra le suddette braciuoole, e servitele in tavola.

Per fare delle Salsiccie di sangue di Majale.

Si procuri che quando esce il sangue da un Majale vi sia posto del sale, e agitato con un mestolo, perchè resti liquido. preparandosi i seguenti ingredienti a misura della quantità del sangue. Si tritino fine delle cipolle bianche, scalogni, spicchi d'aglio, e si pongano a cuocere con del butirro in una

cazzarola a fuoco gagliardo. Si taglino alcune fette sottili di grasso di Majale, dividendolo in pezzetti più piccoli che si può, si mescolino col sangue, aggiugnendovi il sosfritto della cipolla con del lardo strutto vergine ed alcuni torli d'uovo, una mistura di noce moscada, garofani, cannella e pepe sodo, pestato tutto fine. con la dose del sale che si crederà opportuno. Tutta questa mistura si ponga a cuocere in una cazzarola proporzionata sopra un fornello con gran fuoco per dieci minuti, voltandola sempre con un mestolo perchè ogni cosa s'incorpori insieme. S'insacchi poi con un imbuto in budella lavate con acqua tiepida e aceto per tre volte, facendone rocchj lunghi il doppio dei soliti, allacciandoli con dello spago sottile. Si ponga a scaldare dell'acqua salata, e quando bolle si gettino in essa i detti rocchj, lasciandoveli per dieci minuti, dopo de' quali si estrarranno mettendoli sopra un panno per lasciarli freddare insino al giorno dopo. Per cuocerli li porrete sopra una gratella a piccol fuoco, e temendo che crepino o si aprino, farete loro una cassetta di carta unta con del lardo o butirro, e li lascerete stare per venti minuti, voltandoli spesso; indi taglierete lo spago col quale sono allacciati e li servirete caldi in tavola.

Maniera per fare un piatto di Zampetti di Majale alla santa minù.

Prendasi la quantità delli Zampetti di Majale d'avanti che farà di bisogno, e abbruciati i loro peli si lavino nell'acqua calda due volte; si lascino bollire per tre ore a piccol fuoco in una marmitta o pentola, con mettervi dentro del sale, pepe sodo, una cipolla steccata con quattro garofani,

un mazzetto di erbe odorose, una carota, quattro scalogni, quattro spicchj d'aglio, una foglia d'alloro secco, e del grasso buono se ve ne sarà. Cotti che saranno si caveranno dal brodo, e volendoli mangiar freddi non gli si levino gli ossi. Se poi si vogliono mangiar caldi, e che sieno migliori, si disossino affatto. Si sbatta, e si mescoli in un tegame un poco del loro grasso con due torli d'ovo, pepe, sale e noce moscada; vi si rinvoltino i detti Zampetti, e poi si ricuoprano di pan fine grattato, a ciò preparato. Così coperti si pongano sopra la gratella, lasciandoli rosolare a piccol fuoco, e quando avranno preso un color d'oro si voltino d'altra parte, perchè prendano l'istesso colore. Indi si mettano sopra un piatto, e spremendovi l'agro di un limone, si mandino in tavola più caldi che si può.

Per fare un piatto di Orecchi di Majale.

Si abbrustoliscono gli Orecchi per pulirli da' loro peli, e si lavino con acqua bollente; si cuoceranno nell'istessa maniera degli Zampetti. Quando saranno ben cotti tirateli fuori da quell'umido, e si lascino freddare per un quarto d'ora. Intanto si taglino per lo lungo due o più cipolle bianche, mettendole in una cazzarola con un pezzo di butirro e del prosciutto, facendolo soffriggere sopra un treppiede a piccolo fuoco; preso che avranno un color d'oro, vi si mettano dentro i suddetti Orecchi tagliati a filetti per il lungo, e si condiscano con pepe e noce moscada grattata, mettendovi un ramajolo di Coli; non avendone vi si spolverizzi un poco di fior di farina, bagnandoli con sugo di manzo o brodo, e si lascino bollire fintantochè non sarà consumato quell'umido. Nel servirli in tavola

vi si sprizzi due gocce d'aceto bianco e un poco di senapa spenta, e si guarniscano con crostini di pane fine.

Maniera per fare un piatto di Lingua di Majale sulla gratella.

Prendasi la quantità delle Lingue che vi farà bisogno; lavatele con acqua calda, tagliateli la papagorgia e lessatele, come si è detto di sopra, dei picci ed orecchj; e se avete dell'istesso brodo sarà maggiore economia, e saranno di miglior sapore. Dopo che avranno bollito per due ore a piccol fuoco, le leverete dal bagno, le sbuccerete dalla lor pelle rognosa, e le fenderete nel mezzo per il lungo, senza finire però di tagliarle; separate le parti, struggete un pezzo di butirro con due torli d'uovo, sale, pepe e noce moscada grattata; il tutto mescolate assieme in un tegame, ove porrete le Lingue, perchè si attacchi alle medesime, e grattato del pane fine, panatele, come si è detto delle Braciule di Fegato, mettetele sopra alla gratella a un fuoco, che sia gagliardo in modo che prendano un bel colore, come gli altri piatti preparati sulla gratella, e si usano le stesse diligenze. Perchè si mantengano morbide le condirete con la salsa che segue.

Trinciate una mezza cipolla bianca più fine che potete, mettetela in un panno, lavatela con acqua, e spremetela acciò esca tutto quel sugo. Ponetela in una piccola cazzarola con un pezzo di butirro e un pezzo di prosciutto. Fatela soffriggere per cinque minuti, spolverizzatevi del fior di farina, se non avete Coli, aggiungendovi un poco di prezzemolo con dei capperi trinciati fini, mescolando e bagnando tutto come nell'altre salse. Dopo che avrà bollito per cinque minuti, mettetevi qualche acciuga passa-

ta, con
ad piatt
nale o

Manier

Pren
metta
erbe
poll
sale
si l
d'p
chè
levi
che

pon
e u
d'
P i
del
ros

Ma

S
pic
na
sal
stes
se
dell
teg

ta, con quattro goccie d' aceto bianco, e vuotatela nel piatto, con adattarvi sopra le suddette Lingue panate o rosolate, e così servitele in tavola.

Maniera per fare un' Arista di Majale da mangiarsi calda.

Prendasi l' Arista dalla parte delle costole; si metta in fusione con olio, agro di limone, alloro, erbe odorose, spicchi d' aglio, scalogni, carota, cipolla e un poco d' erba da acciughe: si aggiunga sale, pepe sodo, garofani, eerbe di prezzemolo; si lasci stare per tre giorni in questo mescolio: dipoi s' infili nello spiede, e si faccia cuocere finchè prenda un color d' oro: quando sarà cotta si levi dallo spiede, e se le faccia la seguente salsa, che si chiama *Salsa Roborte*.

Prendete sei cipolle bianche, tagliatele a dadi, ponetele in una cazzarola con un pezzo di butirro e un pezzo di prosciutto; fatele prendere un color d' oro sopra un fuoco gagliardo, dosandola come l' istessa salsa degli orecchi: ponetela nel fondo del piatto, mettetevi sopra l' Arista, che avete arrostita, o intiera o in fette, e servitela in tavola.

Maniera di fare un Lombo di Majale fra due fuochi.

Si tagli il Lombo del Majale in pezzi non tanto piccoli, nè tanto grandi: si ponga in un marinaggio per mezz' ora con olio, agro di limone, sale, pepe o due spicchi d' aglio. Si facciano gli stessi stecchi di canna come se fossero fegatelli, e se ne infilzino sei pezzi per stecco, tramezzandovi delle foglie di salvia. Si pongano in una teglia o tegame con un poco di lardo vergine, e sopra un

treppiede a fuoco gagliardo si lascino rosolare sotto e sopra. Poi si bagnino con un mezzo ramajolo di sugo di Manzo: si condiscano con pepe e noce moscada, si lascino bollire adagio per un'ora, cuoprendo la teglia con coperchio di rame col fuoco sopra e sotto; quando saranno cotti li stenderete in un piatto, levandogli li stecchi, aggiungendovi un altro poco di sugo; vi spremerete un mezzo limone, e gli manderete in tavola.

Per fare un piatto di Lattughe ripiene.

Prendete dodici cesti di Lattuga che sia soda, gli si levino le foglie cattive e il gambo, e si lavino bene. Pongasi una cazzarola d'acqua con sale sopra un fornello; quando bolle vi si getti le Lattughe, facendole bollire per dieci minuti: dipoi si passino all'acqua fresca, e vi si lascino stare per un quarto d'ora, si scolino da quell'acqua, e si spremano bene. Intanto si prepari il seguente ripieno: si trinci fine con un coltello della polpa di pollo, o altre qualità di carne cotta, anche avanzata di altri piatti, aggiungendovi due torli d'uovo, sale, pepe, un poco di cannella pesta, degli scalogni, un poco di prezzemolo fine e un pezzo di butirro. Con tal mescolanza riempirete le suddette Lattughe nel mezzo, colle foglie di fuori ricuoprirete il detto ripieno, e rifarete i cesti della Lattuga, quali distenderete in un tegame o cazzarola, che porrete sopra un treppiede a piccol fuoco, con un mezzo ramajolo di brodo di vitella, de' pezzetti di prosciutto grasso e magro, cuoprendole con un coperchio capace da mettervi un poco di fuoco sopra, e lasciandole cuocere fintantochè non è prosciugato tutto l'umido. Quando saranno asciutte si levino

dal fuoco, e si pongano in un piatto con l'appresso salsa.

Si tagli più fine che si può un pezzo di prosciutto magro, si faccia soffriggere in una piccola cazzarola com del butirro, spolverizzandovi un poco di fior di farina, con della noce moscada grattata ed un poco di pepe, bagnando il tutto con un mezzo ramajolo di sugo di manzo. Quando avrà bollito circa dieci minuti, spremetevi l'agro di un mezzo limone, versate tal salsa sopra le Lattughe, e servitele in tavola.

Maniera per fare un Prosciutto di Majale, o Spalla allo scarlatto.

Prendasi il Prosciutto o Spalla del Majale, si tenga nella salamoja per otto giorni; si sali con una libbra di sale nostrale, e circa due crazie di sale nitro, una crazia di zucchero rosso, pepe sodo, garofani, spicchj d'aglio, scalogni, foglie d'alloro ed erbe odorose secche; quando lo tirerete fuori dalla salamoja ponetelo nell'acqua fresca per due ore. Dipoi si metta arrosto, lasciandolo cuocere a un fuoco moderato; quando sia cotto gli si levi quella cotenna, e si lasci che prenda un bel color d'oro per potergli fare poi la seguente salsa.

Prendete diciotto mazzi di spinaci, tagliate loro un poco di capo acciò restino intieri, lavateli bene dalla terra, lessateli, e poneteli nell'acqua fresca per cinque minuti. Dipoi scolati li metterete in una cazzarola proporzionata alla quantità degli spinaci, con del prosciutto e del butirro, e li condirete con pepe ed un poco di cannella pesta, ponetevi un mezzo ramajolo di Coli, ovvero sugo di manzo. Lasciate bollire il tutto fintantochè non è prosciugato quell'umido: dipoi vuotatelo in un piatto, ponetevi so-

pra il suddetto prosciutto che avete fatto arrostito, e lo servirete in tavola più presto che potete. Se di detto prosciutto ve ne avanza lo potete mangiar freddo, che lo troverete ancora più gustoso.

Per fare una Soprassata di Majale.

Prendasi un mezzo capo di Majale, otto orecchj, otto zampetti, e quattro lingue, pure di Majale, con altrettanti orecchj di vitella di latte; si pulisca il tutto, si lavi cou acqua calda, e dipoi si metta in una marmitta proporzionata alla quantità della carne; si empia d'acqua e si faccia bollire sopra un fornello. Conditela coll'istessa qualità di roba che avete cotto gli zampetti, e fatela bollire a piccol fuoco per quattr' ore. Dipoi tirate fuori tutta quella quantità di roba, che taglierete per la lunghezza della carne. Fate un pesto di droghe in un mortajo con della noce moscada, una quantità di garofani, pepe sodo, e un pezzo di cannella soda, riducendo il tutto in polvere. Prendete una salvietta, fate un suolo di questi filetti di Majale per il lungo, conditelo suolo per suolo con le suddette droghe, fino a che avete filetti, formandoli come una mortadella, e quando sarete all'ultimo lo condirete con il resto delle droghe che vi è restato: fascete il tutto nella suddetta salvietta, legandola con dello spago come un salsicciotto, acciò venga a riunirsi assieme quei filetti, che quando si tagliano siano come un salame. Attaccatele fuori della finestra che vi sia freddo, e lasciatelo stare per ventiquattro ore. Dipoi lo leverete dalla salvietta, e lo servirete freddo, affettandolo come il salame.

Un Prosciutto di Majale fresco alla Crema si farà nella seguente maniera.

Prendete il Prosciutto, e servitevi dell'istessa dose della salamoja, adoprata per quello colla salsa di spinaci. Ponetelo arrosto; quando è a mezza cottura, levategli la cotenna, untatelo con del latte e mescolatelo con del fior di farina. Lasciatelo cuocere a un fuoco moderato, ungendolo spesso col suddetto latte, acciò se ne attacehi più che sia possibile, osservando di non gli dare altro unto. Quando avrà preso un color d'oro lo leverete dallo spiede, e gli farete una salsa, cioè:

Prendete dodici cesti d'indivia, pulitela dalle foglie verdi, tagliategli il capo e lavatela. Ponete una cazzarola d'acqua salata sopra un fornello, e quando bolle gettatevi l'indivia: cotta che sarà mettetela nell'acqua fresca per un quarto d'ora acciò perda l'amaro; indi tiratela fuori, spremetela e trinciatala fine. Dipoi la porrete in una cazzarola e vi metterete un pezzo di butirro con del prosciutto, e si lasci soffriggere il tutto. Si condisca con pepe e noce moscada, e si bagni con sugo di Manzo o Coli. Si lascerà bollire per dieci minuti, e fintantochè non è prosciugato quell'umido. Levata dal fuoco, vi si metta due torli d'uovo, e con un mestolo si unisca il tutto assieme, versandola nel piatto, ove si porrà il suddetto Prosciutto, e così si scriva in tavola caldo.

Per fare un altro Prosciutto lessato di Majale salato nell'istessa maniera come sopra.

Levato che avrete il Prosciutto dalla salamoja, come quello di sopra, lo terrete per due ore nell'acqua fresca, e dipoi lo porrete a cuocere in una

marmitta con acqua senza sale. Vi si ponga un mazzetto d'erbe odorose con carota, sedano, barbe di prezzemolo, una cipolla steccata con garofani, della cannella, un poco di pepe sodo, e farete bollire il tutto per tre ore; se avete delle digrassature buone ponetevi ancor queste, che verrà più tenero. Quando sarà cotto lo metterete nel piatto, e gli farete una guarnizione di cavoli fiori, bianchiti prima nell'acqua bollente, e li finirete di cuocere in un buon brodo: osservate che non sieno troppo cotti, e che restino intieri. Sopra i suddetti cavoli versatevi un mezzo ramajolo di sugo di manzo, e così lo servirete in tavola caldo.

Per fare un Timballo di Animelle di Agnello con Piselli alla francese.

Si metta in una cazzarola con acqua fresca quella quantità di Animelle d'Agnello che si vorrà fare: si pongano sopra al fuoco per farle staccare il bollore; staccato che lo abbiano, si levino e si gettino in acqua fresca; poscia si puliscano da tutta la pelle che avranno attorno, si mettano in altra acqua fresca, si levino da quella, si stendano sopra ad un panno bianco pulito, acciò si prosciughino bene da tutto l'umido: intanto in altra cazzarola di grandezza proporzionata al bisogno ci si metta un buon pezzo di butirro ponendolo a struggere con gettarvi dentro a soffriggere un poco le dette Animelle con un poco di cipolla battuta molto fine con coltello, rivoltandole spesso con mestolo di legno; quando la cipolla comincia a prender colore ci si getti dentro del buon Coli, di quello descritto alla pag. 17. di questo volume. Intanto si facciano bianchire in una cazzarola a parte dei buoni piselli nostrali teneri e fini, cioè si facciano bol-

lire per tre minuti nell'acqua con un poco di sale; dipoi si levino, si scolino assai bene, e si gettino nell'altra cazzarola ove saranno le Animelle già in ordine, come sopra si detto, facendo così cuocere il tutto assieme unitamente ad un poco di sale ed un poco di noce moscada ridotta in polvere; restato che sia tal composto con poco umido, si levi dal fuoco, si metta a freddare, ed in tal tempo si pigli una forma o pure cazzarolina a seconda del ripieno, con pasta frolla si formi il Timballo, e si faccia cuocere il tutto nella maniera istessa, come già si è detto alla pag. 17. di questo volume. Se le dette Animelle e Piselli si vogliono servire senza porle in Timballo, si accomodino con simetria in un piatto, avvertendo che siavi un poco più d'umido di quello che esser deve nel Timballo; si contorni il piatto con dei crostini di pane fritto nel butirro, tagliato a mostacciolo diviso nel mezzo, acciò le punte del pane restino in fuori dell'orlo del piatto, e così si mandino al suo destino.

Fegatini di Agnello alla portoghese.

Si scelga dei Fegatini di Agnello secondo il bisogno, che siano bianchi e teneri, si puliscano bene, cioè gli si levi tutta l'attaccatura con la quale rimangono uniti al paracuore, si tengano per due ore nell'acqua fresca, acciò vengano bianchi più che si può, facendosi intanto un piccolo battuto di cipolla, prezzemolo e basilico; si levino i Fegati dall'acqua e si distendano sopra di un panno pulito perchè si prosciughino bene da tutto l'umide, poscia si mettano in un piatto, e sopra vi si ponga il detto battuto con un poco di sale, un poco di pepe pesto, un limone spremuto sopra ed un poco di olio vergine, involtandoli bene con tal composto, in

cui si lasceranno stare in tempo che si preparerà la sua salsa, cioè.

Si prendano quattro cipolle, più o meno secondo la loro grossezza, si taglino a fette, si mettano in una cazzarola con un buon pezzo di butirro, una fetta di prosciutto magro, quattro garofani, e sopra ad un treppiede si pongano al fuoco per far prendere alla cipolla un bel color d'oro, rivoltando il tutto bene spesso con mestolo di legno, acciò non prenda di cattivo sapore: quando la cipolla avrà preso il suddetto colore ci si getti dentro del buon Coli, di quello di sopra accennato, facendolo così bollire per un'ora; poscia si levi, si passi bene per setaccio di crine, componendo una salsa ben legata e soda come se fosse un brodetto d'uova, e si rimetta nell'istessa cazzarola, ponendola a parte. Dipoi in altra cazzarola si facciano cuocere i suddetti Fegatini con tutta la roba ove sono stati in fusione, rivoltandoli spesso; consumato che avranno tutto l'umido, si scoli bene tutto l'olio che vi sarà rimasto, ci si getti un tantino di Coli, con farli anche questo ben prosciugare; si versi nel piatto opportuno la salsa già fatta, sopra ci si accomodino i Fegatini, con tutto quello ove sono stati cotti, e si servano in tavola ben caldi.

Frittate con Piselli da magro alla spagnuola.

Prendasi quel quantitativo che sarà bisognevole di piselli per far le Frittate che si vorrà, che questi siano dei più teneri e della miglior qualità; si puliscano e si lavino molto bene, si pongano in una cazzarola con un pezzo di buon butirro ed un piccolo battuto d'erbe odorose, cioè prezzemolo, basilico, un tantino d'aglio, un poco di sale, pepe e spezie fine, un poco d'acqua, e si facciano cuoce-

re: cotti che siano e ben rasciutti, si levino, ed in una padella ben pulita, che non sia tanto grande, acciò la Frittata venga grossa due dita, regolandosi però nella quantità dei piselli che dovranno mettersi nella medesima; si sbattano in un pentolo delle uova a proporzione della Frittata, gettandovi dentro un poco di sale e un poco di parmigiano grattato; quando il tutto sarà bene sbattuto assieme, si ponga sopra al fuoco la gratella con i piselli; quando principiano a soffriggere ci si versino dentro le uova, facendole così rappigliare a poco fuoco, rivoltandole acciò rosolate vengano da ambe le parti; quando saranno in ordine si versino nel piatto, spargendovi sopra un poco di parmigiano grattato e un poco di butirro strutto, e si servano in tavola ben calde.

Per fare una Crostata di Carciofi alla francese.

Si scelga un sufficiente numero di Carciofi, che siano teneri e di buona qualità; si puliscano bene, si partano nel mezzo, si gettino in acqua fresca, e dopo che saranno stati un poco in quella gli si muti; si lavino con diligenza, ed in una cazzarola con altra acqua e un poco di sale vi si gettino dentro i carciofi allorché l'acqua avrà levato il bollire, facendoli così bollire per tre minuti; poscia si cavino e si mettano in acqua fresca; dipoi si spremano bene, si mettano in altra cazzarola con un pezzo di buon butirro, e sopra al fuoco si facciano un poco soffriggere con un poco di farina, un tantino di sale e un poco di noce moscada, mescolando bene il tutto assieme, mettendovi un poco di sugo da grasso, e volendoli far da magro, un poco di sugo da magro, come si è detto nei piatti antecedenti ed in qualunque maniera, ci si metta un

poco di latte buono e di sostanza, facendoli così cuocere; cotti che siano vi si sbattano due rossi di uovo, e con un poco di parmigiano grattato si mischj tutto assieme, si lasciano così freddare, dipoi si accomodino bene nel piatto, spargendovi sopra un poco di parmigiano grattato, un poco di corteccia di pane, pure grattata, un poco di butirro strutto, e con un coperchio di forno a campo si facciano crostare; quando avranno preso un piccolo color d'oro si servano in tavola.

Costolette di Mannerino con Piselli alla prussiana.

Prendasi un carello di buon Mannerino, si pulisca assai bene, gli si levi la pelle, si facciano le Costolette tagliandole ad una alla volta, levandogli tutte le ossa, e lasciandogli solo la costolina attaccata alla carne; dipoi con la costola del coltello si battano e si facciano distendere, mettendole poscia ben distese in un piatto, facendogli sopra un battuto di prezzemolo, basilico, con un poco di pepe pesto, un poco di sale e un poco d'olio vergine, spremendoci sopra un limone, mescolandoci il tutto bene assieme, e tenendole così per due ore; poscia con l'istessa roba in cui sono state in fusione, si mettano a cuocere, rivoltandole spesso; quando avranno preso un piccol colore, si scoli tutto l'olio che vi sarà, mettendoci per finirle di cuocere un poco del solito Coli, come si è detto nei capitoli antecedenti, e sopra ad un treppiede si facciano bollire a poco fuoco, avvertendo che quando saranno cotte, l'umido deve restar per ristretto in guisa che allora che saranno fredde, deve tal umido restare attaccato alle medesime costolette, involtandole però assai bene nel medesimo, in uova sbattute ed in pan grattato ben fine; un mezzo quarto d'ora avanti

che si devino servire in tavola, si pongano sopra della gratella, facendogli prendere dall'una e dall'altra parte un bel color d'oro; ed intanto che si opera quanto sopra si è detto, si saranno anco preparati i piselli, cioè fatto un ragù dei medesimi nella seguente maniera.

In una cazzarola di grandezza proporzionata ci si metta la quantità necessaria dei piselli, che siano di buona qualità, teneri e ben puliti, unendovi un pezzo di buon butirro, con un piccolo battuto di prezzemolo e basilico, facendoli così un poco riscaldare e struggere il butirro; strutto che sia vi si getti un poco del solito Coli e una fetta di prosciutto magro, lasciandoli così cuocere e ridurli con poco umido; quando saranno cotti si levi la fetta del prosciutto, si versino nel suo piatto, e sopra vi si accomodino con buon garbo le suddette Costollette, che saranno già in ordine, e ben calde si mandino al loro destino.

Sfogliata all'inglese ripiena di Ciliege.

Si prendano due o tre libbre di Ciliege, o si vvero quel quantitativo che sarà necessario, gli si cavi con diligenza il nocciolo, ed in una cazzarola con un poco d'acqua si mettano a cuocere; quando avranno spiccato il bollire, ci si metta una mezza libbra di zucchero bianco, più o meno secondo la quantità delle ciliege medesime, gli si lasci così consumare tutto l'umido, rivoltandole spesso con mestolo di legno, e stando avvertiti che non prendino di bruciato; quando saranno ben rasciutte, ci si gratti un poco di scorza di arancia di Portogallo o di cedrato, si levino e si mettano a freddare; ed intanto si prepari la pasta necessaria per tale Sfogliata, cioè: prendasi la quantità che occorrerà di

farina fine, si metterà sopra della tavola per comporre la Pasta frolla, ponendo per ogni libbra di farina mezza libbra di buon butirro, una presa di sale, tre rossi d' uovo e mezza libbra di zucchero fine ben pestato; ci si gratti un' arancia di Portogallo, o pur cedrato, s' intrida il tutto bene assieme, e si distenda secondo il consueto col matterello da pasta; quando sarà ben lavorata si tiri grossa quanto due monete di dieci paoli, si prenda il piatto in cui dovrà esser servita, ed in tutto il fondo del medesimo vi si stenda, tagliandola col coltello alla grandezza necessaria, accomodando tal pezzo in una teglia, e sopra vi si pongano le ciliege ben distese, distanti per tutte le parti un dito dall' orlo; sopra si cuoprano con altro pezzo della medesima pasta, accomodandola con buon garbo, formandole con le dita un piccol lavoro attorno, e si ponga a cuocere in un fornello a campo, o pure al forno, facendole prendere un bel color di nocciuola tanto sopra che sotto; quando sarà cotta ed in ordine, si metta nel suo piatto spolverizzandovi sopra un poco di zucchero bianco, e si mandi fredda al suo destino.

Carciofi ripieni da grasso alla francese.

Si scelga la quantità bisognevole di Carciofi, che siano teneri, si puliscano molto bene, gli si levino tutte le foglie dure, gli si tagli il gambo in tondo, in guisa che possano star ritti, come pure si tagliino le punte sino al tenero, poscia si metta a bollire dell' acqua in una cazzarola con un poco di sale; quando bolle vi si gettino dentro i carciofi a bianchire, e levato che abbiano il bollire, si levino e si gettino in acqua fresca, si spremano, si allarghino assai bene, e si mettano sopra ad un pan-

no acciò si prosciughino da tutta l'acqua che potessero avere attorno; intanto si prenda un pezzo di carne morbida e tenera, e che servir possa per il ripieno di tutti i carciofi già preparati, e sopra al tagliere si batta assai fine con un pezzo di prosciutto un poco di grasso ed un poco di prezzemolo; dipoi si metta nel mortajo, e col pestello si batta molto bene unitamente ad un rosso d'uovo, un poco di parmigiano grattato, una midolla di pane inzuppata nel brodo, un tantino di sale, un poco di pepe pesto e due garofani pesti: quando il tutto sarà ben battuto assieme, si riempiano bene i carciofi, facendo sopravanzare il ripieno la grossezza d'una moneta di dieci paoli, ed in una cazzarola di proporzionata grandezza ci si metta un pezzo di buon butirro, e sopra ad un treppiede, con poco fuoco sotto si ponga a struggere: quando comincia a soffriggere, ci si accomodino dentro i carciofi col ripieno rivolto del fondo della cazzarola, e si facciano rosolare a poco fuoco; quando saranno ben rosolati ci si metta un poco di sugo da grasso, e così si facciano cuocere, rivoltandoli spesso; cotti che siano, si levino, si accomodino nel piatto voltato per il ritto, e nell'umido ove sono stati cotti ci si getti un poco di Coli, si faccia bollire e restringere; postovi un poco di parmigiano grattato, si versi sopra ai carciofi, e ben caldi si servano in tavola.

Pollastri con Carciofi alla francese.

Si prendano due buoni Pollastri, si puliscano, si lavino e si accomodino molto bene; si prenda una cazzarola, nel fondo vi si mettano delle fette di lardone, tagliate grosse quanto la metà d'una moneta di dieci paoli, ricuoprendo bene con queste tutto il fondo medesimo, e sopra ci si mettino i Polli

nel petto volto al fondo ed un mazzetto d'erbe odorose, cioè cipolla, prezzemolo, basilico, e quattro garofani infilzati in dette erbe, il tutto ben legato assieme, e con altre simili fette di lardone si cuoprano bene sopra; per cuocerli ci si ponga del brodo assai buono, che sopravanzi un mezzo dito, e sopra ad un treppiede con fuoco sotto si facciano bollire lentamente e non tanto forte; intanto si prendano dei carciofi teneri, si puliscano diligentemente, tagliandoli dalla parte del gambo rotondi, e la parte delle punte fino al tenero si gettino in acqua fresca, ed in una cazzarola si metta a bollire dell'acqua con un poco di sale ed un mezzo limone spremuto; quando bolle si levino i carciofi dall'acqua fresca, si gettino nella bollente, lasciando che riprenda il bollire, ed allora si cavino, si gettino in acqua fresca, e ad uno alla volta si spremano bene, si accomodino in altra cazzarola con un pezzo di butirro ed una fetta di prosciutto magro, facendoli così un poco soffriggere, stando cauti che il butirro non prenda di bruciato: quando il butirro comincia a bollire, ci si metta un poco di farina e si rivoltino bene: cotti che siano i Polli, gli si levi tutto l'umido, da cui si cavi con diligenza tutto il grasso, gettandò l'umido nei carciofi, facendoli bollire in quello, riducendo tal salsa ben ristretta; si accomodino i Polli nel piatto, e cotti che siano i carciofi, gli si levi la fetta del prosciutto, ci si sprema dentro un mezzo limone, si versino sopra ai Polli, e si servano in tavola, ma ben caldi.

Orecchj d' Agnello alla spagnuola.

Si prenda quel numero di Orecchie d' Agnello che si vorrà, si ripuliscano assai bene, si mettano in una cazzarola con acqua e un poco di sale per scot-

farli; staccato che abbiano il bollore, si levino e si gettino in acqua fresca; dipoi ad uno alla volta si spremano e si pongano in altra cazzarola con un buon pezzo di butirro ed una fetta di prosciutto magro, facendoli così un poco soffriggere, mettendovi allora un poco di cipolla ed un poco di prezzemolo, il tutto tritato ben fine col coltello, facendoli soffriggere un altro poco con tal battuto; dopo per farli cuocere ci si ponga un poco del solito Coli, tenendoli sopra ad un treppiede con poco fuoco sotto perchè vengano a cuocersi adagiatamente, grattandoci un poco di noce moscada, rivoltandoli spesso acciò non si attacchino, e cotti che siano si levi la fetta del prosciutto; quando si è per servirli in tavola, vi si getti dentro una cucchiajata di senapa di Venezia, prima spenta, mescolando bene il tutto assieme con mestolo di legno, avvertendo che con la senapa non devono più bollire; si accomodino nel piatto, e si mandino al suo destino.

Albicocche alla veneziana.

Si prenda quel numero di Albicocche che abbisognano, ma che non siano mature, si mondino bene, e si mettano in una cazzarola ben distese, con uno stecco di cannella, un poco di zucchero ben fine e bianco, in quantità proporzionata, che non superi il gusto delle Albicocche, ed un poco di acqua per farle cuocere, usando attenzione che nel bollire non si disfacciano: cotte che siano, si levino e si accomodino con buon garbo nel piatto: se l'umido ove sono state cotte è restato troppo, si rimetta a bollire, si lascia consumare secondo il bisogno, e poi ci si gratti dentro un poco di scorza d'arancia di Portogallo o cedrato, si levi lo stecco

di cannella, e l'umido si versi sopra le Albicocche, servendole in tavola che siano ben fredde.

Frittate da magro con Fagioletti freschi alla francese.

Si devono prendere dei Fagioletti freschi in quantità che servir possano per riempire la Frittata o Frittate che si dovranno fare; si puliscano bene e si taglino per lo lungo assai fini, facendo quattro o cinque filetti di ciascheduno: dopo si ponga al fuoco una cazzarola con dell'acqua ed un poco di sale; quando bolle ci si gettino dentro i fagioli, si lascino cuocere a metà, allora si levino, si scolino bene, e si mettano in altra cazzarola con un pezzo di buon butirro, un poco d'aglio, del prezzemolo battuto ben fine, un tantino di sale, e si mettano sopra al fuoco un poco a soffriggere, rivoltandoli spesso con diligenza: si batta col coltello un'acciuga ben pulita dalle lische, si getti dentro alla cazzarola con un poco di farina, un poco di noce moscada e un poco di sugo di pesce; si lascino così un poco bollire, avvertendo che non restino con tant'umido; quando saranno finiti di cuocere ci si metta un poco d'aceto forte e due o tre rossi di uovo, mescolando il tutto bene assieme; poscia si lascino freddare, ed intanto in un pentolo si schiaccino dell'uova, e con un poco di sale e di parmigiano grattato, con mestolo di legno si frulino assai bene, e si facciano due Frittate, se ne ponga una nel fondo del piatto ben distesa, e sopra alla medesima ci si sparga un poco di parmigiano grattato, e la quantità necessaria di detti fagioli già freddi e bene accomodati, si cuoprino con l'altra Frittata, e sopra ci si metta dell'altro parmigiano grattato e un poco di butirro a pezzetti; con un

coperchio di fornello a campo, con poco fuoco sopra, gli si faccia prendere un piccolo color d'oro, e quando sarà in ordine si serva in tavola.

Sfogliata di Pasta frolla ripiena d' Uva spina alla francese.

Si ponga al fuoco una cazzarola con acqua a bollire; intanto si prenda la necessaria quantità d'uva spina, gli si levino gambo e fiore; quando l'acqua bolle vi si getti dentro: ricominciato che abbia a bollire, e che l'uva viene a galla, si scoli e si stenda sopra di un panno perchè si prosciughi da tutto l'umido. Poscia in una cazzarola con un poco d'acqua, vi si metta dello zucchero ben bianco ed in quantità proporzionata, si faccia bollire, si riduca come se fosse Cedronè ben ristretto, ed allora vi si getti dentro l'uva con una presa di Vainiglia, o sivvero ci si gratti un poco di scorza di cedrato; poscia si faccia freddare, e dipoi si formi la Sfogliata o tonda o ovale, avendo già data la maniera di compor la pasta nei piatti addietro, mentre tenendo l'istesso sistema non si può sbagliare ec.

Zucchettine ripiene da grasso alla veneziana.

Si scelga delle Zucchettine ben verdi, tonde ed eguali in quel numero che si renderà necessario, gli si levi il fiore ed il gambo, e ritondandole con diligenza: si ponga una cazzarola con acqua ed un poco di sale a bollire; quando bolle vi si gettino dentro le Zucchettine a cuocere, avvertendo per altro che non vengano troppo cotte, ma che anzi siano cotte più che a metà, allora si levino, e si stendano sopra ad un panno ben pulito, si partano per la metà, gli si levi tutto il pasto che hanno, e si ri-

mettano voltate all'ingiù sopra dell'istesso panno; poi si faccia un battuto di polpa di pollo, o pure di altra carne, mettendola dentro al mortajo con una midolla di pane inzuppata nel brodo assai buono, si pesti il tutto assieme col pestello, ponendovi un rosso d' uovo, un poco di sale, un poco di pepe pesto, un poco di noce moscada, un poco di formaggio parmigiano grattato, ed un piccolo battuto di prezzemolo e basilico, il tutto assieme ben mescolato, e con tal composto si riempiano bene le Zucchettine; finito che sia di riempirle ci si metta sopra un poco di pan grattato, poscia si prenda un tegame ben pulito, ci si metta un poco di butirro, e sopra ad un treppiede con poco fuoco sotto si faccia struggere il butirro; quando principia a friggere ci si accomodino dentro le Zucchettine voltate col ripieno verso il fondo del tegame, e a piccolo fuoco gli si faccia prendere un piccolo color d'oro: di tanto in tanto ci si getti un poco di brodo buono, e si lascino così finir di cuocere; poscia si levino, si accomodino con buen garbo nel piatto: nel tegame ove sono state cotte ci si metta un altro poco di brodo, e con due rossi d'uovo ed un poco d'agro di limone si mescoli bene assieme, e si faccia sopra al fuoco ben legare, avvertendo che l'uovo non impazzisca; si versi nel piatto sopra le Zucchettine, e si servano in tavola, ma che siano ben calde.

Fagioletti in erba con la Salsa verde alla tedesca.

Prendasi quella quantità che si vuole di Fagioletti freschi, che siano teneri e fini; si puliscano bene, ed intanto si metta una cazzarola al fuoco con dell'acqua e sale e si faccia bollire: quando bolle ci si gettino dentro i Fagioletti a cuocere, poscia si

scolino e si stendano sopra ad un panno pulito acciò si 'prosciughino moltissimo: si prenda il piatto in cui devono esser serviti in tavola, vi si accomodino bene, e ad ogni suolo vi si metta un poco di salsa verde, di quella che si costuma per il lessò, ed un poco di olio vergine, seguitando così fino che non saranno terminati tutti i Fagioletti; si contorni il piatto con prezzemolo fritto, e ben freddi si mandino al suo destino.

Piccioni terrajoli con Fagioletti freschi all'olandese.

Si puliscano bene quei Piccioni che si vuol cuocere, gli si taglino i piedi fino al ginocchio, gli si accomodino le cosce in corpo, gli si tagli il collo, si mettano in una cazzarola con un buon pezzo di butirro ed una fetta di prosciutto magro, e sopra al fuoco si facciano un poco soffriggere: quando avranno principiato ei si getti una mezza cipolla battuta ben fine, rivoltandoli spesso: quando la cipolla ha principiato a prender colore, ei si metta metà sugo e metà Coli, ricuoprendoli col medesimo e facendoli così cuocere a poco fuoco; intanto si prendano dei fagiolini teneri, si puliscano bene e si taglino a mostacciolo, facendo d'ogni fagiolo sei o otto pezzi secondo la sua grandezza; si faccia in una cazzarola bollir dell'acqua con un poco di sale; quando bolle ci si mettano dentro i fagioli già tagliati, facendoli cuocere a metà, poscia si scolino bene, si pongano in altra cazzarola da salse con un pezzo di buon butirro, e sopra al fuoco si facciano un poco soffriggere, gettandoci dentro un poco di farina, e rivoltandoli spesso con mestolo di legno; cotti che siano i Piccioni, si levino, si accomodino nel suo piatto, e dall'umido ove sono stati

cotti si levi bene tutto il grasso; l'umido così digrassato si ponga nella cazzarola ove sono i fagiolotti, facendoli col medesimo finir di cuocere; cotti che siano, e preso un buon gusto, vi si sprema quattro o sei gocce d'agro di limone, si versino nel piatto sopra dei Piccioni, e ben caldi si servano in tavola.

Passerotti fritti all' olandese.

Si scelga quella quantità di Passerotti che saranno necessarj, si puliscano assai bene, gli si taglino le gambe vicino fino alle cosce, gli si tagli il becco, gli si levi il gozzo, e si vuotino bene dentro da tutte le interiora ec. si lavino e si puliscano con diligenza, si accomodino in una cazzarolina con un pezzo di buon butirro ed un poco di sale; sopra ad un treppiede con poco fuoco sotto si facciano soffriggere, rivoltandoli spesso; quando saranno mezz cotti vi si metta un piccolo battuto di prezzemolo e basilico, mischiandolo bene assieme con detti Passerotti, senza porvi punto di umido, facendoli finir di cuocere con l'umido che fanno da se stessi: cotti bene che siano ci si ponga uno o due rossi d'uovo sbattuti, tornando a mescolare il tutto assieme; poscia si mettano a freddare, e freddati che siano si levino ad uno alla volta involtandoli bene nel suo umido che è restato; poscia s'involtino bene nella farina ed in uova sbattute, si friggano in che cosa uno vorrà, si accomodino nel piatto, contornandolo di prezzemolo fritto, e si servano in tavola.

Funghi da grasso all' inglese.

Prendasi quella porzione che si vorrà di Funghi, ma che siano giovani; si puliscano e si lavino assai bene intieri; si prenda una cazzarola della necessaria grandezza, e dentro vi si affettino detti Funghi alla grossezza di due monete di dieci paoli; con un buon pezzo di butirro ed un poco di sale si facciano un poco soffriggere a poco fuoco; dipoi ci si ponga un poco di prezzemolo e del basilico ben battuto e un poco di farina, rivoltando il tutto assai bene con mestolo di legno, gettandoei un poco del solito sugo da grasso e facendoli così bollire per un quarto d'ora; consumato che abbiano un poco del loro umido, ci si metta due rossi d'uovo sbattuti ed un poco di parmigiano grattato; si versino nel piatto accomodandoli con buon garbo, contornandoli con crostini di pane fatti ad uso di mostacciolo, tagliati nel mezzo e fritti nel lardo, o si vvero in una cazzarola con butirro, avvertendo di fargli prendere un bel color d'oro, servendoli così in tavola.

Ombrina da grasso alla francese con Salsa di Pomi d'oro.

Prendasi un pezzo d'Ombrina a seconda del bisogno, ma che sia di buona qualità e ben fresca; si pulisca, si lavi molto bene, si ponga sopra un panno pulito acciò si prosciughi dall'umido; dipoi si metta in un piatto con un piccolo battuto di prezzemolo, basilico, odorino ed un poco di cipolla, distendendo il tutto sopra l'Ombrina, spargendovi un poco di sale, una mezza presa di pepe pesto, un mezzo limone spremuto ed un poco d'olio vergine; si mescoli il tutto bene assieme con l'Ombrina, e

così si metta in una cazzarola a cuocere, rivoltandola spesso, stando per altro bene avvertiti di non romperla, tenendola a cuocere così per dieci minuti; se fosse un pezzo assai grosso, a proporzione si regoli tal cottura: cotta che sia si levi dalla cazzarola e si ponga in un piatto a freddare; intanto si gratti ben fine della midolla dura di pane, e fredda che sia l'Ombrina ci s'involti sopra tutto il battuto ove è stata cotta; dipoi s'involti bene nel pan grattato e si metta sopra alla gratella, facendola così finir di cuocere a fuoco lento, rivoltandola spesso ed ungendola con butirro strutto, facendole prender così un bel color d'oro dall'una e dall'altra parte, preparando intanto la sua salsa di pomi d'oro, cioè:

Si prenda una cazzarola da salse della grandezza necessaria alla salsa che deve comporsi, cuoprendo bene tutto il tondo con fette di cipolla; sopra si stenda la quantità che occorre di pomi d'oro, che siano ben maturi e ben rossi, ma prima li spremerete leggermente per fargli escire quell'acqua che hanno dentro, e accomodati che siano sopra la cipolla, vi si ponga una buona fetta di prosciutto magro, quattro garofani, un poco di prezzemolo e basilico, e un pezzo di buon butirro, facendoli così un poco soffriggere sopra d'un fuoco moderato, ma non si stuzzichino; quando avranno un poco soffritto vi si getti un poco del solito sugo da grasso in quella quantità che sarà necessaria, e così si facciano bollire per un'ora: si passino poscia per setaccio di crine, spremendoli assai bene acciò ne esca tutto il sugo che si metterà in altra cazzarola con un altro pezzo di buon butirro; sopra al fuoco si faccia tal sugo restringere e ridurre a quella proporzionata quantità che servir possa per salsa al pezzo che sarà l'Ombrina: quando tal salsa

sarà in ordine si versi nel piatto, sopra vi si accomodi l'Ombrina medesima, e ben calda si serva in tavola.

Cetriuoli ripieni alla francese.

Prendasi quella quantità di Cetriuoli che si vorrà fare, si scelgano di buona qualità e non amari, si puliscano e si sbuccino bene; se ne tagli due dita per parte; e con un adattato coltello o altro strumento gli si levi tutto il pasto che hanno dentro osservando che non si rompano; si mettano in acqua fresca, si ponga una cazzarola con acqua e un poco di sale a bollire; quando bolle vi si gettino dentro i Cetriuoli già ben vuotati, facendoli bollire per dieci minuti; dipoi si levino e si pongano in acqua fresca, e stati che vi siano per una mezz'ora si levino, si mettano sopra ad un panno pulito acciò si suzzino bene da tutto l'umido; intanto si prenda del fegato di vitella di buona qualità, tenero e del migliore che si possa avere, si ponga sopra ad un tagliere con un poco di grasso di prosciutto, un poco di prezzemolo, basilico ed odorino, una foglia di alloro, un poco di pepe pesto e noce moscada grattata, un poco di sale, un rosso d'uovo, ed una proporzionata midolla di pane inzuppata nel Coli da grasso, ed il tutto si batta bene assieme con coltello, avvertendo che la midolla del pane non sia troppo inzuppata, acciò il ripieno non venga troppo tenero; fatto che sia tal battuto, si riempiano bene i Cetriuoli ad uno alla volta, e terminato che sia di riempirli, si prenda una cazzarola ove possano starvi ben distesi; serrati assieme, si metta nel fondo della medesima delle fette di prosciutto, e sopra ci si accomodino i Cetriuoli con sopra altre fette di prosciutto, ricoprendoli pe-

scia con del solito sugo, ma grasso, e si metta sopra ad un treppiede con fuoco sotto per farli cuocere; cotti che siano si lascino freddare nel suo umido; dipoi si levino e si pongano sopra ad un tagliere ben pulito, e nel fondo del piatto, in cui dovranno esser serviti in tavola, vi si sparga un poco di parmigiano grattato; si affettino i Cetriuoli alla grossezza di un dito, si accomodino a suoli e con buon garbo nel piatto, mettendo ad ogni suolo dell'altro parmigiano grattato ed un poco di Coli; dipoi si crostino con un coperchio di fornello a campo, facendogli prendere un bel color di nocciola; e quando saranno in ordine si mandino al suo destino ben caldi.

Piccioni terrajoli alla tedesca con Funghi.

Si prenda quella quantità di Piccioni terrajoli che si vorrà, si puliscano bene, gli si levino le zampe, il capo ed il collo; gli si mettano in corpo le coscie, si spuntino un poco le ale e ci si accomodino con buon garbo; si mettano poscia in una cazarola con una fetta di prosciutto ed un buon pezzo di butirro; sopra al fuoco si facciano un poco soffriggere, rivoltandoli spesso; dipoi ci si ponga una mezza cipolla battuta ben fine col coltello, rivoltandoli nuovamente fino a che questa non avrà preso un bel color di nocciola, ed allora ci si getti un poco di farina, metà del solito sugo, e metà Coli, mischiandoli assieme, e così si facciano cuocere a piccol fuoco; quando saranno a mezza cottura, si prenda dei funghi giovani e buoni, si puliscano, si lavino molto bene, e se ne facciano tanti piccoli pezzetti, grossi come una nocciola, si levi tutto il grasso e la fetta del prosciutto dai Piccioni; vi si getti dentro detti funghi, facendo cuocere

il tutto assieme per lo spazio di mezz' ora; quando saranno cotti si levino, si accomodino bene nel piatto, ponendo i funghi attorno, avvertendo che non vi sia troppo umido, e serviteli in tavola ben caldi.

Per fare una Gota di Majale salata con la salsa di Cetriuoli alla francese.

Si prenda una Gota salata di Majale, che sia magra e di buona qualità, si pulisca bene e gli si levi tutto il vieto; si ponga in molle nell' acqua fresca per tre giorni, ma ogni quattro ore gli si muti l' acqua, e consumati che abbia in molle detti tre giorni, si levi, si ponga sopra ad un panno pulito, e se vi è ancora da cavare qualche altro vieto, o pure un poco di grasso, si cavi: poscia si prenda una cazzarola di grandezza proporzionata, ci si metta dentro la metà di un soldo di coriandoli, otto garofani, una quarantina di granelli di pepe sodo, ed un mazzetto di erbe odorose, cioè una mezza cipolla, un pezzo di carota, due foglie di alloro, un poco di prezzemolo e basilico, e due costole di sedano: legando il tutto bene unito, si ponga la Gota assieme, e per umido per farla cuocere ci si metta un poco di brodo grasso, ma che non sia salato. un bicchiere di vino bianco buono, un mezzo guscio di aceto forte, e sopra ad un treppiede con poco fuoco sotto si faccia bollire e cuocere lentamente; per sapere quando sarà cotta si prenda uno stecco di scopa, e con esso si buchi; quando vi entrerà dentro facilmente, segno è che è cotta, onde si levi dal fuoco e si lasci nel suo umido fino a tanto che non dovrà essere servita in tavola, ed intanto gli si prepari la sua salsa, cioè:

Si prendano dei cetriuoli di buona qualità e non amari, si sbuccino bene, si aprano e gli si levi.

tutto il pasto, se ne faccia tanti piccoli pezzetti grossi quanto un piccolo dado, si distendano in un piatto, si salino e si rivoltino acciò prendano il sale per tutto; quando saranno stati così per un'ora e mezzo, si spremano bene con la mano, si mettano in una cazzarola con un buon pezzo di butirro ed una fetta di prosciutto magro, e si pongano a cuocere sopra ad un treppiede con poco fuoco sotto, rivoltandoli spesso con mestolo di legno, e facendoli ben rosolare; quando saranno mezzo rosolati vi si getti dentro un mezzo guscio d'aceto molto forte, si lasci consumar l'aceto, e si facciano finir di rosolare: per farli cuocere vi si metta del solito buon Coli, facendoli bollire in questo per due ore, rivoltandoli spesso con il mestolo; cotti che siano, si avverta che vi resti l'umido necessario per la salsa, si levi la fetta del prosciutto, si cavi la Gotta dal suo umido, si metta sopra un panno pulito acciò si suzzi tutto il grasso che vi sarà restato attaccato, ed essendovi cotenna, si levi diligentemente col coltello, si accomodi nel piatto, e sopra vi si versi la sua salsa, ma innanzi vi si metta un altro poco di aceto, e si serva in tavola ben calda.

Arrosto di Rondoni ben grassi alla veneziana.

Prendasi quel numero di Rondoni che si vuole, gli si spuntino tutte le ali e tutte le unghie delle zampe, si abbrucino un poco, si aprano per le renne, gli si levino tutte le interiora, e si distendano sopra ad un panno pulito; poi si prendano dei fegatini di pollo, o sivero del fegato assai tenero di vitella, regolandosi per la quantità secondo il bisogno; si ponga sopra ad un tagliere con un poco di prezzemolo, due o tre foglie di basilico, due foglie di alloro, un poco di sale, un tantino di pepe pe-

sto, un poco di noce moscada, un rosse d'uovo, ed una midolla di pane inzuppata in buon sugo; si batta il tutto ben fine col coltello, e dipoi ad uno alla volta con tal battuto se ne riempia i Rondoni, si riserrino ed accomodino come fossero intieri, ed acciò stiano bene uniti si leghino con refe; si facciano dei crostini di pane tagliati a mostacciolo, e s' infilzi nello spiede un Rondone ed un crostino, seguitando così fintantochè non si sarà terminato d' infilzare tutto quel quantitativo che sarà stato preparato, e poscia si mettano a girare a poco fuoco acciò si vengano a cuocere lentamente, si ungano con olio vergine, saleggiandoli leggermente; dopo mezz' ora che saranno al fuoco, e che già saranno mezzi cotti, si torni ad ungerli, e sopra ci si spolverizzi un poco di pane grattato ben fine; terminati che siano di cuocere, si levino, si sciogliono dal refe con cui sono stati legati, si accomodino nel piatto, e ben caldi si servano in tavola.

Ovoli di grasso ripieni alla francese.

Si prenda gli Ovoli necessarj, si avverta che il cappello non sia nè rotto nè tanto fatto; gli si stacchi leggermente col coltello il gambo dal cappello, si sbuccino con molta diligenza, si mettano nell'acqua fresca, si lavino assai bene, e si mettano poscia sopra ad un panno pulito acciò suzzino tutto l'umido che avranno preso; intanto si puliscano, si lavino bene i gambi che si sono levati, si mettano sopra ad un tagliere con dei filetti di vitella, una midolla di pane inzuppata nel solito sugo da grasso, un poco di sale, un poco di pepe pesto, un poco di noce moscada grattata, una fetta di prosciutto metà magro e metà grasso, ed un poco di prezzemolo e basilico; il tutto si batta assieme ben

fine con coltello, ponendoci entro due rossi d' uovo ed un poco di parmigiano grattato: terminato che sia di battere, si prenda ad uno alla volta i cappelli degli Ovoli e si riempiano assai bene; poscia in una cazzarola di grandezza proporzionata alla quantità che saranno gli Ovoli, e che stare vi possano ben distesi, vi si ponga nel fondo un buon pezzo di butirro e si metta al fuoco; quando comincia a soffriggere ci si accomodino dentro ad uno alla volta gli Ovoli, voltati col ripieno verso il fondo; quando avranno preso un bel color di nocciuola, ci si getti per farli cuocere un poco di Coli, rivoltandoli spesso, ed osservando che non si rompano e si disfacciano; cotti che siano si accomodino con diligenza nel piatto, vuotandoli sopra tutta la salsa e umido dove sono stati cotti, e ben caldi si servano in tavola.

Arrosto d' Anguilla grossa alla maltese.

Prendasi un' Anguilla grossa, che sia viva e di buona qualità; si apra, si sbucci, e gli si levi il capo, se ne faccia dell' Anguilla tanti pezzetti lunghi un mezzo dito, si pongano in un piatto, e sopra vi si metta un poco di sale, un poco di cipolla, un poco di timo, prezzemolo e basilico, ed un poco d' olio vergine; ci si sprema un limone, e poscia si mescoli il tutto bene assieme con l' Anguilla, tenendola in questo marinaggio per tre ore; dipoi si levi, si faccia dei crostini tondi di pane, s' infilzi nello spiede un crostino ed un fagliolo d' Anguilla, e nel frattempo qualche foglia di salvia buona e non salvatica; si ponga a cuocere a poco fuoco, ungendola con quell' umido in cui è stata in marinaggio, aggiungendovi un altro poco d' olio, saleggiandola proporzionatamente, e tenendola così per mezz' ora; quan-

do sarà mezza cotta, si faccia un battuto ben fine di un poco di sedano, prezzemolo, basilico e un poco di finocchio forte, mescolando tal battuto con della corteccia di pan grattato; si torni ad unger bene l'Anguilla, e sopra ad essa vi si sparga con diligenza tal battuto; quando sarà terminata di cuocere si sfilzi dallo spiede, si accomodi con buon garbo nel piatto, e si serva in tavola ben calda.

Granchi alla francese di ottimo gusto.

Prescelgasi quella quantità di Granchi che si vorranno cuocere, che siano di buona qualità e vivi; si lavino, si mettano dentro ad un tegame con del latte, in cui si terranno per due ore, acciò se ne imbevano in quantità; poscia si levino, si pongano nella farina ed in uova sbattute: si prenda un altro tegame, ove i Granchi possano stare ben distesi, ci si metta del buon butirro, e sopra ad un treppiede con fuoco sotto si faccia struggere; quando principia a soffriggere ci si accomodino dentro i Granchi facendogli prendere un bel color d'oro dall'una e dall'altra parte; cotti che siano si levino, si accomodino nel piatto, e si tengano in caldo; dipoi si prenda una cazzarola da salse, ci si metta tanto latte che servir possa per fargli la salsa; con un buon pezzo di butirro, un poco di sale e un poco di farina spenta nel latte si ponga a bollire dimenandola continuamente con mestolo di legno fintantochè non abbia staccato il bollore; bollito che abbia per cinque minuti, ci si getti dei capperi acciò, che siano dei più piccoli e ben puliti dai gambi, facendoli un altro poco bollire; poscia in un pentolo si mettano tre rossi d'uovo e otto gocce di aceto bianco ben forte; con un mestolo di legno si sbattano, e si gettino nella cazzarola della salsa,

mescolando bene il tutto assieme, si versi sopra ai Granchi, e ben caldi si servano in tavola.

Pagnottella di Funghi alla francese.

Si prenda la quantità necessaria di Funghi che siano giovani e sani; si puliscano diligentemente, si lavino assai bene, ma intieri acciò non inzuppino dell'umido, si affettino assai fini, e si mettano in una cazzarola con un poco d'olio vergine, una presa di sale ed un battuto di prezzemolo, basilico e nepitella, si mettano al fuoco a cuocere, rivoltandoli spesso con mestolo di legno; cotti che siano ci si getti dentro un poco di Moscado o Malaga, o vino di Cipro, e si pongano a freddare; intanto si prenda un pane di due crazie, o di più a seconda del bisogno, che sia di pasta fine e che non vi siano attaccature; con la grattugia gli si levi diligentemente tutta la cortecchia di sotto, di sopra e dalle parti; nel mezzo del fondo gli si faccia un tassello della grandezza di una moneta di dieci paoli, con un dito gli si levi tutta la midolla di dentro più che sia possibile, e a un piccolissimo fuoco gli si faccia prendere da tutte le parti un bel color di nocciuola; per inzupparla si ponga in una ciotola da brodo, o altro vaso recipiente, ove star vi possa ben serrata, acciò non venga ad aprirsi o disfarsi, gettandovi dentro un poco d'umido di quello che sarà nei Funghi; quando sarà mezza inzuppata si riempia dentro con detti Funghi ben pigiati; poscia si accomodi il pane per il suo verso nel piatto; sopra vi si versi un altro poco di vino di quello che si sarà posto nei Funghi, e ben fredda si serva in tavola.

Arrosto di Ortolani alla francese.

Prendasi quel numero d'Ortolani che si vorranno cuocere, che sian ben grassi e freschi, gli si spuntino le unghie delle zampe, si gratti assai fine del pane duro, si sbattano delle uova, nelle quali s'involtino bene gli Ortolani, e poscia nel pan grattato; si faccia dei crostini di pane a mostacciolo, grossi un dito, dovendosene fare in numero quanti saranno gli Ortolani; s'infilai nello spiede un crostino ed un Ortolano, si mettano a cuocere, e avanti di ungerli si facciano girare al fuoco cinque o sei volte, acciò il pane si possa attaccar bene ai medesimi, poscia si unghano, e si salino assai bene, tenendoli a cuocere per dieci minuti, ed allora si levino, si accomodino nel piatto, e ben bollenti si servano in tavola.

Uova da magro alla Gran-Sultana con Salsa di Pomi d'oro.

Si prendano delle Uova ben fresche in quella quantità che più sarà in piacere, ed in una cazzarola da salse ci si ponga mezza libbra di buon butirro e si metta sopra al fuoco; quando bolle bene, ci si affrittelli dentro ad una alla volta le dette Uova, faccendogli prendere un bel color d'oro e che vengano ben rotonde: poscia si accomodino con buon garbo nel piatto, si cuoprano con un altro piatto, si mettano in caldo, e dipoi gli si faccia la sua salsa, cioè:

Si prenda un'altra cazzarolina di grandezza secondo il bisogno, vi si ponga dentro un pezzetto di butirro e una mezza cipolla battuta ben fine, spremuta bene dal suo umido, e sopra al fuoco si faccia prendere a questa un bel color d'oro; preso

che lo abbia ci si metta dei pomi d'oro ben maturi, si rivoltino con mestolo di legno, e vi si getti due buone acciughe prima ben pulite e lavate, due garofani, un poco di prezzemolo e basilico, ed un poco del solito sugo da magro, facendo così bollire il tutto per tre quarti d'ora: poscia si passino per setaccio di crine, e con ramajolo di legno si stringano bene acciò esca tutto il sugo che avranno; la salsa che sarà sortita si metta in altra cazzarola con un pezzo di butirro, si ponga nuovamente sopra al fuoco per farla restringere in guisa che servir possa al bisogno, e fatta che sia, prendasi il piatto ove sono già accomodate le Uova, sopra vi si versi tal salsa che sia ben bollente, e così si serva in tavola.

Polpette di Zucca alla prussiana.

Prendasi una Zucca bianca di buona qualità, si pulisca, si sbucci assai bene, si affetti sottile, e si accomodi in una cazzarola per farla cuocere in stufa, mettendoci dentro un poco di sale, un poco di pepe pesto, un poco di buone spezie, unitamente ad un battuto ben fine di un poco d'aglio, un poco di scorza di limone nostrale, ed un poco di prezzemolo e basilico, gettandovi dentro anche un poco d'olio vergine, e così si ponga a cuocere senz'umido, rivoltando spesso il tutto assieme con mestolo di legno; cotta che sia si lasci freddare, ed a proporzione della quantità delle Polpette che vorranno farsi si gratti ben fine del pane, fredda che sia vi si ponga dentro due o tre uova, del formaggio parmigiano grattato e detto pane grattato, e col mestolo si mescoli bene il tutto; poscia sopra una tavola ben pulita si stenda del pane grattato, si facciano le Polpette, quali si potranno formare a gui-

sa di fichi brogiotti, o pure di perine: si posino sopra detto pan grattato finchè non saranno tutte fatte: dipoi si friggano facendogli prendere un bel color di nocciuola, si accomodino nel suo piatto, contornandole con prezzemolo fritto, e assai ben calde si servano in tavola.

Coteghini di polpa di Pollo alla tedesca.

Prendasi la quantità necessaria di Pollastri, ai quali si leverà tutte le polpe del petto, e da queste si estraggano tutti i nervi; poscia si mettano nel mortajo, col pestello si battano molto bene, e secondo la quantità dei Coteghini che dovranno farsi vi si metta della midolla di pan fine inzuppato nel latte, unitamente ad un piccolo battuto di un poco di prezzemolo e di timo, un poco di sale, quattro garofani pestati in polvere, un poco di noce moscada grattata, tre o quattro rossi d'uovo e un pezzo di buon butirro: si mischj e si batta bene il tutto assieme; fatto che sia si levi dal mortajo e si metta in un tondino: si prenda poscia di quelle budellina di cui si servono i Pizzicagnoli per fare i Rocchj di salsiccia, si mettano in acqua fresca, mutandogliela spesso, avvertendo che vi entri anco dentro acciò vengano ben pulite: state che siano per due ore, si levino, si stendano sopra di un panno ben pulito, si gonfino, e con un imbuto da far salsiccia si riempiano bene con tal composto, pigiandolo bene col dito grosso e facendone la quantità che sarà necessaria; terminato che sia di riempirle, si leghino con refe di distanza in distanza, in guisa che formino tanti rocchj simili alla salsiccia: terminato che sia si metta a bollir dell' acqua in una cazzarola in quantità sufficiente, a seconda di quanti saranno i suddetti rocchj; quando bolle assai bene vi si gettino

dentro i rocchj ed un poco di sale; ripreso che abbiano il bollire, e che vengono a galla, si levino e si mettano in acqua fresca: si prenda un foglio assai grosso, si unga bene con butirro, si ponga sopra alla gratella, accomodandoci dentro i rocchj, ed a fuoco lento si facciano finir di cuocere, rivoltandoli spesso, tenendoli così per un' ora; quando saranno in ordine, si accomodino con buon garbo nel piatto, si contornino con foglie di sedano fritte, e ben caldi si servano in tavola.

Uova ripiene di Funghi da magro alla francese.

Si assodi quella quantità di Uova che si vorranno fare; quando saranno ben sode si sguscino e si pongano sopra ad un panno pulito, si aprano nel mezzo, e gli si levino tutti i torli ponendoli da parte; poscia si prendano dei funghi freschi proporzionati alle uova già assodate, si puliscano e si lavino assai bene, facendone poscia tanti piccoli pezzettini della grossezza dei piselli secchi: si pongano in una cazzarola con un buon pezzo di butirro ed un battuto ben fine di un poco di prezzemolo e basilico, e sopra al fuoco si facciano soffriggere, rivoltandoli spesso con mestolo di legno; quando saranno un poco soffritti vi si getti dentro un peso di sugo da magro, facendoli così finir di cuocere e prosciugare più della metà dell' umido che vi sarà; allora vi si metterà dentro un poco di pan grattato, un poco di parmigiano grattato, un' acciuga ben pulita dalle lische, ben lavata e trinciata molto fine, un poco di pepe pesto ed i rossi delle uova suddette; il tutto si mescoli assai bene, avvertendo che i torli vengano ben disfatti; poscia si riempiano con diligenza tutti i gusci, o siano chiamate dell' uova che si sono vuotate, si accomodino con

diligenza in una teglia, sopra a ciaschedun pezzo vi si sparga un poco di pan grattato ed un poco di butirro, e con un coperchio di fornello a campo, con fuoco sopra, si facciano crostare e prenderè un bel color di nocciuola; quando saranno in ordine si pongano con buon garbo nel piatto, e ben calde si servano in tavola.

Per fare un piatto di Frittelline alla tedesca di ottimo gusto.

Si prendano delle Mele di quella qualità che piaceranno e si sbuccino; dipoi affettate che siano si pongano in una cazzarola in quella quantità che farà bisogno: si mettano a cuocere con dell'acqua e un poco di zucchero, fino che si vedano prosciugate; dopo vi si gratti un'arancia di Portogallo, e con un mestolo bene si distacciano: poi si prenda dell'ostie, tagliandole a quella grandezza che si crede propria, cioè o tonde o ovali, o di quella forma che più piaccia; se ne prenda un pezzo, e sopra la medesima ci si ponga per la grossezza di due monete da dieci paoli di quella mela disfatta; poi sopra altro pezzo di ostia simile, acciò resti coperta, e così se ne faccia quel numero che farà bisogno: dopo si faccia con farina fine una pasta, mettendo in padella dell'olio vergine; quando bollirà a una alla volta involtandole nella detta pasta, le cuocerete a poco a poco, acciò vengano croccanti, e che abbiano preso un colore di nocciuola: cavandole dalla padella le metterete sopra un panno pulito, acciò possa suzzare tutto l'olio, accomodandole nel piatto ben distese, e suolo per suolo spolverizzarle con zucchero bianco ben fine, ed accomodate con simetria le servirete in tavola. Si avverta che si possono fare ancora di pere spine, di mele ectogne

e di fravole, avvertendo che le fravole non si debbono cuocere, ma basta soltanto che siano ben mature, e distese sopra l'ostia come sopra, spolverizzandovi dello zucchero. Di albicocche servono ben mature, facendo il simile che alle fravole. Di pesche cotogne si devono cuocere come le mele. Di uva spina si faccia come alle fravole, osservando di levargli il fiore ed il gambo, e posta tra le due ostie, si deve acciaccarle, facendo il resto come sopra. Di cedrato candito in guazzo, questo si deve battere con un coltello ben fine, e ridotto in pasta si accomodi come sopra. Di ciliege bisciolone, si tengano alla cottura come le mele, levandogli il gambo ed il nocciolo, e poi si ponga quantità di zucchero che non superi il gusto delle ciliege. Potrete farle d'altre frutta, tenendo il medesimo sistema, sicuri sempre di riuscirvi, e di dar gusto alle persone intendenti in tal genere di cose.

Per fare un piatto di Lepre in pappardella alla francese di ottimo gusto.

Prendasi delle coscie di Lepre, che sia tenera, si disossino, si lavino bene, e poste in una cazzarola con del butirro e una fetta di prosciutto magro, si pongano al fuoco a far soffriggere; quando avranno preso il colore, ci si metta una mezza cipolla battuta ben fine, facendo prendere alla medesima un color d'oro, e ponendovi un poco di farina; per farla ben cuocere ci si ponga metà Coli o sugo, come si disse ai capitoli passati, e la metterete sopra ad un treppiede per farla anco stracocere; quando sia ben cotta leverete la Lepre, la porrete sopra un tagliere unitamente al prosciutto, batterete il tutto ben fine con coltello, ed il suo umido che l'ha cotta lo allungherete con altro Coli, come si disse al-

la pag. 17 ec. dopo si metta un pezzo di butirro di cascina, ponendolo sopra un treppiede acciò possa tenersi ben caldo: prendete dipoi altra cazzarola capace per cuocervi una libbra di lasagne, mettendo nella medesima del buon brodo di vitella; quando bolle vi si gettino dentro le lasagne; quando staccherano il bollore si levino e si pongano a freddare acciò possano suzzare il brodo in cui sono state cotte; dopo si facciano scolare in setaccio di crine ben pulito: prendendo del formaggio parmigiano grattato in buona quantità, allestite il piatto col quale le dovete servire, e condirete il medesimo con del formaggio suddetto: dopo si stenda un suolo di lasagne già preparate, e sopra questo ci porrete altro suolo di Lepre; poi tornerete a porre di nuovo il parmigiano, lasagne e lepre fino che vi piacerà, ed allora con corteccia di pane grattato e parmigiano la coprirete, mettendola a crostare. Sarà bene servirsi di un coperchio di fornello da campagna, e quando avrà preso il color d'oro la servirete in tavola.

Per fare un Prosciutto all' inglese.

Si prenda un Prosciutto di Spagna, o pure di altro luogo, purchè sia di buona qualità, gli si levi lo stinco, e si pulisca bene dal vieto, tanto del grasso che del magro; si metta in acqua fresca, e vi si tenga per lo spazio di dieci giorni più o meno a forma della grossezza, mutandogli l'acqua tre volte il giorno, avvertendo che ogni giorno si pulisca dal vieto se mai ve ne fosse; quando saranno passati i detti giorni lo porrete a cuocere, infilzandolo in uno spiede, osservando di bene equilibrarlo ponendolo ad arrostitire, e per ungerlo prenderete due fiaschi di buon latte; quando questi saranno consu-

mati sarà cotto; ma si deve avvertire di cuocerlo a poco a poco, circa lo spazio di sei ore, a fuoco mite e non ardente. Per fargli poi la sua salsa prenderete una cazzarola, e ponetevi dentro un buon pezzo di butirro, una mezza cipolla battuta ben fine ed un buon pezzo di prosciutto magro: il tutto si metta a prendere un color d'oro sopra un treppiede con fuoco, ponendovi del solito Coli; quando avrà bollito per mezz'ora vi si ponga una presa di pepe pesto, una dozzina di scalogni battuti ben fini col coltello, e si mettano a bollire per un'ora: poi caverete il suddetto prosciutto, mettendolo sopra ad un panno ben pulito; vi si levi con coltello la cotenna, e si accomodi in un piatto a proporzione acciò si veda sempre la simetria; poscia dalla salsa, quando sarà ben ristretta e che sia a sufficienza, ci leverete il pezzo del Prosciutto suddetto premendovi dentro due limoni, e versandola sopra il Prosciutto accomodato nel piatto, lo servirete in tavola ben caldo.

*Come si deve fare una Lingua alla scarlatta
alla francese di nuovo gusto.*

E necessario prendere una Lingua di vitella o di manzo, che sia di buona qualità e piena di carne; nel corpo della medesima gli leverete tutto il grasso, e prendendo un catino o tegame fondo, facendo un composto d'aromati, cioè trenta garofani, da cento chicchi di pepe sodo, una mezz' oncia di cojandoli, una mezza cipolla battuta con un poco di prezemolo ben fine, unitamente ad un poco di sedano e un poco di pepolino: mescolando questo battuto con le droghe suddette ci aggiungerete un' oncia di salnitro ben polverizzato; e prendendo una libbra e mezzo di sale comune, ne porrete la metà nel te-

game o nel catino, conforme vi vorrete servire; sopra questo sale vi si metta la metà del composto suddetto; sopra a questo si metta la Lingua, ponendo dopo l'altra metà del composto e del sale, e ponendovi sopra un piatto che la cuopra con peso sopra, tenendola così in fusione per otto giorni; per farla cuocere si metta a bollire una pentola, o ovvero una marmitta di rame, o altro purchè possa starvi comoda a galleggiare nel tempo che dovrà cuocersi. Quando l'acqua bolle si levi la Lingua dalla fusione, e senza lavare si ponga dentro alla pignatta, facendola bollire in circa a cinque ore a fuoco lento; per vedere quando è cotta si prenda un mestolo e si tasti con diligenza, acciò non si rompa, che allora vi entrerebbe dell'umido dentro e le farebbe perdere il sapore; quando sarà cotta si levi e si ponga sopra un tagliere, sbucciandola e levandole dalla parte opposta le due ossoline che vi saranno, e ancora quella pelle; dipoi la taglierete nel mezzo senza finire di aprirla; accomodandola così nel piatto, sopra ci accomoderete la sua salsa recipiente, e ben calda la servirete in tavola.

Per fare un piatto di Pesce-squadro di ottimo gusto alla prussiana.

Prendansi delle bracioline di Pesce-squadro larghe quattro dita; le pulirete bene, farete un battutino di un poco di prezzemolo e un poco di cipolla, mettendolo a soffriggere con un poco di butirro e un poco di sale con mezza presa di pepe; nel medesimo ci metterete le bracioline facendole soffriggere da tutte due le parti, e nel tempo medesimo ci metterete due rossi d'uovo; con un mestolo le rivolterete mettendole a freddare; dipoi gratterete

del pane duro ponendolo in un piatto, ed in altro piatto si mettano due uova sbattute; poi si prendano le bracirole intinte nell'umido ove si sono cotte; dopo si tuffino nell'uovo, e poi s'involfino nel pane grattato; le terrete in disparte per cuocerle sopra la gratella avanti un quarto d'ora che debbano andare in tavola. Per fare la sua salsa si prendano degli spinaci, si puliscano bene, e si cuocino come sopra: dopo cotti si gettino in acqua fresca, e spremendoli bene si battano con coltello, e gli porrete in una cazzarola; a proporzione si prendano dell'acciughe ben pulite, cavategli le lische, si battano ben fine, mettendoci un poco di sale ed un pezzo di butirro con un poco di noce moscada grattata, ponendo il tutto sopra al fuoco: per un'ora si rivolti molto spesso con mestolo di legno; nel tempo che sta al fuoco ci metterete un poco di farina, seguitando a rivoltare: quando ci sarà un quarto a compire l'ora già detta, ci metterete due rossi d'uovo e un poco di parmigiano grattato, e mescolando bene il tutto insieme, si terrà in caldo: dipoi metterete a cuocere le dette bracioline sopra la gratella, e con butirro strutto le ungerete da tutte due le parti, sino a che prendano il color d'oro a fuoco lento: nel tempo che si vuol servire in tavola vi si ponga nel fondo del piatto i suddetti spinaci accomodati con simetria, e sopra ci accomoderete le bracirole mandandole così ben calde.

Per fare un Baccalà arrosto all' olandese di ottimo gusto.

Si prenda un Baccalà grosso e bianco, che sia stato bene disalato, lo scaglierete bene, levandogli tutte le lische, e osservando di non romperlo per quanto

almeno vi sarà possibile: dipoi farete un piccolo battuto con dei prugnuoli freschi oppure secchi, un poco di prezzemolo, una mezza presa di pepe pesto con due tartufi di Norcia ben grossi affettati fini, e mescolate insieme con i detti prugnuoli il prezzemolo: tutto questo si distenda sopra il Baccalà con un poco di sale, e sopra un poco di olio vergine: dopo si arrotoli il Baccalà, si legghi bene stretto, ed infilzandolo nello spiede, lo metterete a cuocere ungendolo con dell'olio vergine, dandogli mezz'ora di cottura; nel tempo che cuoce ci getterete sopra della corteccia di pane grattato, ponendolo nel piatto ben disposto, e spremendovi un limone di giardiuo lo servirete in tavola.

Per fare un buonissimo piatto, di Lattuga di buon gusto ripiena alla veneziana.

Prendete un numero di cesti di Lattuga grossi, di foglie larghe e buoni, ci leverete tutte le foglie cattive ed il torsolo, lasciandola così intera: poi metterete una cazzarola con dell'acqua a bollire con un poco di sale; quando bolle ci getterete dentro la Lattuga bene lavata, osservando di non romperla, e la terrete per lo spazio di tre minuti; cavandola dall'acqua calda, la metterete in acqua fresca, e ad un cesto per volta la spremerete, ponendola sopra un panno ben pulito, con le foglie ben distese. Poi farete un Farsi di vitella ben delicato in questa maniera: si prenda a proporzione della carne di vitella che sia magra e senza nervi, la metterete sopra un tagliere con del grasso di prosciutto che non sia vieto, e con coltello la batterete ben fine; quindi posta in un mortajo si prenda un pestello e si pesti: dipoi ci metterete uno o due rossi d'uovo, una presa di sale, una di pepe pesto,

un poco di prezzemolo battuto ben fine, una middolla di pane inzuppata nel brodo buono, della grandezza a proporzione del bisogno, e ponendoci un poco di noce moscada tornerete a battere di nuovo: dipoi se ne prenda la quantità di una mela lazzerola, ponendola in mezzo alla Lattuga, e cuoprendola con le foglie, con un poco di refe la legherete: quindi si prenda una cazzarola che vi possa star bene, ci si metta un pezzo di butirro, una mezza cipolla battuta fine, e si ponga a soffriggere, mettendovi per umido del Colà, quella quantità che possa servire per farla cuocere, ponendola sopra un treppiede con fuoco sotto per lo spazio di un' ora e mezzo: poi la leverete, e posta nel suo piatto con simetria, come se fossero pere, ci si levi il refe, con cui si sono legate, e in quell'umido che si sono cotte, ci si sbattano due rossi d'uovo con un mezzo limone spremuto dentro, e versando questo umido sopra le medesime si mandino in tavola calde.

Cinghiale all' olandese di un gusto buonissimo.

Prenderete un pezzo di spalla di Cinghiale che vi sia la cotenna, e con un coltello ben tagliente gli leverete tutto il pelo: dopo si lavi bene con dell'aceto ben forte, e prendendo una cazzarola che vi possa star bene, come ho già detto in questo volume, oppure volendo variare l'idea della salsa, e farla a forma del gusto presente, si prenda una cazzarola a forma della quantità che se ne vuol fare, e vi si metta un buon pezzo di butirro ed una fetta di prosciutto magro, che sia di buona qualità; posto al fuoco gli si faccia prendere il color d'oro, ponendovi del Colà in quantità che possa servire per la sua salsa, e ponendola sopra un treppiede con fuoco sotto acciò possa bollire piano: poi farco-

te una composizione con cetriuoli piccoli acconci affettati ben fini, un poco di cipolla similmente fine ed un poco di prezzemolo: il tutto metterete nella salsa, facendola bollire per un'altr' ora; nel tempo che si cuoce la salsa, osserverete che al suddetto Cinghiale si prosciughi l'umido, perchè venga di buon gusto; poi lo leverete, e messo che siasi nel piatto, si preme un mezzo limone nella salsa (osservando che dopo messo il limone non bolla altrimenti, che andrebbe male), e versandola sopra il Cinghiale, sarà un piatto di molto gusto, basta che si serva in tavola assai caldo.

Per fare una buona zuppiera di Filetti alla napoletana di ottimo gusto.

Prendete quella quantità di Filetti che vi può far bisogno, gli romperete lunghi quanto un mezzo dito, prendendo una cazzarola capace da farli galleggiare dentro nell'umido, che deve essere di sugo buono; lo passerete per una salvietta ben pulita, facendolo andare nella cazzarola, la quale posta al fuoco si faccia bollire: quando bolle vi si gettino i Filetti; quando avrauno preso il bollorè li metterete sopra un treppiede con un poco di fuoco sotto, rivoltandoli spesso con mestolo di legno, leggermente per non disfarli, perchè è necessario che restino intieri, e li terrete nel sugo per lo spazio di un' ora; dipoi li scolerete, e posti in una zuppiera si cuoprono: dopo si prenda una cazzarola da salsa, mettendoci una quantità di Coli; dipoi vi metterete una quantità di buon butirro, e con un mestolo lo dimenerete, facendolo consumare, acciò acquisti un buon sapore; se la quantità non fosse a sufficienza vi metterete altro Coli, osservando che sia fatto sopra a quantità di carne, acciò venga saporito, an-

che con poco sale: dipoi gratterete del parmigiano buono in gran quantità e lo spanderete sopra i Filetti; avanti un quarto d'ora di servirli in tavola vi metterete il Coli, rivoltandoli con un mestolo, poi cuoprendoli gli metterete sopra un treppiede con fuoco sotto per stufarli: se li vorrete servire in piatto, li accomoderete con simetria bene alzati; sopra i medesimi vi spolverizzerete del parmigiano grattato assieme con corteccia di pane, e con il coperchio da fornello da campagna, con un poco di fuoco sopra, gli farete prendere un color di nocciuola, portandoli in tavola bollenti.

Per fare un Arrosto di Vitella all'inglese di ottimo gusto.

Prendasi un pezzo di Lombata di buonissima qualità, si lavi bene, gli si faccia molti buchi con il coltello nel magro, vi si metta dei pezzetti di prosciutto grasso e magro e un poco di sale; dipoi messa in una cazzarola facciasi per sopra la carne una crema, con mezzo fiasco di latte e otto rossi d'uovo, disfacendoli bene con mestolo in una cazzarolina, e ponendovi un poco di sale, un buon pezzo di butirro e un poco di farina: quando sarà ben disfatto, vi metterete a poco alla volta il latte, e sopra ad un fornello la dimenerete con un mestolo fino a tanto che non sarà cotta. Dipoi la verserete sopra la carne, già posta nella cazzarola, e per farla cuocere la metterete in forno che non sia tanto rovente, rivoltandola spesso; sia di regola che non sarà cotta fino a che non avrà suzzato tutta la crema, e nell'unto che sarà in forno le farete prendere un color di nocciuola; così sarà da servirsi in tavola, osservando che sia ben accomodata e calda.

Pagnottella alla tedesca ripiena di Rape e Bracioline di Vitella.

Si prenda un pane di quella grandezza che volete, ma che non abbia crepature nè attaccature, gli si gratti la superficie della corteccia per tutto; poi con un coltello nel fondo del medesimo e nel mezzo ci farete un buco largo tre dita: lo vuoterete bene, osservando di non romperlo; cavata che sia la midolla, si ponga a prendere un colore di nocciola sopra un treppiede con fuoco sotto; dopo si ponga in disparte e si prepari il ripieno. Prendasi un poco di vitella magra, si facciano piccole bracioline, e messe in una piccola cazzarola con un poco di butirro si faranno un poco soffriggere: dipoi ci si metta una mezza cipolla ben battuta, e unita alle bracioline gli si faccia prendere un buon colore, gettandovi un poco di farina; con un mestolo le rivolterete, e per umido acciò possano cuocere, si prenda del sugo di vitella, come ne ho già descritta la maniera in altra ricetta in questo volume, le metterete sopra ad un treppiede, con un poco di fuoco sotto, e le farete ben cuocere: dipoi prenderete una o due Rape, o quella quantità che possa bisognare per riempire al detto pane, osservando che siano di buona qualità; le pulirete bene, e ne farete tante piccole fette della grossezza di una moneta di dieci paoli: metterete un poco di acqua in una cazzarola con un poco di sale a bollire; quando bollerà ci metterete le suddette Rape, e gli farete alzare tre o quattro bollori, dipoi le metterete in altra acqua fresca; quando vi saranno state un quarto d'ora, le leverete, e ponendole in altra cazzarola con un pezzo di butirro le farete soffriggere, con un mestolo le rivolterete, osservando di non romperle; quando avranno preso un buon

colore ci metterete un poco di Coli. Le farete cuocere fintantochè saranno bene asciutte; allora si prenda il pane suddetto, inzuppandolo nel solito Coli: per mantenerlo intiero, farete questo in una ciotola di brodo o altra cosa adattata alla grandezza del pane che si vuol fare; quando le bracioline saranno cotte, si ponga nel pane un suolo di bracioline e uno di rape, mettendo ad ogni suolo del parmigiano grattato, osservando di empierlo bene perchè non faccia figura; mettendolo nel piatto che lo volete servire in tavola, osserverete di posarlo dalla parte che l'avete ripieno; sopra ci metterete un poco di Coli e un poco di parmigiano, e lo servirete in tavola ben caldo. Si avverta che se volete crostarlo, con un coperchio di fornello potete farlo come ho detto in altri piatti crostati.

Per fare una Fricassee da magro di Uova di ottimo gusto e delicato.

Si metta una cazzarola con dell'acqua a bollire; quando bolle vi si gettino ad abhazzottare quella quantità di uova che si vorrà, tenendole per lo spazio di sei minuti; ponendole dopo nell'acqua fredda si asciugino bene, osservando di non romperle, mettetele in un piatto accomodate con simetria, si passi a prendere una cazzarola da salsa, ci si metta quella quantità di buon latte a proporzione della salsa che si vorrà fare, si prenda un pezzo di butirro, involtandolo e facendoli suzzare della farina, e ponendolo nel latte, con mestolo si dimeni fino a tanto che sarà strutto il butirro, vi si ponga un poco di sale, facendolo bollire per una mezz'ora; quando vorrete servirle in tavola, vi si metta un poco di prezzemolo battuto fine con un coltello, ed in un pentolino vi si sbattano tre rossi

d' uovo, con un mezzo limone spremuto, con il latte e il butirro che avrete composto, e con i rossi d' uovo formerete la vostra Fricassee; quando sarà assieme ogni cosa, si rimetterà nella sua cazzarola, e sopra a un poco di fuoco con un mestolo la dimenerete acciò possa cuocersi; i rossi d' uovo vi si terranno per due minuti, osservando che non impazzino, e versando sopra le uova già abbazzottate potranno addirittura andare in tavola.

Ostriche alla tedesca di un gusto sorprendente.

Prendasi quella quantità di Ostriche che vorranno farsi, ed aprendole si stacchino dal guscio da ambe le parti; dopo di che si lasciano nel guscio più fondo, dipoi si faccia un picciolo battutino con un poco di prezzemolo, una foglia di sedano, ed un poco di pepolino o sia timo, uno o due spicchi d' aglio a proporzione della quantità, un poco di pepe pesto, e in questo battuto vi si mescoli un poco di corteccia di pane grattato, mettendone di questo battuto un poco sopra ciascheduna Ostrica: si metteranno avanti un quarto d' ora di dare in tavola a cuocere sopra la gratella con un poco di fuoco sotto: volendole servire alla spagnuola, si cuopriranno con l' altra parte del guscio, ma prima vi si premano due gocce d' agro di limone; e se si vorranno fare alla moscovita, in vece delle due gocce d' agro, se ne metteranno quattro di moscado buonissimo: se si gradirà di farle all' inglese, lasciando l' uso dell' agro e del moscado, vi si porranno quattro gocce di rosolio, o pure due di rum e due di rosolio: fatte che siano in una di queste maniere, come più vi piacerà, si potranno servire in tavola ben calde.

Per farz un Coscio di Agnello all' olandese arrosto di ottimo gusto, ancora che sia Mannerino.

Si prenda un coscio di Agnello o Mannerino, che sia tenero e di buonissima qualità; si pulisca bene, vi s' infilzi in qua ed in là de' pezzetti di prosciutto bene accomodati perchè poi nel piatto non abbiano a fare sortendo cattiva figura. Dopo si prenderà un foglio grosso che possa resistere al fuoco; nel medesimo vi accomoderete un composto di un poco di cipolla, un poco di sale, quattro foglie di alloro, otto garofani, un poco di pepe sodo e una ventina di coccole di ginepro: nel mezzo di detto foglio vi si accomoderà l' Agnello o Mannerino, e sopra vi si porrà un poco di quella composizione che si è già messa nel foglio; sopra ci si metta un poco di sale e dell' olio vergine, che possa servire per farlo cuocere, ed infilzato nello spiede si metterà arrosto a poco fuoco; di quell' unto che cola ve ne potrete servire per tornare ad ungerlo fintantochè non sarà cotto. Nel tempo che si potrà fare la sua salsa all' olandese, si prenda una cazzarola da salsa, vi si ponga un buon pezzo di butirro, una mezza cipolla battuta ben fine, e sopra al fornello gli si faccia prendere un poco di color d' oro e per umido si prenda una quantità di Colli, ponendovi una buona fetta di prosciutto; sopra un treppiede con fuoco sotto si farà bollire per un' ora e mezzo: dipoi si faccia una composizione di tartufi, che sieno molli; perchè è un frutto che suol molto piacere, con dei prugnoli freschi o secchi, una piccola quantità di capperi acconci, facendo bollire il tutto per un altro quarto d' ora. Poi si levi il detto arrosto, osservando che non vi resti niente attaccato, ed accomodato che sia nel piatto, si preme un mezzo limone di giardino sopra

la salsa, procurando che questa sia abbondante, a proporzione dell' Agnello, vi si versi sopra, e si serva in tavola caldissimo. Si avverte il Manipolatore o Cuciniere, che questo arrosto si può servire ancora con un contorno di Sal-kraut alla tedesca, che la maniera di farlo si trova descritta in questo volume, avvertendo che quando sarà accomodato nel piatto sopra il medesimo vi si versi un poco del suddetto Coli ben caldo, e si serva in tavola.

Per fare un Budino all' inglese di ottimo gusto.

Si prendano due Chifel duri, e con un coltello gli leverete superficialmente la crosta; dipoi li affetterete ben fini, si mettano in una cazzarola proporzionata con un poco di latte, un pezzo di buon butirro ed un poco di zucchero; acciò non venga tanto dolce, non ce se ne metterà più di due once, e con un mestolo sopra al fuoco la detta roba si disfaccia, si riduca come una pasta, lasciandola così freddare; poscia vi si metta due arance candite, battute ben fine e cinque rossi d' uovo, mettendo le chiare in una catinella; e si mescoli bene il chifel con i rossi di uovo; presa una cazzarola si unga bene con del butirro, e sopra ci si spolverizzi della corteccia di pane grattato ben fine: dipoi dentro al Budino vi si gratterà un' arancia, o pure cedrato, ponendovi ancora mezza libbra di zibibo, o pure di uva passa, osservando di levargli bene i fiocini, e si rimescoli tutto insieme: dopo si prenda la catinella ove sono le chiare, e con un mezzetto di fuscilli ben puliti le monterete, le farete venire ben sode e bianche: per conoscere quando saranno montate, si devono attaccare alla catinella, e allora si mescolino insieme col Budino; quando saranno mescolate verserete il tutto nella cazzaro-

la suddetta, e prontamente la metterete a cuocere e in un forno ben temperato, o pure nel fornello da campagna con fuoco sotto e sopra regolato, osservando che non prenda molto colore, ma che mantenga un color di nocciuola, tenendolo così a cuocere per lo spazio di due ore, e sempre a fuoco lento perchè venga ben prosciugato; quando sarà cotta lo sformerete, e spolverizzandovi sopra dello zucchero ben fine, si serva in tavola così ben caldo.

Per fare una Celtrosa di Cavol-fiore ripiena di Tartufi e Animelle di assai delicato gusto alla francese.

Prendasi del Cavol-fiore, ma che sia del bianco, e la quantità che si brama; dalle palle o palla del medesimo staccherete tutti i dipartimenti gettandoli nell'acqua fresca: poi si prenda una cazzarola, vi si metta dell'acqua con un poco di sale a bollire; quando bolle ci si getti dentro il detto cavolo a bianchire, tenendolo per soli due minuti, tornando a metterlo in altra acqua fresca; si prenda altra cazzarola a proporzione che vi possa stare il cavolo disteso, vi si metterà del grasso di prosciutto, tagliato a piccoli pezzetti sopra il detto cavolo, cuoprendolo con un poco di fiore di brodo; posto sopra ad un treppiede con fuoco sotto, vi si terrà per tre o quattro minuti tanto che prenda un poco di sapore; dipoi ad uno alla volta li leverete, e messi sopra un panno ben pulito si lasciano freddare; dipoi prendasi una cazzarola a proporzione, o tonda o pure ovale, la ungerete con del buon butirro, e dentro alla medesima per tutto se ne faccia attaccare la grossezza di una moneta da tre paoli: poi si prendano i pezzetti del cavolo fred-

di, si accomodino dentro con simetria, osservando di porre i fiori sempre nel fondo. cioè che tocchino il butirro, e ben serrati insieme per tutta la cazzarola infino all' orlo: per sostenerli farete una composizione con uno o due rossi d' uovo, con un poco di midolla inzuppata nel sugo o nel brodo, la disfarete insieme con i torli, e con il cucchiajo la distendete di mano in mano dietro al cavolo che anderete accomodando. Si prendano poi delle animelle di vitella o di agnello, quella quantità che possano servire: se sono di vitella si taglieranno a pezzetti quanto una noce, e se saranno di agnello si lasciano tali quali: si puliscano bene, e si mettano in una cazzarola con dell' acqua fresca, facendole al fuoco staccare il bollore: poi si torni a metterle in altra acqua fresca, e levandole da questa si metteranno sopra un panno pulito; poi si prenda altra cazzarola, si ponga dentro una mezza cipolla battuta ben fine, e con un pezzo di butirro gli farete prendere a metà un color d' oro, ponendoci dentro le animelle e rivoltandole con un mestolo: per farle cuocere vi si metta un poco di Coli da me descritto in questo volume; posta sopra un treppiede con fuoco sotto, vi si gratterà un poco di noce moscada, mettendo ancora un piccolo battutino di prezzemolo; quando saranno cotte, prima di versarle nella cazzarola che avrete accomodata col cavolo, vi si ponga un rosso d' uovo, con un mestolo si mescoli insieme, ed allora si metteranno nella cazzarola accomodandole ben pigiate e che vengano al pari del cavolo: per sostenere ogni cosa, si faccia una frittata di due uova, e sopra alla cazzarola si distenda bene; poi si ponga alla bocca del forno o nel fornello da campagna con poco fuoco, vi si tenga per un' ora, ed in questo tempo si faccia la sua salsa in questa guisa: si prenda una caz-

zarola, vi si metta un poco del suddetto Coli, con un pezzo di butirro e dei tartufi ben puliti e affettati fini, gli si faccia alzare uno o due bollori, ed in questo tempo, nel piatto che deve andare in tavola, si sformi con diligenza la suddetta Celtrosa, osservando di non disfarla; sopra vi si potrà versare la salsa, con premervi un poco di agro di limone, ed allora si potrà servire in tavola, osservando che sia ben calda.

Una Galantina da magro di assai delicato gusto alla francese.

Si prenderà del Pesce detto Boldrò, che sia fresco, e nella coda; si pulisca bene, se ne faccia tante braciuoie, a proporzione della grandezza che vorrete fare la Galantina: dipoi si faccia una composizione con dei funghi tagliati a piccoli pezzetti, dei tartufi similmente tagliati, delle acciughe e un poco di Portarga salata, un poco di prezzemolo ben fine battuto, un poco di cannella della regina, un poco di noce moscada grattata ed un poco di sale, mescolando il tutto insieme con due rossi d' uovo: dipoi si prendano le braciuoie che si distenderanno ad una alla volta, e sopra ciascuna vi si porrà un poco della detta composizione ben distesa, soprapponeadole l'una con l'altra: poi si prenda un panno fine ben bianco, si distenda, nel mezzo vi si ponga la detta Galantina, e si rinvolti ad uso di rotolo, legandolo con dello spago; dopo si metta in una cazzarola che vi stia ristretto, e per cuocerlo si adopri del sugo di pesce, come ho già detto in questo volume, ponendolo sopra un treppiede con fuoco lento sotto, facendolo così bollire per un' ora, e si lascerà freddare nel sugo medesimo: quando sarà freddo si levì, si sciolga e si accomodi nel suo piatto con si-

metria; per fargli la sua salsa si prenda una cazzarolina da salsa, vi si metta un pezzetto di butirro, un battuto di cipolla, prezzemolo, sedano e timo, con due acciughe ben pulite; levate che gli avrete le lische, si metteranno sopra al fuoco a soffriggere un poco, mettendoci un poco di farina, e con un mestolo si mescolerà bene; per umido vi si metta di quel sugo dove è stata cotta la detta Galantina, si farà bollire per mezz'ora, e vi si porranno per contorno delle Ostriche, o pure Arselles o Poveracce, osservando di pulirle bene, di tenerle a cuocere nella salsa per un quarto d'ora; premendo un mezzo limone sopra la medesima, si versi sopra la detta Galantina, si ponga sopra un treppiede con pochissimo fuoco sotto, se gli faccia riprendere il caldo, e si serva in tavola con attenzione e diligenza.

Per fare un Rosbif alla genovese di sapore assai delicato.

Si prenderà un buonissimo pezzo di Lombata di vitella, conforme bisognerà; si lavi bene, dipoi si faccia una composizione con piccoli pezzetti d'aglio, di scorza di limone di giardino, di prosciutto e garofani; farete per tutta la carne dei buchi con un coltello, e per ogni buco si metterà un pezzetto per sorte della roba già detta, aggiungendo una presa di sale e mezza presa di pepe pesto; poi si prenda una cazzarola a proporzione del pezzo della vitella, vi si mettano dei pezzetti di prosciutto grasso, due foglie di sedano, un pezzetto di carota, una cipolla tagliata a pezzetti, trenta chicchi di pepe sodo, quattro o sei foglie d'alloro, dieci garofani, e si sali bene, ponendovi ancora una ramajolata di fior di brodo; mettetela sopra un treppiede con fuoco set-

to e sopra, e che bolla piano acciò giunga a stufarsi bene, rivoltandola ancora spesso e tenendola così per quattr' ore, ma sempre a fuoco lento; se vi mancasse dell'umido si torni a mettere del brodo, ma poco e spesso, e prima di metterlo si faccia prendere alla vitella un color d'oro, facendo così fino a tanto che non sarà cotta; avanti cinque minuti di darlo in tavola si levi e si accomodi nel piatto, osservando che non vi resti attaccato niente delle robe con cui è stato cotto: dipoi nella cazzarola dove è stato a cuocere, si metta un altro poco di brodo, e sopra al fuoco gli si faccia staccare un bollore; con un setaccio si coli tutto l'umido che è stato cotto, levandogli così tutto il grasso, e allora si torni a metterlo in altra cazzarolina da salsa e altro ec. gli si faccia staccare il bollore, nel tempo che si vuol servire in tavola, vi si metta un poco di aceto forte, e si versi sopra al Rosbif, che sarà in ordine. Si avverta che questo arrosto è molto meglio freddo affettato ben fine.

Per fare un piatto di Filetti di Sogliole alla francese di ottimo gusto.

Prendasi una quantità di Sogliole, e levando da ogni Sogliola quattro filetti, si consideri quante ne possono abbisognare: si devono in primo luogo lavare e scagliarle bene, e con un coltellino che tagli bene, nel filetto da tutte due le parti, nel mezzo e rasente alle ossa gli si levino quattro filetti e si pongano in un piatto in marmaggio con un poco di sale, un poco di prezzemolo, un poco di cipolla, battendola con coltello ben fine; si prenda un poco d'olio vergine, un mezzo limone spremuto, e il tutto involtato con i filetti: nel tempo che stanno in marinaggio si faccia un poco di Farsi, con un

poco di pesce buono, posto nel mortajo senza lische, assieme con un pezzo di butirro, un poco di prezzemolo e un poco di noce moscada grattata, e con il pestello si pesti ben fine, ponendovi un rosso di uovo; perchè non venga tanto liquido si avverta di premere la midolla di pane, dipoi si levi dal mortajo e si metta in un piatto. Si levino dal marinaggio i filetti, si distendano sopra ad un pauno pulito, e sopra ad ogni filetto si ponga del Farsi ben disteso alla grossezza di una moneta di cinque paoli: dei medesimi ne farete tanti rotolini legandoli con del refe; dipoi si sbattano due uova e vi si tuffino dentro, involtandoli dopo nel pane grattato: per farli cuocere si prenda una teglia di fondo piano, vi si metta un poco di butirro, si metta sopra un treppiede con fuoco sotto e sopra: quando principia a soffriggere, ad uno alla volta si mettano dentro ritti, osservando che non bollino tanto forte perchè il butirro non prenda di bruciato, che sarebbe un male senza rimedio: dopo dieci minuti che saranno messi si rivolteranno, e gli si farà prendere un colore di nocciuola. Per fargli la salsa si prenda dell' acetosa, si pulisca bene, si levino tutte le costoline che ha, si lavi bene, e si ponga una cazzarola a bollire cou dell' acqua: quando bolle ci si getti dentro l' acetosa; quando perderà il verde, si levi subito e si sprema, battendola ben fine con un coltello. Poi si prenda una cazzarolina propria per le salse, vi si metta un pezzo di butirro ed un battuto di erbe odorose, cioè prezzemolo, una foglia di sedano, un poco di c polia, un poco di timo, ed il tutto battuto bene insieme, si metterà nella detta cazzarola a far soffriggere; si prenda due acciughe, gli si levino le lische, con un mestolo si disfacciano, e vi si metta tanta quantita di Coli che possa servire per la salsa che si vorrà fa-

re; si metta dentro l'acetosa, con un mestolo si dimeni bene e si faccia restringere perchè non venga tanto liquida; se nella stagione del verno non avesse l'acetosa quella fraganza che dovrebbe avere, nel tempo che si mette nel piatto si potrà rimediare con quattro o sei gocce d'aceto bianco ben forte, e sopra vi si accomoderà i suddetti rotolini di Sogliuola accomodati bene, potendoli così servire in tavola. Per fare economia si potrà con le casse delle sogliole comporre una vera zuppa alla gran Mogol, che da molti non è praticata, ma io ne darò la descrizione genuina avuta ancor io da un bravissimo professore. Si prenda una cazzuola proporzionata alla quantità della zuppa che si vorrà fare; nel fondo della medesima si pongano delle fette di cipolla grosse un mezzo dito; sopra queste si mettano i cranj delle sogliole a pezzi, e sopra questi due foglie di sedano, un poco di timo che non sia di odor cedrato, trenta chicchi di pepe sodo e sei garofani; vi bisognerebbe del parmigiano, ma per economia si metteranno delle cortecce ben pulite perchè fanno l'istesso, un poco di prezzemolo ed un pezzo di butirro, e posto tutto sopra un treppiede con fuoco sotto si faccia prendere un color d'oro alla cipolla: quando principia a soffriggere si osservi che il butirro non prenda di bruciato; perchè ciò non segua, ogni tre minuti, con un poco di sugo di pesce, e per tre volte si faccia tornare a soffriggere; dipoi si ponga quella dose dell'istesso sugo che possa servire alla zuppa che si vorrà fare, vi si metta un poco di riso per far sì che venga un brodo delicato; si faccia bollire il tutto per tre ore, ma sempre adagio perchè non prenda di cattivo sapore; quando sarà cotto, si prenda un setaccio di crine ben pulito ed una catinella, ci si passi la detta zuppa, e quello che rimane nel se-

faccio si pesti bene nel mortajo; poi con l'istesso umido che si è cotta si torni a passare per setaccio ajutandola con ramajolo di legno, e questo umido si porrà in una cazzarola pulita. Si puol comporre questa zuppa in moltissimi modi; se si vorrà servire alla Regina, vi si metta quando bolle una scorza fresca di limone di giardino, facendole alzare tre bollori: dipoi si levi, si prenda del pane tedesco o sia semel, o pure qualunque pane, ma che sia fine, se ne faccia tanti piccoli pezzettini, e si pongano nella zuppiera: si prenda un pentolo, ed a proporzione vi si metta due o tre rossi d'uovo, si sbattano con un mestolo mescolandoli a poco a poco col suddetto brodo, dipoi si versi nella zuppiera preparata col pane e si serva in tavola. Si avverta, che con questa composizione di brodo da magro, volendoci cuocere erbe di tutte le sorte, o altro ancora a suo piacimento potrà farsi, ma allora non vi si metta né scorza di limone né uova.

Per fare l'Olia alla spagnuola, come si pratica ancora in Francia e per tutta l'Italia.

Per farne un piatto per ventiquattro persone si deve prendere due Pernici, due Starne, due Piccioni grossi e due terrajoli, due Pollastre tenere e due Germani giovani: si puliscano bene, e il tutto si accomoderà in una cazzarola con un mazzetto di erbe odorose, come ho insegnato altre volte, delle fette di prosciutto grasso e di buon brodo, che possa servire per farli cuocere, mettendoli sopra un treppiede con fuoco sotto; allora vi si metterà un quartuccio di ceci, stati in molle un giorno avanti in acqua, con un poco di farina bene spenta ed un poco di sale; quando si metteranno a cuocere si devono bene scolare da questa, e metterli in at-

tra acqua quando sarà a bollire, osservando che sopra faranno della schiuma, che è appunto quella che li farà cuocere; però si osservi che non vada per terra, dovendo bollire ma a fuoco lento, e vi si metterà un poco di sale: dipoi si prenda una gota di Majale salata, e stafa in molle per cinque giorni, si ponga a cuocere in una cazzarola con un mazzetto di erbe odorose e del vino nostrale: quando sarà cotta si laverà, levandole tutto il victo, e si tenga così in disparte. Allora si faccia una composizione di erbe, cioè cavolo bianco, cavolo nero e del Sal-kraut: queste erbe si cuoceranno come di già ho descritto in questo volume, e il tutto quando sarà cotto si sprema bene dal grasso: dipoi si scolino i ceci per bene, e si mettano in un tondino in disparte: dopo si levi, si scoli tutto il salvagiume dal grasso, si prenda quell' umido, si passi per setaccio, e tutto il grasso si metta in una cazzarola con molto altro Coli; si faccia bollire, e si riduca a quella quantità che possa servire per condizionare la suddetta composizione: quindi si aggiunga una libbra di butirro impastato bene in un poco di farina, e con un mestolo si dimeni fino a tanto che sarà strutto: dipoi si prenda il piatto destinato per servire la detta Olla, e si accomodi la detta robà a suoli, ma ciascheduno da sé, come dei ceci e degli animali, e ad ogni suolo ci si metterà una ramajolata di Coli, seguitando sempre in questa maniera e procurando di accomodarla a piramide: quando sarà terminata vi si metterà sopra una piccola Pollanchetta o Cappone arrosto, o sivero quell' animale che più vi piacerà. Si avverta che per comporre la detta Olla tutta la carne che ci si metterà deve essere tagliata in piccoli pezzi, e tutte quelle ossa che si potranno levare sarà bene di farlo. Si terrà in caldo, ma quando si vorrà

servire ei si getterà sopra del Coli suddetto, e senz'altro indugio si darà in tavola.

Vera maniera di fare ogni sorta di Arrostiti, conoscerne la cottura e le sue vere stagioni.

L'arrosto di Ortolani, l'ho descritto nel presente volume. All'arrosto di Quaglie gli si darà mezz'ora di cottura, ungendole subito che si mettono al fuoco, e si salino; dopo un quarto d'ora si torni ad ungerle, e gli si tenga un fuoco regolato. All'arrosto di Allodolette, unitevi dei crostini di pane e della salsa, dategli un quarto d'ora di cottura, e si tenga il metodo per ungerli come sopra. L'arrosto di Fagianotti si farà così: s'infilzano nello spiede, dopo si distenda sopra una tavola un foglio ben grosso, sopra si metta lo spiede già preparato, vi si ponga una mezza cipolla affettata, quattro foglie d'alloro, dieci garofani, dell'olio vergine e del sale, s'involchino e con uno spago si leghino, mettendoli così a cuocere per un'ora e un quarto, e ungendoli con l'istesso unto che colerà: quando saranno cotti si accomoderanno nel piatto con simetria, mettendovi attorno del prezzemolo o pure del crescione che fa nelle fosse, ma si deve condire come un'insalata, che questo si mangia unitamente all'arrosto suddetto. L'arrosto di Anatrini novelli, deve esser cotto come l'arrosto dei Fagianotti, ma a ciascheduno s'infilzerà una piccola cipolla ben pulita, con otto garofani infilzati dentro, e si farà cuocere per un'ora; quando li leverete si cavino le cipolle, e contornandoli d'insalata ben pulita e trinciata ben fine si daranno in tavola. L'arrosto di Galletti novelli: questi si accomoderanno con simetria nello spiede, si metteranno a cuocere a fuoco temperato per tre quarti d'ora, ungendoli per tre vol-

te e salandoli due fategli prendere un bellissimo color di nocciuola, e accomodateli nel piatto con del prezzemolo attorno. Arrosto di Oche giovani, queste vanno prima accomodate con simetria e bianchite, cioè a dire: si metterà una cazzarola con dell'acqua a bollire, e quando bolle vi si ponga un poco di sale assieme con le Oche; quando ripiglierà il bollore, si leveranno e si porranno in altra acqua fresca; dipoi si accomoderanno nello spiede, e messe a cuocere si ungeranno quattro volte; ogni volta che si ungono si saleranno, tenendole al fuoco per un'ora e tre quarti, passato il qual tempo si serviranno in tavola. Arrosto di Pollarde novelle: a queste si darà l'istessa cottura come ai Fagianotti, e si serviranno in tavola nell'istessa maniera. Arrosto di Piccioni terrajoli novelli: questi si accomoderanno nello spiede ben puliti, si ungeranno e saleranno due volte, gli si darà di cottura una mezz'ora, facendogli prendere un colore di nocciuola, e si serviranno in tavola con della verzura attorno. Arrosto di Pollanchine novelle: si accomoderanno nello spiede simetricamente, e nello spazio di un'ora e mezzo che devono stare a fuoco temperato si ungeranno sei volte, ed ogni volta si saleranno leggermente e facendogli prendere un color d'oro si serviranno in tavola. Arrosto di Piccioni grossi novelli: questi si metteranno a cuocere bene accomodati nello spiede, dandoli più di un quarto d'ora di cottura dei Piccioni terrajoli, ma in tutto il restante similmente a quelli, ancora nel servirli in tavola. Arrosto di Zicoli: questi vanno cotti con dei crostini tramezzo e un poco di salvia un quarto d'ora avanti di darli in tavola, e sarà bene cuocerli a fiamma; la prima volta che si ungeranno si devono salare; nel tempo che si vorranno servire in tavola si torni ad ungerli, e si risalino che

saranno in ordine. Arrosto di Conzegoli: questi animali hanno il becco sottile e le penne bigie, e fanno un arrosto delicato e molto raro; siccome sono molto grassi, perciò vanno cotti con dei crostini di pane in tramezzo, e nel tempo che si devono dare in tavola, servirà di salarli ed ungerli una sol volta; ma sarà bene che prima di servirli si gratti della corteccia di pane fine, e si spolverizzi sopra, e si accomodino nel piatto con simetria. Arrosto di Coccoloni: questi animali sono assai grossi, ed il suo vero mangiare è nel mese di aprile; egli ne son fatti come i Beccaccini, ma son più grossi: questi si cuoceranno senza sbuzzare, e devono ungersi una sol volta con olio vergine, e nel tempo istesso si dovranno salare: la loro cottura, a poco fuoco, è di tre quarti d'ora; dopo si agguistino nel piatto con attenzione, e attorno vi si ponga del crescione che fa nei fossi, ma si avverta di servirli in tavola assai bollenti. Arrosto di Migliorini: questi animali il suo vero tempo è nel mese di giugno, sono piccoli e assai grassi, ed hanno i piedi rossi; questo è un arrosto assai buono, saporito e più gentile di tutti gli altri animali piccoli; vanno infilzati nello spiede, e ad ognuno vi si ponga un crostino di pane e tre foglie di salvia; si ungeranno due volte e si saleranno similmente, facendoli cuocere a fiamma per un quarto d'ora e combinando l'ora di dare in tavola, poichè devono essere ben caldi. L'arrosto di Starnotti si procuri di farlo nel mese di agosto, mentre questo è il suo vero tempo, che può durare anco di settembre; se saranno grossi quanto un piccione terrajolo, vi si metterà una fetta di lardone salato della grossezza di una moneta, e di grandezza che possa cuoprire il petto ai detti animali, facendo così a ciascheduno con un poco di filo si legheran-

no e s'infileranno nello spiede, gli si darà un'ora di cottura a fuoco lento, ungendoli e salandoli per tre volte; dopo si sciolgano e gli si levi il filo, ma vi si lasci stare la fetta di lardone perchè si mantengano morbidi, e si serviranno in tavola con simetria.

Fine del Tomo primo.

I N D I C E

Delle materie contenute in questo primo
Tomo.

<i>Per fare un Tacchino giovine arrosto alla Perigù.</i>	Pag. 3
<i>Per fare un piatto di Tordi disossati al Grattè.</i>	4
<i>Altra maniera di fare i Tordi disossati a guisa di Pere.</i>	ivi
<i>Per fare un piatto di Crostini di Prugnoli.</i>	5
<i>Maniera per fare un piatto di Pasticcetti di pasta-sfoglia per il primo servizio.</i>	ivi
<i>Altro piatto di Pasticciotti di Pasta-sfoglia alla Mazzarina.</i>	6
<i>Per fare un piatto di Risole di pasta-sfoglia fritte.</i>	7
<i>Modo di fare una Sivè di Lepre all' Inglese.</i>	8
<i>Per fare un piatto di Cassettine di pane ripiene di fegati di Pollo.</i>	9
<i>Modo di fare un Bianco-Mangiare per un secondo servito.</i>	10
<i>Modo di fare un Budino di Riso all' inglese.</i>	12
<i>Per fare un piatto di Pasta fritta all' inglese.</i>	ivi
<i>Per fare un Pasticcio caldo ripieno di Merle grasse.</i>	13
<i>Per fare un piatto di Tartufi intieri cotti al Corboglià.</i>	14

<i>Modo di fare una Crema vergine di cannella.</i>	Pag. 14
<i>Modo per fare i Brodi in giorno di grasso.</i>	15
<i>Brodo bianco per un maggior pranzo.</i>	ivi
<i>Sostanza colorita di Manzo, o sia Sugo.</i> . .	16
<i>Coll di Vitella di latte, oppure corpo per le Salse.</i>	17
<i>Maniera per fare un Consumé, oppure una sostanza di carne per dar gusto alle salse e alle zuppe, e per grassare tutte le qualità de' pollami e qualunque pezzo di carne.</i>	18
<i>Per fare un' Italiana bianca, ovvero Salsa bianca con tutta l' economia, la quale serve per far diverse Salse.</i>	19
<i>Per fare una Spagnuola, o sia Salsa per qualunque sorta di Salvaggiame, con tutta l' economia.</i>	ivi
<i>Per fare una Purè alla Zuppa alla Regina.</i>	20
<i>Per fare una Purè di Piselli secchi.</i>	21
<i>Zuppa di Cipolle bianche.</i>	ivi
<i>Per fare una Zuppa alla Sarté.</i>	22
<i>Antré, o un piatto di due Pollastre disossate.</i>	ivi
<i>Antré di Animelle sulla gratella.</i>	24
<i>Antré di costolette di Vitella di latte, oppure di Mannerino o di Mujale sulla gratella.</i>	25
<i>Un Fricandò di Vitella di latte.</i>	26
<i>Salsa per il Fricandò.</i>	27
<i>Per fare uno SbiFFE di Vitella grossa, o di Manzo, da servire caldo e freddo, e basterà de' giorni.</i>	ivi
<i>Una frittura di Pollastri al marinoggio.</i> . . .	28
<i>Fricassee di Capretto.</i>	29
<i>Antré di Brociuole di Vitella di latte che</i>	

<i>può farsi ancora di Vitella grossa o di Manzo.</i>	Pag. 29
<i>Antré alla Genovese di un pezzo di Vitella di latte, Vitella grossa o Manzo.</i>	30
<i>Maniera per fare il Cignale, Lepre, ovvero un pezzo di carne di Manzo dolce e forte, potendosi cucinare questi tre capi di roba con l'istesso condimento.</i>	32
<i>Maniera per fare una Gelatina per il secondo servito, di gusto e sapore.</i>	33
<i>Per fare una Torta di pasta sfoglia.</i>	34
<i>Per fare una Torta di pasta frotta per sei persone.</i>	35
<i>Per fare un Pasticcio di maccheroni con braciuciole o animelle o curatelle di Pollo.</i>	36
<i>Modo di fare un Brodo da magro.</i>	37
<i>Modo di fare un Corbugliù per cuocere il Pesce lesso.</i>	38
<i>Salsa di Acciughe per il Pesce lesso.</i>	ivi
<i>Modo di cucinare un piatto di Razza al bornoar.</i>	39
<i>La salsa per detta Razza si faccia nell'ap-presso modo, cioè:</i>	ivi
<i>Modo di fare una Purè di Piselli.</i>	40
<i>Modo di cucinare un piatto di Sogliole alla metredotelle.</i>	ivi
<i>Salsa per dette Sogliole.</i>	ivi
<i>Modo di fare un piatto di Uova fritte.</i>	41
<i>Modo di fare un piatto di Uova trippate, ovvero ripiene alla besciamella.</i>	ivi
<i>Un piatto di Uova ripiene a forno.</i>	42
<i>Salsa per le suddette Uova.</i>	ivi
<i>Una Ericassea di Carote.</i>	43
<i>Un piatto di Sermone con salsa verde.</i>	ivi
<i>Per fare una Carbanata di Sorra.</i>	44

<i>Per fare un' Anguilla panata al forno.</i>	Pag.	44
<i>Altra Zuppa di grasso di piccoli Tortelletti alla bolognese.</i>		45
<i>Maniera di fare una Frittura alla francese di ottimo gusto.</i>		ivi
<i>Altra Frittura alla francese.</i>		46
<i>Detta, pure alla francese.</i>		47
<i>Altra Frittura alla veneziana.</i>		ivi
<i>Altra Frittura alla spagnuola.</i>		48
<i>Zuppa alla francese da magro.</i>		49
<i>Altra Zuppa da magro, pure alla francese.</i>		ivi
<i>Altra Zuppa da magro, pure alla francese.</i>		50
<i>Altra Zuppa da magro all'irlandese.</i>		51
<i>Altra Zuppa da magro alla milanese di Cavallo Verzotto di ottimo gusto.</i>		52
<i>Altra Zuppa da magro alla moscovita.</i>		ivi
<i>Altra Zuppa da magro di Cavoli neri alla francese.</i>		53
<i>Altra Zuppa da magro alla francese.</i>		ivi
<i>Altra Zuppa da magro alla veneziana.</i>		54
<i>Per far la Lepre alla spagnuola di ottimo gusto.</i>		55
<i>Altra maniera di fare la Lepre alla tedesca.</i>		56
<i>Per fare il vero Salmi di Lepre alla francese.</i>		ivi
<i>Altro Salmi di Lepre alla veneziana.</i>		57
<i>Altra maniera di Lepre alla francese.</i>		58
<i>Per fare il Pane di Lepre alla francese.</i>		59
<i>Altra Lepre alla francese.</i>		60
<i>Altra maniera di Lepre all italiana.</i>		61
<i>Altra maniera di Lepre alla francese.</i>		62
<i>Per fare i regalilli di Majale di ottimo gusto.</i>		64
<i>Per fare il Majale alla spagnuola.</i>		ivi
<i>Per fare un buon Budino alla francese.</i>		65

<i>Per fare un piatto alla francese di Rape ri- piene.</i>	Pag. 66
<i>Per fare le Braciuoie di Majale alla france- se sopra la gratella.</i>	68
<i>Per fare il Salmi di Beccaccia alla francese.</i>	ivi
<i>Per fare le Uova da magro alla prussiana..</i>	69
<i>Per fare un piatto di Cignale alla francese.</i>	70
<i>Per fare un piatto di Cervella alla vene- ziana.</i>	71
<i>Per fare un piatto di Broccoli di Rapa alla francese di ottimo gusto.</i>	73
<i>Per fare una Zuppa da magro alla fran- cese.</i>	74
<i>Altra Zuppa pure da magro alla francese..</i>	ivi
<i>Per fare un piatto di Braciuoie di Vitella alla francese..</i>	75
<i>Per fare un piatto di Uova da magro alla mi- lanese.</i>	76
<i>Per fare un buon piatto alla francese di Star- ne con le Lente.</i>	77
<i>Altro piatto di Pernici alla francese.</i>	78
<i>Zuppa da magro alla veneziana.</i>	79
<i>Altra Zuppa da magro alla spagnuola.</i>	80
<i>Per fare una vera Pasta-sfoglia alla france- se di ottimo gusto.</i>	81
<i>Costolette d' Agnello in Pappigliotte alla fran- cese.</i>	82
<i>Sparagi all' inglese di gusto assai delicato. .</i>	83
<i>Vera Pasta-Siringa alla francese.</i>	84
<i>Gigotto di Agnello alla francese.</i>	85
<i>Uova all' inglese.</i>	86
<i>Latte in chicchere alla francese</i>	87
<i>Per cuocere un Prosciutto alla francese. . .</i>	ivi
<i>Tonno con Piselli alla francese.</i>	88
<i>Carciofi alla genovese.</i>	89

<i>Salsa per l' Anguilla.</i>	Pag. 90
<i>Maniera per fare un piatto di Ovoli ripieni.</i>	ivi
<i>Per fare una Crema alla pasticciera.</i>	91
<i>Per fare una Zuppa di Cavolo di qualunque sorte in giorno di grasso</i>	92
<i>Maniera per fare un piatto di Bruciwole di fegato di Majale alla veneziana</i>	93
<i>Per fare delle Salsicce di sangue di Majale</i>	ivi
<i>Maniera per fare un piatto di Zampetti di Majale alla santa minù.</i>	94
<i>Per fare un piatto di Orecchj di Majale.</i>	95
<i>Maniera per fare un piatto di Lingua di Maja- le sulla gratella.</i>	96
<i>Maniera per fare un' Arista di Majale da mangiarsi calda.</i>	97
<i>Maniera di fare un Lombo di Majale fra due fuochi.</i>	ivi
<i>Per fare un piatto di Lattughe ripiene.</i>	98
<i>Maniera per fare un Prosciutto di Majale, o Spalla allo scarlato.</i>	99
<i>Per fare una Soprassata di Majale.</i>	100
<i>Un Prosciutto di Majale fresco alla Crema si farà nella seguente maniera.</i>	101
<i>Per fare un altro Prosciutto lessato di Majale salato nell' istessa maniera come sopra.</i>	ivi
<i>Per fare un Timballo di Animelle di Agnel- lo con Piselli alla francese.</i>	102
<i>Fegatini di Agnello alla portoghese.</i>	103
<i>Frittate con Piselli da magro alla spagnuola.</i>	104
<i>Per fare una Crostata di Carciofi alla fran- cese.</i>	105
<i>Costolette di Mannerino con Piselli alla prus- siana.</i>	106
<i>Sfogliata all' inglese ripiena di Ciliege.</i>	107
<i>Carciofi ripieni da grasso alla francese.</i>	108

<i>Pollastri con Carciofi alla francese.</i>	Pag. 109
<i>Orecchj d' Agnello alla spagnuola.</i>	110
<i>Albicocche alla veneziana.</i>	111
<i>Frittate da magro con Fagioletti freschi alla francese.</i>	112
<i>Sfogliata di Pasta fiolla ripiena d' Uva spina alla francese.</i>	113
<i>Zucchettine ripiene da grasso alla veneziana.</i>	ivi
<i>Fagioletti in erba con la Salsa verde alla tedesca.</i>	114
<i>Piccioni terrajoli con Fagioletti freschi all' olandese.</i>	115
<i>Passerotti fritti all' olandese.</i>	116
<i>Funghi da grasso all' inglese.</i>	117
<i>Ombriana da grasso alla francese con Salsa di Pomi d' oro.</i>	ivi
<i>Cetriuoli ripieni alla francese.</i>	119
<i>Piccioni terrajoli alla tedesca con Funghi.</i>	120
<i>Per fare una Gota di Majale salata con la salsa di Cetriuoli alla francese.</i>	121
<i>Arrosto di Rondoni ben grassi alla veneziana.</i>	122
<i>Ovoli di grasso ripieni alla francese.</i>	123
<i>Arrosto d' Anguilla grossa alla maltese.</i>	124
<i>Granchi alla francese di ottimo gusto.</i>	125
<i>Pagnottella di Funghi alla francese.</i>	126
<i>Arrosto di Ortolani alla francese.</i>	127
<i>Uova da magro alla Gran-Sultana con Salsa di Pomi d' oro.</i>	ivi
<i>Polpette di Zucca alla prussiana.</i>	128
<i>Coteghini di polpa di Pollo alla tedesca.</i>	129
<i>Uova ripiena di Funghi da magro alla francese.</i>	130
<i>Per fare un piatto di Frittelline alla tedesca di ottimo gusto.</i>	131

<i>Per fare un piatto di Lepre in pappardella</i>	
<i>Idem all'a francese di ottimo gusto</i>	Pag. 132
<i>Per fare un Prosciutto all' inglese</i>	133
<i>Come si deve fare una Lingua alla scarlatta</i>	
<i>alla francese di nuovo gusto</i>	134
<i>Per fare un piatto di Pesce-squadro di ottimo</i>	
<i>gusto alla prussiana.</i>	135
<i>Per fare un Baccalà arrosto all' olandese di</i>	
<i>ottimo gusto.</i>	136
<i>Per fare un buonissimo piatto di Lattuga di</i>	
<i>buon gusto ripiena alla veneziana.</i>	137
<i>Cinghiale all' olandese di un gusto buonissimo.</i>	138
<i>Per fare una buona zuppiera di Filetti alla</i>	
<i>napolitana di ottimo gusto.</i>	139
<i>Per fare un Arrosto di Vitella all' inglese di</i>	
<i>ottimo gusto.</i>	140
<i>Pagnottella alla tedesca ripiena di Rape e</i>	
<i>Bracioline di Vitella.</i>	141
<i>Per fare una Fricassee da magro di Uova di</i>	
<i>ottimo gusto e delicato.</i>	142
<i>Ostriche alla tedesca di un gusto sorprendente.</i>	143
<i>Per fare un Coscio di Agnello all' olandese</i>	
<i>arrosto di ottimo gusto, ancora che sia</i>	
<i>Mannerino.</i>	144
<i>Per fare un Budino all' inglese di ottimo</i>	
<i>gusto</i>	145
<i>Per fare una Celtrosa di Cavol-fiore ripiena</i>	
<i>di Tartufi e Animelle di assai delicato</i>	
<i>gusto alla francese.</i>	146
<i>Una Galantina da magro di assai delicato</i>	
<i>gusto alla francese</i>	148
<i>Per fare un Rosbif alla genovese di sapore</i>	
<i>assai delicato.</i>	149
<i>Per fare un piatto di Filetti di Sogliole al-</i>	
<i>la francese di ottimo gusto.</i>	150

- *Per fare l'Olio alla spagnuola, come si pratica ancora in Francia e per tutta l'Italia.* Pag. 153
- Vera maniera di fare ogni sorta di Arrostiti. conoscerne la cottura e le sue vere stagioni.* 155
-

I L
CUCINIERE

ALL' USO MODERNO

OSSIA

*La maniera di ben manipolare tutte le sorte
di Vivande, per servire le migliori Tavole
nelle quattro Stagioni dell' Anno*

CON LA MASSIMA ECONOMIA E BUON GUSTO.

QUARTA EDIZIONE

AGGRESCIUTA DEL CREDENZIERE ISTRUITO
SECONDO IL GUSTO MODERNO.

TOMO II.

LIVORNO

PRESSO I FRATELLI VIGNOZZI

1822.

IL CUCINIERE

ALL' USO MODERNO.



*Descrizione degli Arrostiti di Animali prescelti
per la stagione dell' inverno.*

Arrosto di Pernici: queste s'infileranno nello spiede accomodate con simetria; si prenda dipoi una carta pulita e ben grossa, vi si pongano nel mezzo le suddette Pernici; sopra vi si mettano quattro foglie di alloro ed una mezza cipolla affettata ben fine, salandole in maniera che possa servire, e per il loro condimento si ungeranno con olio vergine: dipoi involtandole bene con la detta carta si legheranno con dello spago in maniera che non possa uscire il condimento; si pongano a poco fuoco per lo spazio di due ore, e sotto vi si ponga la leccarda acciò possa ricevere l'unto che generà, dovendosi servire dell'istesso per tornarle ad ungere sopra la carta fino a tanto che non saranno cotte: dopo si svolteranno. osservando che non vi resti attaccata di quella roba che vi si è posto per condimento, ed accomodate nel piatto si serviranno in tavola ben calde, contornate con verzura. L'arrosto di Starne si farà come quello delle Pernici, e si cuoceranno per due ore se sono giovani, e se saranno vecchie per tre ore. Per conoscerne la gioventù dalla vecchiezza si osservino le penne del capo, che se sono liscie

saranno giovani, se sono crespute è segno certo che sono vecchie; come pure agli occhi vi è un altro distintivo, cioè, se sono vecchie avranno sotto l'occhio un C di colore rosso, e se saranno giovani non lo devono avere. Arrosto di Beccaccini: questi vanno preparati con una fetta per ciascheduno di lardone, grossa quanto una moneta di cinque paoli; infilzando il becco nelle coscie dei medesimi, ed accomodati nello spiede si porranno a fuoco medioere per il tempo di un'ora, vanno per tre volte unti e salati, e si devono servire in tavola contornati di verzura. Arrosto di Beccacce: questo è assai prezioso e molto galante, però va fatto con diligenza: in primo luogo si devono vuotare da tutte le interiora, si deve gettar via il buzzo, ed il restante si metta sopra un tagliere con altro fegato di vitella, in quantità che possa servire a proporzione dei erostini che si vorranno fare; vi si aggiunga un poco di prezzemolo, una mezza cipolla, un poco di salvia, una presa di pepe pesto, un poco di sale, e con un coltello si batta il tutto insieme ben fine: dipoi si facciano dei crostini di pane della grossezza di due monete di dieci paoli, larghi tre dita, riquadrati, e sopra vi si ponga ben disteso del suddetto battuto, mettendoli dopo bene accomodati nella leccarda che stiano accosto l'uno con l'altro, allora si accomoderanno nello spiede le Beccacce con simetria, gli si darà un'ora di cottura, e in questo tempo si saleranno due volte, e si ungeranno quattro, osservando che l'unto che cola vada a cadere sopra i erostini già preparati nella leccarda: cotte che siano si leveranno, e poste nel piatto si serviranno in tavola contornate dai detti crostini. Arrosto di Merle: vanno accomodate con crostini tramezzo e un poco di salvia, e si mettono a cuocere; appena messe si salino e si un-

gano per tre volte, osservando che sia un fuoco mediocre, e vi si terranno per tre quarti d'ora: appena cotte si metteranno nel piatto, e bollenti si serviranno in tavola. Arrosto di Tordi: ognun sa che questo è assai prezioso, e va cotto come quello di Merle; ma tenendolo al fuoco una mezz'ora, e tutto il resto si faccia come il suddetto anche nel servirlo in tavola. Arrosto di Allodole: ancora questo è assai prezioso, e va accomodato come i Tordi; ma gli si darà di cottura soli venti minuti a fiamma e fuoco moderato, e le servirete in tavola ben calde. Arrosto di Beccafichi: quest'arrosto è assai galante e piacevole, però va fatto con attenzione; onde si prenderà uno spiede assai sottile, infilzandoli bene con dei crostini di pane, o pure dei pezzetti di ciambella inzuppata nel latte, ma non molto: i Beccafichi, prima d'infilzarli nello spiede, si tuffano nella chiara d'uovo sbattuta; dopo si mettono al fuoco, ed appena messi si devono salare: dopo tre minuti si ungeranno con olio vergine, si terranno al fuoco di fiamma per dieci minuti, ed appena cotti si daranno in tavola bollenti. Arrosto di Pavoni: questo arrosto è di un gusto assai grato; ma questi animali devono essere ammazzati quindici giorni avanti di cuocerli, vanno incartati, e dentro ai medesimi ci va messa una cipolla steccata con dodici garofani, e poscia vanno accomodati nello spiede con simetria: dipoi si prenda una carta ben grossa, nel mezzo vi si ponga il detto arrosto; si metta un poco di olio vergine, va ben salato, e involtato bene si metta a cuocere a fuoco mediocre per tre ore: con l'unto che collegerà si deve tornare ad ungerli sopra la carta, si svolti un quarto d'ora prima di servirlo in tavola, ed al fuoco gli si farà prendere un colore di nocciola; dopo vi si cavi la detta cipolla, e attorno

al medesimo vi si porrà dell'insalata ben pulita, acciò servita che sia in tavola la possano condire e mangiare con il detto arrosto. Arrosto di Fagioli: è questo arrosto distinto da tutti gli altri, perciò va usata diligenza nel cuocerli perchè siano nel suo vero punto, vanno ben puliti ed accomodati nello spiede con simetria; sopra il petto dei medesimi ci va accomodato una o due fette di lardone della grossezza di dieci paoli legate con filo: dopo vanno involtati in una carta come l'arrosto di Pavoni, e converrà dargli due ore di cottura a fuoco temperato ungendoli spesso; quando saranno cotti si accomoderanno nel piatto con simetria, e per distinguerli che sono Fagioli gli si porrà la coda nel mezzo alle gambe, che faranno ancora assai miglior figura, e contornati di verzura si serviranno in tavola ben caldi.

Per fare un Coscio di Agnello cotto in Bianchetta alla spagnuola, di assai ottimo gusto.

Si prenderà un Coscio, o pure quella quantità che si vorrà fare, si digrassi bene, si accomodi come se fosse un prosciutto, gli si tagli tutto lo stinco distante dal ginocchio quattro dita, allora si ponga in una cazzarola con dell'acqua fresca, la quale si metterà a bollire; quando avrà staccato il bollore si cavi da questa, si metta in altra acqua fresca, tenendovelo fino a tanto che sia divenuto freddo: dipoi si prenda una cazzarola a proporzione del suddetto Coscio o Coscj che siano, ci si porrà un buon pezzo di butirro, un mazzetto di erbe odorose, una costola di sedano, un poco di prezzemolo ed una mezza cipolla con sei garofani infilzati, legando il tutto con dello spago: dopo vi si metterà il detto Coscio, e sopra al fuoco si farà struggere il bu-

tirro; mescolandovi allora con un mestolo un poco di farina fine, e ponendovi del buonissimo brodo di vitella si torni a mescolare; allora si metta sopra ad un treppiede con fuoco sotto, facendolo ben cuocere; quando sarà cotto si deve levare, e messo nel piatto va coperto e messo in caldo; allora si prenda l'umido ove è stato cotto, gli si cavi il mazzetto di erbe, e si ponga di nuovo a bollire, facendolo ridurre a quella quantità che potrà bisognare per fare la salsa al detto Coscio, o sivero Cosej: si faccia un piccolo battutino di prezzemolo, per servizio della salsa, si prendano quattro rossi d'uovo, e ponendoli in un pentolo, vi si prema un limone di giardino, osservando che non vi cadano dei semi, e con un mestolo si disfaranno bene; con la suddetta salsa si farà una bella Bianchetta mescolando insieme le uova suddette, e versandola sopra il Coscio si servirà in tavola ben caldo.

Per fare una Stoppiniera di Animelle d'Agnello alla francese con dei Fischietti alla napoletana.

Si deve prendere delle Animelle di Agnello, le quali vanno messe in una cazzarola con dell'acqua fresca a staccare il bollire, mettendole dipoi in altra acqua fresca a freddare, e poste dopo sopra ad un panno ben pulito, ad una alla volta gli leverete tutto il grasso e la pelle ancora: dipoi si prenda una cazzarola a proporzione, mettendovi dentro un pezzo di butirro e una mezza cipolla battuta ben fine, mettendola un poco a soffriggere facendole prendere un color d'oro; dopo vi si metta le suddette Animelle, e con un mestolo si rivolteranno bene, aggiungendovi un poco di fior di farina: per cuocerle ci si metterà un poco di Coli, ponendovene quella quantità che possa servire per farle succe-

re, mettendole sopra ad un treppiede con del fuoco sotto, e rivoltandole spesso perchè non si attacchino alla cazzarola: si deve osservare che quando saranno cotte non vi resti tanto umido, e cavate dal fuoco si lascino in disparte a freddare. Intanto si prendano dei fischietti alla napolitana, che siano lunghi e non tanto grossi, e posti in una cazzarola già preparata con del brodo, nel quale quando sarà a bollore vi si porranno dentro a cuocere, osservando che si mantengano intieri e facendoli bollire a fuoco lento per un quarto d'ora; levandoli leggermente, si porranno sopra ad un panno pulito e ben distesi perchè si possano freddare; a proporzione della quantità che se ne vorrà fare, si prenda una cazzarola tonda o pure ovale, si deve la medesima ungero con del butirro, e prendendo a pochi alla volta i suddetti fischietti si fischerà la detta cazzarola: per tenerli assieme bene stretti si deve prendere una midolla di pane, e facendola inzuppare nel suddetto Coli, si metterà in un mortajo con un poco di sale ed un rosso di uovo, si deve ballere bene, e posta dopo in un piatto con un cucchiajo, si distenderà bene sopra ai fischietti già accomodati nella cazzarola a guisa di Stoppiniera; dopo vi si porrà dentro le dette animelle, e se non fossero abbastanza per riempire la detta Stoppiniera, vi si potranno mescolare dei fischietti che saranno avanzati, ma tagliandoli a pezzetti lunghi un dito, assieme con del parmigiano grattato; quando sarà ben piena, sopra ci si farà la coperta di fischietti accomodati nell'istessa maniera, spolverizzandovi sopra del parmigiano e cortecchia di pane grattato; per farla riscaldare, si prenda un'altra cazzarola che vi possa stare dentro l'altra cazzarola, e posto nella prima dell'acqua ad un'altezza che non possa entrare dentro l'al-

tra, e messa sopra un treppiede con fuoco sotto, vi si terrà fino a quando si vorrà servire; allora si sfermi con diligenza acciò non si disfaccia, e posta in un piatto con simetria, si potrà dare in tavola ben calda.

Per fare un Arrosto all'irlandese di Majale di un gusto assai ottimo e delicato.

Prendasi un pezzo di Scamerita di Majale, ma che sia di buona qualità, gli si levino tutte le ossa, e se ne facciano tante bracioline sottili, larghe quanto una mano, e lunghe otto dita, facendone quel numero che possa servire; dipoi si faccia un battuto di un poco di finocchio forte, un poco di prezzemolo, quattro spicchj d'aglio, un poco di sale ed un poco di pepe pesto, e con un coltello si batta ogni cosa ben fine; dopo si prendano le dette braciuoie che si saranno fatte, si distendano bene sopra ad un panno ben pulito, e sopra alle medesime vi si metterà un poco di quel battuto per ciascheduna; quando saranno tutte così accomodate, si arrotoleranno ben serrate, con un pezzo di refe si legheranno, e poste in un tondino, entrovi dell'olio vergine, si saleranno, premendovi sopra un limone; si osservi che non vi cadano semi, tenendoli in questa fusione per lo spazio di due ore. Dipoi si prenda uno spiede, ed infilzati i detti rotoletti, si porranno per un'ora e mezzo a cuocere; per ugerli potremo servirsi dell'olio medesimo ove sono stati in fusione, ed un quarto d'ora avanti di darli in tavola si gratti della cortecchia di pane, mescolandola con un poco di finocchio forte ed un poco di prezzemolo battuto ben fine, gli si dia per tre volte l'untata, e ad ogni volta si spolverizzino con la detta roba, facendogli prendere un color

di noceimola; cotti che siano si sfileranno, e sciogliendoli gettando via il filo con cui si erano legati, si accomodino nel piatto con simetria, e premendovi sopra un limone, si potranno così dare in tavola, osservando che siano hollenti.

Cutini alla francese e alla spagnuola di ottimo gusto, fatti col sangue di Majale.

Si deve prendere del sangue di Majale, che non si sia rappreso nel tempo che si leva dall'animale, e con un mestolo si frulli bene fino a che non sarà freddo; allora gli si cavino le vene che vi saranno, e si passi per un setaccio di crine, oppure altra cosa; dipoi si faccia un piccolo battutino di finocchio e prezzemolo, un poco di sale, del pepe pesto, delle spezie fine e un poco di noce moscada grattata, aggiungendovi un poco di grasso di prosciutto ridotto in tanti piccoli pezzetti grossi quanto un ceccio: si prenderà ancora una midolla di pane a proporzione, si metta a inzuppare in buonissimo brodo, ed inzuppata che sia si disfaccia bene, e si metta dentro nel sangue, ove pure si porranno quattro uova, un poco di parmigiano grattato, del butirro strutto a proporzione, e con un mestolo tutta questa composizione si mescoli insieme; si prendano delle budelline da salsiccia, si pongano in acqua fresca, osservando che non sieno rotte, prendendone quella quantità a proporzione de' rocchietti che si vorranno fare; si legano da una parte acciò non sorta quello che vi si porrà dentro, ed imboccando dall'altra parte un imbuto si empirà facendovi poi tante legature a piacere, e secondo il numero che si vorrà fare dei detti Cutini; ma per il solito sarà la lunghezza di quattro o cinque dita: posti in una cazzarola tutti insieme senza tagliarli, vi si

ponga dell' acqua fresca e si mettano a bollire; appena avranno staccato il bollore si levino e si pongano in altra acqua fresca, mettendoli dipoi sopra ad un panno pulito, e con un coltello si devono separare l' uno dall' altro; quindi preparando una gratella con sopra un foglio grosso unto con dell' olio vergine, e sotto un poco di fuoco, vi si terranno sul foglio per lo spazio di un quarto d' ora, rivoltandoli spesso, ed accomodati nel piatto con simetria e ben caldi si serviranno in tavola. Si avverta che di questa composizione, volendosene servire alla spagnuola si devono fare tante piccole frittatine con del buon butirro, e fatte ad una alla volta si porranno nel piatto, ponendovi nel tramezzo del parmigiano grattato ed un poco di butirro strutto; composti nel piatto a guisa di un pane, sopra ci si porrà del pane e del parmigiano grattato con del butirro strutto, e con un coperchio di fornello da campagna si farà crostare e prendere un color di nocciuola, servendoli in tavola ben caldi; ma sembrami necessario il dire, che quando saranno in tavola si devono tagliare a spicchj tutte sopra l' una all' altra e non divise, poichè questo è il vero metodo spagnuolo.

Per fare una Testa di Vitella di latte alla francese di un gusto squisito.

Prenderemo una testa di Vitella di latte che non sia tanto grossa, si deve ben pulire e disossare, osservando nel far ciò di non intaccarle la pelle; per ottener questo con maggior facilità, dalla parte del cervello gli si arrovescherà la pelle, e con un coltello piccolo e che sia ben tagliente, con una mano si tirerà la pelle, e con la punta del coltello suddetto si disosserà a poco alla volta; termi-

nata che sia, si metta sopra un panno pulito e si faccia tornare nel suo primiero stato. Per fare il suo ripieno si devono avere delle animelle di Agnello; si mettano in una cazzarola con dell'acqua fresca, e posta la medesima sopra al fuoco a staccare il bollore, allora si levino di dentro le dette animelle, mettendole in altra acqua fresca, si cavino e si posino sopra ad un panno ben pulito; levando gli dipoi tutta la pelle ed il grasso che avranno intorno, e facendo un battutino con un poco di cipolla e prezzemolo, si prenda una cazzarola con entrovi del butirro, e sopra al fuoco gli si faccia prendere un poco di colore di nocciuola; dopo vi si metteranno dentro le dette animelle, rivoltandole con un mestolo, si saleranno un poco, vi si porrà un poco di cannella della Regina spolyerizzata, e tanto Coli quanto ne può entrare in due gusci d'uovo; gli si farà alzare un altro bollore, si rivolteranno, ponendovi tre rossi d'uovo, e con il mestolo si mescoleranno con l'animelle; si metteranno a freddare, ed in questo tempo si cucirà la bocca e gli occhi alla testa suddetta acciò non esca il ripieno, di sopra si riempirà, osservando che non venga tanto piena, ed ancora qui si deve cucire: dipoi si prenda una cazzarola a proporzione, e ponendovi dentro dell'acqua fresca vi si metterà la detta Testa, e per farla ritirare si terrà al fuoco: quando sarà ben ristretta e bianchita, si cavi da questa e si metta in altra acqua fresca; dipoi va posta in una cazzarola che vi possa star comoda, aggiungendovi un mazzetto di erbe, cioè un poco di prezzemolo, una costola di sedano ed una mezza cipolla entrovi otto garofani, e legando il tutto con dello spago si metta assieme con la Testa; per farla cuocere si prenda del buonissimo brodo di vitella, e si metta sopra ad un treppiede con fue-

eo sotto, dandole un' ora e mezzo di cottura: dopo si metta in un piatto, gli si cavi tutto il refe con cui è stata cucita, si prenda tutto quell' umido ove si è cotta, gli si levi tutto il grasso passandolo per un panno ben pulito, si metta in una cazzarola per farle la salsa con un poco del solito Coli, e si metterà a ribollire per farlo ridurre ad una salsa ben ristretta; ci si porranno onçe quattro di buonissimo butirro, e con un mestolo si mescoli bene con la salsa, mettendovi un poco di cannella della Regina: quando sarà il tempo di darla in tavola, ci si mettano tre onçe di parmigiano grattato, con l'istesso mestolo si mescoli con la salsa, e versandola sopra la detta Testa, si procuri di darla in tavola assai calda.

Per fare un Pasticcio freddo alla francese di Starné di un gusto squisito.

Si deve in primo luogo scegliere quel numero di Starné che si vorranno cuocere, che siano di buona qualità, dopo si pelino bene, gli si tagli le ale ed il capo, compresovi ancora il collo e le gambe fino al ginocchio; così fatto si pongano i ginocchi in corpo ai detti animali, e per fiammarle ci serviremo della vampa del carbone; dipoi si lavino bene, e si mettano in una cazzarola proporzionata con una cipella trinciata ben fine, quattro foglie di alloro, otto garofani, trenta chicchi di pepe sodo, un poco di prezzemolo, del timo ed una costola di sedano, un poco di prosciutto grasso e magro tagliato a piccoli pezzetti con un poco di sale ed un pezzo di butirro, si metta sopra al fuoco a fargli prendere un buonissimo sapore, e rivoltandole spesso con un mestolo; quando avranno preso un buon colore vi si porrà un poco di sugo da me descritto.

to nel primo volume, e lasciandolo consumare, si torni a far l'istesso per tre volte: dipoi si metta a freddare, ed in questo tempo si prepari un buonissimo Farsi di vitella, con metà di pollastro, e la dose sia, per esempio, per quattro Starne; si prenda una libbra e mezzo di vitella magra e due petti di pollastro, si battano gli uni e l'altra con coltella; vi si aggiunga un poco di prosciutto, osservando che non vi sia del vieto, dopo si metterà in un mortajo, e con pestello si disfarà bene, ponendovi due rossi d'uovo, una mezza presa di pepe pesto, quattro garofani pesti ed un piccolo battuto di prezzemolo, cipolla e una piccola midolla di pane inzuppata nel sugo suddetto: disfatto il tutto insieme, si cavi dal mortajo, e si ponga in un piatto. Dipoi si farà la pasta dura che possa servire per il numero delle Starne, che essendo quattro, si prenda quattro libbre di fiore di farina, si metta sopra la pasticceria unita a sei rossi d'uovo, un poco di sale e once otto di butirro; per intriderla si prenda dell'acqua bollente, procurando che venga una pasta soda come quella dei fornaj, e con rullo di legno si distenda ficendola della grossezza di un mezzo dito: in primo luogo si tagli da questa il fondo del Pasticcio della forma ovale o tondo, come più piacerà, e di una grandezza proporzionata al ripieno che dovrà andarvi: si metta sopra ad una teglia piana, dipoi si faccia il contorno della medesima pasta alto sei o sette dita, e per attaccarlo col fondo si prenderà dell'acqua calda osservando che sia bene attaccato, che stia ritto e bene rotondo. Dalle parti del medesimo per tenerlo un poco obbligato vi si metta un poco del Farsi, facendo l'istesso ancora nel fondo; sopra questo si porranno le Starne con il petto voltato per l'ingiù, o nel tramezzo delle Starne vi si getti del mede-

simo Farsi, dei tartufi di Noreia ben puliti ed affettati, e sopra vi si porrà il resto del Farsi: dopo si versi l'umido delle Starne, ove sono state in marinaggio, poi si metteranno sopra delle fette di prosciutto ben fine, poscia si cuoprirà con coperchio fatto dalla pasta suddetta, attaccandolo nell'istessa maniera che ho detto, e nel mezzo vi si faccia un buco della grandezza di una moneta da dieci paoli; si contorni di pasta della grossezza di due monete e lungo due dita, dalle parti si procuri che vi resti l'altezza quanto un dito grosso, e sopra si potrà accomodare a piscimento con lavori dell'istessa pasta: fatto ciò con un mazzetto di penne ed un uovo sbattuto si deve indorare, e posto in forno non molto caldo, si osservi che non prenda esternamente troppo colore, ma si mantenga di un color d'oro, dandogli tre ore di cottura; dopo si cavi e si ponga a freddare: quando sarà freddo, si apra con un coltello il coperchio in tondo della grandezza che si è messo, e si cavino le fette del suddetto prosciutto; allora gli si faccia la sua gelatina di un buonissimo gusto, con una mezza zampa di vitella fatta in piccoli pezzetti, i quali posti in una cazzarola con un buon pezzo di prosciutto magro, tre libbre di muscoli di vitella, una gallina vecchia, un mazzetto di erbe odorose, cioè, carota, prezzemolo e sedano; il tutto ben legato, unitamente si metteranno trenta chicchi di pepe sodo e sei garofani, e se in vece della zampa di vitella vi si può mettere degli zampetti di majale, o pure di pollo o pollanca, ben puliti sarà meglio, perchè danno più sapore; ma questi, prima di metterli a cuocere si devono bianchire. cioè si devono mettere in una cazzarola con dell'acqua fresca, senza il mazzetto dell'erbe ed altri ingredienti, si ponga sopra al fuoco a staccare il bollore; dipoi gli leve-

rete, li porrete in altra acqua fresca, e levati da questa si mettano nel suddetto composto dentro la cazzarola, e per umido. acciò possano cuocersi, si prenda del brodo di vitella senza sale; sopra ad un treppiede con fuoco sotto si faranno adagio bollire per lo spazio di sei ore; mancandovi umido si metterà dell'acqua, e il tutto si deve tenere ricoperto dall'umido: quando questo sarà cotto si passerà per un setaccio di crine, levandoli tutto il grasso, si rimetterà in una cazzarola a bollire e ridurlo a quella quantità che possa servire per il Pasticcio che si sarà fatto: ridotto che sia a quella perfezione, si metta a freddare, e prendendo le chiare di quattr' uova si pongano in un pentole, si disfacciano bene e si mescolino con la suddetta gelatina; vi si premeranno due piccoli limoni e si metterà sopra al fuoco per fargli staccare il bollire intanto si prepari un telajo di legno, si accomodi sopra una salvietta dentro la quale si porrà un foglio sugante ben disteso; si avverta che il telajo suddetto resti per aria, e sotto vi metterete qualunque recipiente per ricevere la gelatina, che posta nel detto foglio e salvietta passerà, la quale va tornata a rimettere di nuovo a colare per ottenere che venga chiara, il che si otterrà facendola passare a gocce: quando questa sarà fredda si metterà a poco alla volta nel Pasticcio, e si lascerà per una notte al fresco, perchè rappigli il tutto bene insieme, e dipoi coprendolo si potrà servire in tavola.

Pasticcio di Pernici alla francese di ottimo gusto.

Queste vanno accomodate come le Starne, ed il Farsi deve essere tutto di polpa di cappone o pol-

lastri, facendolo nell' istessa maniera di quello che ho detto nell' antecedente ricetta. Volendolo fare con la pasta si potrà fare; ma perchè venga più delicato si farà senza pasta ed in questa maniera: si prenda una cazzarola a proporzione della quantità che saranno le Pernici, si fasci il lardone salato della grossezza di una moneta di dieci paoli, osservando che non ve ne sia del vieto: nel fondo vi si metta il suddetto Farsi alla grossezza di un dito e ben disteso; sopra si porranno le Pernici col petto voltato al fondo, ben serrate insieme, e nel tramezzo si mettano dei tartufi di Norcia e dell' altro Farsi, il simile facendo sopra le schiene; si pigi il tutto, e sopra si cuopra con altre fette di lardone simili alle suddette e un foglio bene accomodato; si aggiunga un poco di sugo da me descritto nel primo volume, e così si metta a cuocere nel forno, osservando che non bolla tanto sodo: di cottura gli si daranno due ore; quando si leva si deve cuoprire con un coperchio di cazzarola, e così lasciarlo freddare: quando sarà freddo si sformi osservando di non romperlo, essendo necessario per quanto sia possibile che resti intiero; allora con un piccolo coltello gli si cavi tutto il suddetto lardone, e per servirlo con la gelatina, si prenda un' altra cazzarola che possa cuoprirvi il detto Pasticcio, e che vi resti un dito per parte di vacuo; nel fondo di questa ci si metta della gelatina grossa un dito, la quale si ponga a gelare: seguito questo si ponga sopra il detto Pasticcio, e si cuopra con dell' istessa gelatina, lasciandola di nuovo gelare; quando sarà ben rappresa, prendendo il piatto che si avrà destinato per servirlo in tavola, si accomoderà nel medesimo una salvietta ben pulita, passandovi sopra con simetria il detto Pasticcio, e perchè si possa bene sformare

si bagni la cazzarola con un poco di acqua calda, che si otterrà l'intento, ed in questa maniera si potrà servire in tavola. Si avverta, che volendolo servire senza gelatina potrete farlo, perchè ancora così è di un gusto passabile.

Galantina fredda di Pollastri alla francese assai gustosa.

Prendasi una quantità di Pollastri, a proporzione della grandezza che si vorrà fare la Galantina; si devono ben pulire, ed aprendogli per le rene, si disosseranno; disossati che siano si posino sopra ad un panno ben pulito: in questo tempo si faccia un piccolo battuto di una foglia di sedano, un poco di prezzemolo e di pepolino; si prendano dei tartufi di Norcia ben puliti e si affettino ben fini; dipoi si prepareranno dei piccoli prugnuoli, e prendendo uno dei suddetti pollastri, tenendovi sotto una salvietta, ci si spolverizzerà sopra un poco di noce moscada grattata e cannella della Regina, un poco di sale e di pepe, e si distenderà sopra dei tartufi e dei prugnuoli con un poco del suddetto battuto: sopra questo ci si metterà un altro pollastro, seguitando a far così sino al fine; allora se ne faccia un rotolino a quella perfezione, secondo l'idea che si avrà di fare la detta Galantina (avvertendo che il tutto stia ben serrato insieme); dopo si prenda una salvietta ben pulita, che non abbia sì nè odori, ed in mezzo vi si ponga la Galantina salandola sopra, aggiungendovi quattro foglie di alloro, una cipolla affettata ben fine, cuoprendo ogni cosa con delle fette di prosciutto grasso e magro, osservando che non vi sia del vieto; s' involti bene in questa salvietta, si leghi con dello spago, che così sarà all'ordine per mettersi a cuocere, e vo-

tendo si potrà mettere assieme con il lesso; gli si darà di cottura ore due, passate le quali si leverà, mettendola in un piatto a freddare, avvertendo di non sciorla fino a tanto che non sarà ben fredda: dipoi si svolti, si accomodi nel piatto con simetria, e si potrà servire in tavola. Si avverta che volendo affettarla come si fa del salame si potrà farlo, come pure si potrà fare ancora nella maniera che segue.

Volendola fare in Gelatina, si deve prendere una forma, o pure una cazzarola, a proporzione cioè che sia più grande della Galantina un dito per tutte le parti; nella medesima vi si ponga della gelatina all' altezza di un dito, si metta a gelare sopra ad un poco di diaccio: quando sarà ben rappresa ci si porrà la detta Galantina bene accomodata, si ricuoprirà con della gelatina alla solita altezza di un dito, lasciandola ben freddare e rappigliare: quando si vorrà servire in tavola si prenda una salvietta ben pulita, e si distenda nel piatto che si vorrà servire; si prenda la cazzarola o forma, come si è detto, e al di fuori con un poco di acqua calda gli si levi il gelo acciò si possa staccare, si sformi sopra la detta salvietta, e si serva in tavola. Se si vuole servire grassata si metta al solito in un piatto ben pulito, e prendendo del butirro (che essendo di verno si deve disfare e ridurre ben morbido con la pianta della mano) vi si distenderà sopra grosso quanto una moneta di dieci paoli, riunendolo bene con un coltello, e sopra al medesimo ci si farà dei fiori, o altro scherzo a piacere, con delle foglie di lauro, delle scorze di limone, e una frittata rossa e sottile, la quale si farà in questa maniera: si prendano due uova, e sbattute in un pentolo, con il mestolo vi si aggiunga per farla venire rossa, un poco di amaran-

te che vendono gli speciali, si prenda una padellina ben pulita, vi si metta un poco di butirro, e messa sopra al fuoco si farà una frittata ben sottile, osservando che non prenda colore, e che sia ben rasciutta; la medesima si metta sopra ad un panno ben pulito, e dipoi con queste robe si potrà mascherare a vostro piacimento e a vostra idea, servendola in tavola con la solita salvietta distesa avanti nel fondo al piatto.

Per fare un Pasticcio freddo di Lepre alla tedesca molto grato.

Si deve prendere quella quantità di Lepre, a proporzione della grandezza che si vorrà fare il Pasticcio, gli si levino le ossa, e si metta dopo in marinaggio caldo, cioè in una qazzarola con un poco di olio vergine, una presa di pepe pesto, otto garofani similmente pesti, un piccolo battuto di cipolla e prezzemolo, due foglie d'alloro, sei chicchi di coccole di ginepro, aggiungendovi un poco di sale; si metta sopra al fuoco, e con un mestolo si deve sempre rivoltare; quando si vede cominciare a soffriggere vi si metta un poco di aceto ben forte, rivoltatelo, e fate che torni a soffriggersi; allora si cavi e si ponga a freddare coprendola bene; ma innanzi di formare il Pasticcio si terrà due giorni in detto marinaggio; dipoi si farà come quello delle Starne, tenendo in tutto l'istessa maniera fuori che nella cottura, poichè a questo gli si daranno ore quattro; quando sarà mezzo cotto, sopra al buco del Pasticcio vi si metterà una mezza ramajolata di sugo da me descritto nel primo volume, lasciandolo così finire di cuocere: quando sarà cotto si levi e si metta a freddare, ma avanti di aprirlo si osservi che sia ben freddo, e sopra vi si pon-

ga la gelatina formata, come ho detto altre volte. Si avverta che per mandarlo in tavola deve essere fatto tre giorni avanti, poichè quanto più sta è meglio di sapore, e diventa sempre più grato.

Per fare una Testa di Cignale ripiena alla francese molto gustosa.

Prendasi una testa di Cignale giovane, pelandola con un coltello che tagli bene, ed osservando di non intaccarla; pelata che sia si lavi con dell' aceto ben forte, e posandola dopo sopra un panno pulito, con un piccolo coltello si disosserà bene fino alla punta del muso, e con una coltella si taglierà lasciandolo stare attaccato alla pelle, acciò quando sarà cotta possa mostrare l'istessa figura di quando era cruda; dipoi si metterà in marinaggio in un tegame ben fondo, mettendoci una mezza cipolla affettata assai fine, una carota similmente affettata, trenta chicchi di coccole di ginepro, uno stecco di cannella sminuzzolato, del pepe sodo e dei garofani, con un poco di sedano e di prezzemolo; si sali bene, e vi si ponga dell' olio vergine e dell' aceto forte, involtando di tutto questo la detta Testa, tenendovela dentro in marinaggio per quattro giorni; per riempierla si farà una composizione con carne di vitella magra e che non vi siano punti nervi, mettendola sopra un tagliere, e con la medesima si ponga un buon pezzo di prosciutto grasso e magro, e che non vi sia del vieto: di questa roba se ne prenda la quantità che possa servire per riempire la detta Testa; dopo vi si aggiunga un poco di prezzemolo battuto ben fine con un poco di sale, e con una coltella si batterà per bene: battuta che sia si metta in un tegame pulito, ponendovi un poco di cannella, dei garofani pestati ben fini e ne-

se moscada grattata; si prendano ancora dei tartufi di Norcia, si puliscano bene, ed affettati fini si metteranno dentro al ripieno: si prendano a proporzione dei prugnoli fini, buoni e ben puliti, si metteranno insieme con la detta roba, alla quale si aggiungerà due rossi d' uovo, mescolando tutto insieme; dopo si prenda la detta Testa che si è messa in marinaggio, e distendendola sopra una salvietta ben pulita, si riempirà, cucendola con un ago ben grosso, procurando che non prenda cattiva figura, ma apparisca com' era prima di disossarla; allora si metta a cuocere, ponendola in un vaso che vi possa star bene unita a quella roba ove è stata in marinaggio; vi si metteranno ancora delle coccole di ginepro, delle foglie di alloro, una cipolla intiera e steccata con dodici garofani, un mazzetto di erbe odorose, cioè prezzemolo, timo, persia, sedano e carota, con più una mezza bottiglia di vino di Malaga, delle fette di prosciutto grasso, dei chicchi di pepe sodo, e una quantità di sugo che possa servire per fare stare il tutto coperto, il qual sugo si farà come dissi nel primo volume, e sopra per turare si prenda un foglio ben grosso; allora si metta sopra a un treppiede, e con un poco di fuoco sotto e sopra si terrà a cuocere per lo spazio di tre ore: quando sarà cotta si lascerà stare nel suo umido perché nel medesimo si deve freddare: fredda che sia si cavi e gli si levi tutto il cucito che si era fatto; poi prendendo il piatto che si vorrà servire in tavola, nel medesimo vi si accomodi una salvietta con simetria, e sopra si ponga la detta Testa, mettendovi attorno del prezzemolo fresco e pulito, o pure altra verzura come più piacerà; si serva in tavola, avvertendo che questa va affettata fine come se fosse salame.

Per fare un Salmi di Tordi alla francese di ottimo gusto.

Si prendano quel numero di Tordi che si vorrà fare, mettendoli a cuocere arrosto, si unghano con olio vergine e si salino una sol volta: quando saranno mezzi cotti si levino, e posti sopra a un tagliere ben pulito, gli si taglino le gambe e le cosce alla metà, levandoli il capo fino al busto; con diligenza gli si cavino con un piccolo coltello tutti gl' interiori che vi saranno dentro, e posto il tutto in un mortajo, si batta ogni cosa ben fine con il pestello: dipoi si prenda una cazzarola a proporzione, vi si ponga un pezzo di butirro, una mezza cipolla trinciata fine e una buona fetta di prosciutto; sopra al fuoco gli si faccia prendere un color d'oro, ponendovi per umido del Collì come descrissi nel primo volume, in quella quantità che possa servire per cuocere quanti Tordi saranno, i quali posti dentro con una o due foglie di allero, si mettano sopra ad un treppiede con fuoco sotto a fargli finire di cuocere; avanti un quarto d'ora si prenda la roba che si sarà battuta nel mortajo, si ponga in un setaccio di crine, e con un poco del suddetto Collì, a forza di un ramajolo di legno si farà passare, e questo umido si metterà assieme con i Tordi facendoli un altro poco bollire: dipoi si facciano dei crostini ovali grossi un dito, e grandi a proporzione della grossezza dei Tordi, si friggano in olio vergine, o pure in una teglia con un poco di butirro, facendoli prendere un color di nocciuola, che facendo così saranno migliori; ma si avverta che vanno spesso rivoltati e tenuti a fuoco lento; fritti che siano si accomodino in un piatto con simetria, e sopra ad ognuno di questi vi si porrà un Tordo, ponendovi la sua salsa, senza le

foglie di alloro e la fetta del prosciutto; questo piatto si metterà sopra a un treppiede con un poco di fuoco sotto, e vi si terrà per tre o quattro minuti acciò siano serviti in tavola bollenti.

Per fare un piatto di Anatre alla prussiana con le Rape, di un gusto ottimo e delicato.

Si devono prendere quel numero di Anatre che farà bisogno; si puliranno bene levandogli il capo col collo, tagliandogli le gambe fino al ginocchio, vuotandole bene, con cavargli tutti gl' interiori, e le cosce s' infileranno dentro: dipoi si mettano in una cazzarola con dell' acqua fresca e un poco di sale, ponendole sopra al fuoco a fargli staccare il bollore: ciò seguito si mettano in altra acqua fresca, e cavate da questa si posino sopra un panno pulito acciò si prosciughino bene, e poste in una cazzarola con una fetta di prosciutto, una mezza cipolla tagliata a pezzi, sei garofani, trenta chicchi di pepe sodo, uno stecco di cannella della Regina, un buon pezzo di butirro e un piccolo mazzetto di erbe odorose, cioè un pezzetto di carota, prezzemolo e una fronda di sedano; il tutto posto dentro ben legato si metta sopra ad un treppiede con fuoco sotto e sopra al coperchio della cazzarola acciò prenda un bel color di nocciuola, osservando di rivoltarle spesso: dopo per finirle di cuocere, ci si metta del Coli in quella quantità che possa servire; nel tempo che cuociono si prepareranno le Rape che siano di buona qualità, si mondino, e se ne facciano tanti spicchj come se fossero mele; con il coltello si rotonderanno bene, si porranno nell' acqua fresca, e posta una cazzarola di acqua a bollire con un poco di sale: quando bolle vi si mettano le Rape tenendole per due minuti; dopo si metta-

no in altra acqua fresca, e freddate che siano si metteranno sopra un panno pulito acciò si possano ben prosciugare; allora si prenda un'altra cazzarola a proporzione della quantità delle Rape, e postovi un buon pezzo di butirro, sopra al fuoco le farete un poco soffriggere: per farle terminare di cuocere vi si porrà un poco di quell'umido ove si sono cotte le Anatre, e sopra ad un treppiede con un poco di fuoco sotto si rivoltino spesso acciò non si possano attaccare; quando le Rape saranno cotte si leveranno le Anatre, e accomodandole nel piatto con simetria vi si porranno attorno le dette Rape. Dipoi si prenda quella salsa ove sono state a cuocere le Anatre suddette, si passi per setaccio per levargli tutto il grasso che vi sarà, e ponendola in altra cazzarola sopra al fuoco gli farete riprendere il bollore; quando sarete per servirla in tavola spremerete nella salsa un mezzo limone di giardino, e versandola nel piatto si manderà ben calda in tavola.

Si avverta ancora, che se queste Anatre si vorranno in altra forma mascherarle, si potrebbe servirle con un contorno di cavolo bianco, ma sempre vi si ponga la salsa ove sono state cotte: la maniera con cui deve esser fatto il detto cavolo la descrissi nel primo volume. Volendoli fare altro contorno d'indivia e lattuga, potrete servirvi della regola da me insegnata medesimamente nel primo volume, servendosi della salsa come sopra. Per farle all'usanza tedesca, si contornino di Savercrant, il quale si farà conforme ho detto nel volume primo; ma questo si deve distendere prima per tutto il piatto, e poi sopra vi si pongano le Anatre. Volendole fare similmente alla tedesca, ma in altra maniera, si prendano le Anatre cotte come sopra, si accomodino nel piatto che si vogliono servire in

tavola, e nella salsa passata per setaccio, come si è detto di sopra, si faccia una composizione alla tedesca con del candito, una mezza cipolla battuta ben fine, un poco di prezzemolo, del sedano e del timo, un'oncia o due di capperi che siano piccoli, ai quali va cavato il gambo e lasciati intieri, un poco di scorza di limone battuta ben fine, il tutto messo in detta salsa con un poco di cannella della Regina e un poco di noce moscada grattata, si faccia bollire per un'ora, rivoltandola spesso con un mestolo acciò non si possa attaccare; di questa salsa se ne faccia a sufficienza, e se mancasse dell'umido vi si metta del solito Coli: dopo che avrà bollito il detto tempo, avanti quattro o cinque minuti che si debba servire in tavola, vi si aggiunga un poco di zucchero e un poco di aceto ben forte, ma proporzionando bene queste due cose acciò non si superino l'una con l'altra, o sivero tutte due non levino l'odore alle robe del composto, ma che si possano gustare tutti distintamente, e così bollente si versi sopra alle Anatre, le quali si potranno subito dare in tavola. Volendole ancora servire alla genovese con del cavolo nero, la manipolazione del medesimo la descrissi nella sesta ricetta del volume primo, tenendo in tutto il resto il metodo come sopra ec.; volendo, potrete ancora servirle in altre maniere, conforme detterà la propria idea, poichè la cottura delle Anatre sarà sempre l'istessa. Piacendo di farle ancora con il Coli di pomi d'oro, nel tempo che si trovano freschi, si farà, servendosi del metodo insegnato nel primo volume; ma questo Coli si deve prima far bene restringere al fuoco, il quale mescolato con la salsa ove si saranno cotte le Anatre, si farà bollire per un'altra mezz'ora, e ciò fatto si potrà versare sopra con diligenza, dandola in tavola così ben calda.

*Per fare una Galantina alla francese da magro
fredda e molto gustosa.*

Si prenda un pezzo di pesce Boldrò nella coda e di buona qualità; si pulisca bene, se ne faccia tante bracioline di quella grandezza che piacerà di fare e sottili quanto un mezzo dito, si mettano in un piatto che vi possano stare ben distese; dipoi si faccia un piccolo battutino con un poco di prezzemolo, del timo, della cipolla e una costola di sedano; vi si aggiunga un poco di sale e una presa di pepe, ci si sprema un mezzo limone di giardino, e vi si metta ancora un poco di olio vergine mescolando il tutto insieme: dopo si faccia una composizione di tartufi di Norcia affettati ben fini, dei prugnoli buoni, i quali si terranno in molle nel sugo di pesce, come ne descrissi la maniera nel primo volume; quando saranno inzuppati si caveranno, cou un coltello si battano ben fini con un poco di noce moscada e due o tre acciughe divise nel mezzo e ben pulite; di ogni metà se ne facciano quattro pezzetti mescolando tutto insieme con la suddetta roba; si prenda una di quelle braciuo- le che si saranno fatte, si distendano sopra un tagliere ben pulito, e sopra ci si metta un poco della detta composizione; sopra questa si metta un'altra braciuo- la, così continuando sino al fine, allora si leghino con un poco di refe, e involtate che sieno in un panno ben fine e pulito, si legheranno a guisa di un salame, e poste in una cazzarola con un poco di sugo di pesce come sopra, gli si darà di cottura una mezz' ora, lasciandole dopo freddare nell' istesso brodo: quando saranno ben fredde si sciorranno accomodandole nel piatto ove si vorrà servirle, affettate come il salame; attorno vi si porrà del prezzemolo ben pulito e messo con sim-

tria, potendole a comodo servire in tavola. Si avverta, che quanto più saranno affettate fine, meglio sarà il loro sapore.

Per fare una Tacchina ripiena fredda di un gusto galante all' uso di Francia.

Prendasi una Tacchina assai carnosa, giovane e grassa, si pulisca e si disossi bene in questa maniera: gli si levi il collo e le si taglino le congiunture delle ale: adagio adagio si tiri in giù tutta la carne sino alle congiunture delle cosce, le quali si taglieranno; quando sarà così disossata si posi sopra a una salvietta, poscia si levino gli ossi alle cosce, come pure alle ale, e la carne delle medesime si ponga dentro; poi si faccia il suo ripieno con due libbre di vitella magra nella coscia, e che non vi siano punti nervi, la quale si porrà sopra ad un tagliere ben pulito; con essa si metta una mezza libbra di prosciutto metà grasso e metà magro, ma di buona qualità; con una coltella si batta in maniera che venga trinciata ben fine, dopo si aggiunga un piccolo battutino di un poco di prezzemolo, di cipolla, di sale, di pepe, di spezie fine, di noce moscada grattata, due rossi di uovo e una midolla di un pan tondo inzuppata in buonissimo brodo: mescolando il tutto insieme si riempirà la detta Tacchina, ricucendole tutte le aperture che si saranno fatte nel cavarle gli ossi; poi si ponga in una cazzarola a proporzione, mettendovi in essa un mazzetto di erbe odorose con una mezza cipolla affettata, due foglie d'alloro, otto garofani, quaranta chicchi di pepe sodo, e sei o sette fette sottili di prosciutto; sopra a tutta questa roba si porrà la Tacchina con un poco di fior di brodo, dandole sopra una salata leggermente, e met-

tendola a cuocere sopra ad un treppiede con un poco di fuoco sotto e sopra al coperchio della cazzarola, ed avvertendo che non holla tanto sodo; si rivolterà spesso, osservando di farlo con diligenza acciò non si rompa, e gli si diano tre ore di cottura; nel tempo che cuoce se vi mancasse dell'umido, vi si potrà aggiungere un altro poco di brodo, ma si aspetti prima di far questo che prenda un poco il color d'oro: quando sarà cotta si lasci freddare nell'istessa cazzarola, dopo si cavi, le si levi tutto il refe delle cuciture, si accomodi nel piatto con simetria, e con un poco di prezzemolo attorno si servirà in tavola. Si avverta che volendo riservire quella che torna dalla tavola, per maggiore economia si potrà fare affettandola come il salame, la quale si accomoderà in un piatto per servirla a comodo nostro. La detta Tacchina si potrà ancora cuocere senza disossarla, ma tutto il restante si faccia come ho detto di sopra.

Per fare un freddo di Callo di Manzo, cavato dal collo, assai gustoso e galante.

Si deve prendere un Callo di Manzo giovane, si pulisca bene dal grasso, si lavi bene e si metta sopra ad una salvietta ben pulita: dipoi si facciano dei filetti di prosciutto e di salame, dei piccoli stecchi di cannella della Regina, con un piccolo coltello gli si facciano dei buchi, e ad ogni uno di questi si ponga un filetto di prosciutto, uno di fette di salame, un garofano, uno dei suddetti stecchi di cannella, una presa di sale e una mezza presa di pepe pesto, facendone di questi buchi gran quantità. Dopo si faccia entro una cazzarola un corbuglione, cioè si metta in primo luogo un mazzetto di erbe odorose, una cipolla intiera bene steccata di

garofani, quattro foglie di alloro, dieci chicchi di coccole di ginepro, trenta chicchi di pepe sodo, delle fette di prosciutto magro, e sopra al corbuglione si ponga il detto Callo; messo sopra a un treppiede con un poco di fuoco sotto e sopra al coprehio; gli si diano ore cinque di cottura; per umido vi si metterà del fior di brodo, facendolo cuocere a poco fuoco, e se mancasse dell'umido si torni a mettere altro brodo, ma sempre poco: quando sarà cotto gli si farà prendere un color d'oro, osservando prima di levarlo che abbia suzato tutto l'umido, lasciandolo così freddare; si accomodi dopo in un piatto con simetria, e con verzura attorno si serva in tavola. Si avverta, che quello che avanza si potrà mandare in tavola il giorno dopo, con la solita novità di affettarlo e distenderlo simetricamente in un piatto.

*Per fare un Freddo alla polonese di Pollastri
cotti arrosto assai galanti e gustosi.*

Prendasi quella quantità di Pollastri che si vorranno fare; si puliscano bene e si cuociano arrosto in bianco; per ungerli si prenda del butirro di cascina, si metta a struggere in un ramajolo, e con questo si ungeranno spesso salandoli sole due volte; quando saranno cotti si cavino e si mettano a freddare: dipoi si faccia un buonissimo Aspi, prendendo una marmitta o una pentola, mettendovi in essa un buon pezzo di vitella nei muscoli di circa due libbre, una libbra di prosciutto magro, un piccolo mazzetto di erbe odorose, sei garofani, venti chicchi di pepe sodo, una mezza zampa di vitella e dei colli di pollo, quel maggior numero che si potrà, perchè viene a farsi sempre più galante, ponendovi per umido del brodo che non sia sala-

to, e ponendo la detta marmitta a cuocere vi si terrà per lo spazio di ore otto, procurando di tenerla sempre piena: passato il qual tempo si passerà per setaccio lasciandola così freddare: quando sarà ben fredda si prendano tre chiare d'uovo, si mettano in un pentolo, e con un mestolo si sbattano bene, e mescolandole insieme vi si mettano ancora quattro o sei gocce di aceto bianco ben forte; si torni a mettere in una cazzarola e si ponga a bollire: quando avrà staccato il bollore si cavi, e si metta da parte per lasciarla mezza freddare, spremendovi prima di ciò un mezzo limone di giardino; mezza fredda che sia, si prenda una salvietta ben pulita, che non abbia siti nè odori, e con essa si passi il suddetto Aspi adagio adagio acciò venga chiaro come il cristallo: quando si avrà passato si prenda una forma o pure una cazzarola a nostro piacimento, si faccia piena per metà del suddetto Aspi, accomodandola in un poco di diaccio: quando principierà a rappigharsi si prendano i detti Pollastri, se ne facciano quattro pezzi, cavandogli meglio che sarà possibile tutti gli ossi e accomodandoli con simetria nel detto Aspi: quando sarà tutto ben rappreso, si prenda un piatto a proporzione, nel medesimo vi si accomodi una salvietta ben pulita, e sopra alla medesima vi si sformi il detto Freddo, osservando di non romperlo, perchè va servito in tavola così intiero acciò faccia miglior figura.

Per fare un Freddo da magro all'inglese di Sogliole di un gusto grato.

Si deyono prendere delle Sogliole che siano di buona qualità, ed ogni quattro di queste serviranno per otto persone; si devono in primo luogo ben puli-

re e porre sopra a una salvietta; dopo con una coltellina nel mezzo gli si aprirà tutta la carne fino allo spigolo, cavandogli i filetti sì dall' una che dall' altra parte, e durando sempre così: quando saranno finite di disossare si metteranno in un tondino unendo ad esse un piccolò battutino di prezzemolo con una presa di sale, un poco di olio vergine, spremendovi ancora un mezzo limone; mescolato il tutto insieme, si faccia un Farsi con un poco di pesce buono a proporzione della quantità che si vorrà fare del Freddo: si metta questo in un mortajo con un pezzetto di butirro, e con un pestello si batta bene e vi si aggiunga un poco di prezzemolo trinciato ben fine, un rosso d' uovo, un poco di sale, una presa di cannella della Regina, un poco di noce moscada grattata, e si mescoli tutto insieme: dipoi si prendano le suddette Sogliole, si distendano in una teglia unta nel fondo con un poco di butirro spolverizzato sopra con del pane grattato e ponendovi due filetti; allora vi si distenda il suddetto Farsi grosso un dito ed a figura di una Sogliola, e sopra questo due altri filetti, durando così sino alla fine; sopra di nuovo si torni a mettervi del pane grattato e un poco di butirro strutto sparso sopra per tutto: si metta a cuocere in forno rivoltandolo spesso, gli si dia di cottura una mezz' ora; quando sarà cotto si cavi, si ponga a freddare, e dopo accomodato in un piatto con simetria si contorni con prezzemolo fritto; freddato si servirà in tavola, avvertendo che alla tavola si deve affettare come se fosse salame.

Freddo di una Coscia di Majale ripiena alla Gran-Sultana.

Prenderemo una Coscia di Majale giovane che sia di buonissima qualità; si pulisca bene e si metta sopra ad una salvietta ben pulita; si prenda un coltello che tagli bene, le si cavino tutte le ossa che vi saranno fino al piede, osservando di non intaccarle la pelle: fatto ciò si tagli tutto il magro che vi sarà, facendone di questo un battuto unitamente a un poco di grasso dell'istesso Majale, battendolo ben fine; dopo di che si metta in un piatto, si sali a proporzione, ma un poco più dell'uso comune, ci si metta trenta garofani ben pesti, trenta e quaranta chicchi di pepe ben pesto, una mezza noce moscada grattata ben fine, due spicchi di aglio battuti nel mortajo, ed il tutto mescolato insieme servirà di ripieno per la detta Coscia, la quale si cucirà con un ago grosso e dello spago, a guisa di sacco, pigiandola bene quando si riempirà: piena che sia, si serrerà cucendola al solito, allora si esponga all'aria per venti giorni prima di cuocerla; ma volendola serbare ancor più tempo, si potrà fare, perchè è piuttosto meglio: per cuocerla si faccia in questa maniera; si prenda un vaso a proporzione che vi possa stare per bene, vi si porrà un terzino di moscado che sia buono, un mazzetto di erbe odorose legate tutte insieme, cioè carote, prezzemolo, basilico, sedano, una cipolla, sei foglie di alloro, un piccolo pugnellino di pepe sodo, una trentina di garofani, una libbra di lardone salato, tagliato a piccole fette e sottili; per umido si metta metà brodo e metà acqua, ponendoci un poco di sale, e facendola cuocere sopra ad un treppiede con del fuoco sotto e sopra al coperchio, gli si daranno ore quattro di cottura, lasciandola dipoi fred-

dare nel suo brodo; dopo si cavi, con un panno ben pulito si suzzi dall'umido e dal grasso, si pulisca da tutte le cuciture, e allora si prenda il suo piatto che si sarà destinato, ci si ponga una salvietta fine e assai pulita, vi si accomodi sopra con simetria e si scrva in tavola. Volendola ancora servire per piatto caldo con salsa alla francese assai galante, la medesima la descrissi nel primo volume, versandola sopra la Coscia assai bollente, e servendola in tavola nell'istante.

Per fare una Gelatina dolce alla francese assai galante, gustosa e di vantaggio alla corporatura.

Si prenda una zampa intiera o pure una porzione, secondo il quantitativo che si vorrà fare di Gelatina, si pulisca bene, e si metta in una marmitta o pure in una pentola; se è una zampa vi si ponga un fiasco di acqua, si metta a cuocere, e si faccia bollire fino a tanto che non sia disfatta tutta, che in sostanza restino solamente le ossa, avvertendo di non mettervi sale, ma solamente quando bolle uno stecco di cannella della Regina: avuta che avrà questa cottura, si passi per il setaccio di erme e si lasci freddare; dopo si prendano otto limoni di giardino ben freschi, si mondino, e in una catinella ben pulita si spremano assai bene, ci si mescoli insieme una mezza libbra di zucchero fine, e si unisca al brodo della zampa; si prenda allora un'altra cazzarola, e cavando le chiare da quattro uova, si mettano in un pentolo con un mestolo, si mescolino bene e si uniscano dopo alla Gelatina; si aggiunga una metà di scorza di cedrato, ed altra metà di scorza di arancia di Portogallo e sei denari di cannella soda stritolata, mettendola nuo-

vamente a bollire: quando sarà per staccare il bollire con un mestolo si dimeni bene come se fosse crema, facendo così fino a tanto che non avrà staccato il bollire, osservando che nel bollire non dia fuori, mettendola sopra un treppiede con un poco di fuoco sotto acciò bolla piano, lasciandola così bollire per lo spazio di un' ora e mezzo, e facendola così ridurre a quella quantità che si vorrà fare; in seguito si accomodi qualche cosa per passarla, e distesa che sia una salvietta ben pulita, nel mezzo alla medesima ci si metta un foglio sugante, sopra ci si versi la detta Gelatina a poco alla volta, osservando che vi sia sotto qualche recipiente per raccorla, e tornare a colarla di nuovo fintantochè venga chiara come l'ambra, che per ottenerlo è necessario che passi a una goccia alla volta: quando sarà finita di passare, si prenda una forma o pure altra cosa di nostro piacere, ma che sia stagnata e ben pulita, e piena che sia si metta nel diaccio a farla rappigliare per bene: quando si avrà da servirla in tavola si prenda il piatto che si vorrà dare, vi si accomodi una salvietta ben pulita, sopra la medesima si sformerà la detta Gelatina, e si potrà servire, sicuri d'incontrare il genio dei componenti la tavola.

Maniera di conservare i Fagioli freschi alla francese nella salamoia.

Nella stagione che i Fagioli saranno teneri, e che il loro fagiolino sarà mezzo fatto, si prendano, si puliscano bene, e gli si levino tutti i fili che averanno come se si volessero allora mangiare; si metta una cazzarola con dell'acqua a bollire, e quando avrà bene staccato il bollire si pongano dentro i Fagioli dandogli quattro bollori; con

una mestola bucata si cavino, si mettano sopra una salvietta perchè si asciughino bene e si lascino freddare: dipoi si prenda una pentola nuova che sia stata in molle per quattr' ore nell'acqua fresca; nel fondo di questa vi si metta un pugno di sale, e per ogni suolo di Fagioli si metta un suolo di sale: quando si saranno tutti così accomodati si cuoprino con molto sale, turando la pentola, la quale va esposta in luogo arioso, fresco e che non vi dia mai il sole, i quali si potranno conservare in questa maniera quanto si vorrà: volendosene servire se ne prenda quella quantità che si vorrà, si pongano nell'acqua fresca per una nottata, facendoli dipoi finire di cuoceré nell'acqua bollente: potrete servirvene per salse, e per mangiarli ancora ad uso d'insalata, oppur fritti alla genovese, che allora vanno bene asciugati, involtati nella farina e fritti nell'olio, o pure in altra cosa che più piacerà, i quali saranno molto buoni e di un sapore squisito, cosa che non hanno nella sua freschezza; si avverta che quando son fritti si devono dare in tavola bollenti.

Per fare un Salame alla Certosina gustoso assai e di buona qualità.

Si faccia una composizione con del Sermone e della Tonnina, ben dissalati si l'uno che l'altra, delle acciughe ben pulite, del pesce Boldrò, dei tartufi ben puliti, una puttarga salata, che sono uova di pesce, e il tutto fatto a piccoli dadettini si metta in un tondino: dipoi si prenda un poco di pesce di buona qualità, e ben pulito si metta nel mortajo; si pesti bene unitamente ad un'acciuga e un poco di midolla di pane inzuppata nell'acqua, un poco di sale, un poco di pepe pesto, un poco di

noce moseada grattata ben fine, un poco di spezie, due rossi d'uovo, un piccolo battuto di erbe odorose, cioè un poco di basilico, prezzemolo, cipolla e timo; mescolato il tutto insieme con la suddetta composizione, si prenda una buccia di anguilla grossa, si pulisca bene e si riempia della suddetta composizione che si sarà fatta, osservando di ben pigiarla, e si leghi ben forte con dello spago; si rinvolti in un panno ben pulito, fine e stretto, cioè che la cuopra una sol volta per non fare tanto ingombro; si metta dopo in una cazzarola che vi possa stare pigiata, e per umido vi si porrà del sugo di pesce che la ricuopra; e per la maniera di farlo si osservi nel primo volume. Mettendola a bollire gli si darà di cottura un quarto d'ora; dipoi si cavi, si metta a freddare nel suo umido ove è stata cotta, e fredda che sia, si levi e si sciolga accomodandola nel piatto con simetria e mettendovi attorno del prezzemolo ben lavato: volendolo ancora affettare si potrà far le fette grosse un mezzo dito, ma si deve sempre servire in tavola col contorno di prezzemolo.

Ostriche fredde alla veneziana di un nuovo gusto squisito.

Prendasi un numero di Ostriche grosse secondo la quantità che se ne vorrà fare, scegliendole di qualità perfetta: avanti di aprirle si lavino di fuori dal guscio, e si mettano sopra a un panno ben pulito; intanto si prenda un pezzo di pesce qualunque, ma buono, e si metta nel mortajo, osservando che non vi siano lische e che sia ben pulito; con un pestello si batta bene unitamente a una piccola midolla di pane inzuppata nel latte, la quale prima di portar nel mortajo va spremuta, aggiungen-

dovi ancora due rossi d' uovo, un poco di sale, un tantino di pepe pesto, un poco di noce moscada grattata fine, un piccolo battuto di erbe odorose, cioè prezzemolo, basilico e timo; tutto insieme si mescoli bene, mettendovi ancora un pezzetto di butirro: battuta e ben mescolata che sia questa roba, si cavi e si ponga in un piatto pulito; dipoi si prenda una cazzarola a proporzione che vi possano stare le suddette Ostriche, mettendovi nella medesima un battuto di un poco di prezzemolo, cipolla, basilico, timo, tartufi di Norcia ben puliti e affettati fini, un poco di sale, del pepe pesto e un poco di olio vergine, facendo queste robe sopra al fuoco un poco soffriggere: dipoi a una alla volta si aprano le dette Ostriche, osservando di non perdere l'acqua che sorte di dentro nel tempo che si aprono, poichè ancor questa va posta nella cazzarola unitamente alle Ostriche, le quali si faranno un poco soffriggere fin tanto che non saranno un poco rapprese; cavandole così dal fuoco vi si ponga un poco di aglio di limone di giardino, mettendole a freddare: dopo si prendano i loro gusci, e nei medesimi si metta un poco di Farsi che si avrà fatto, e nel mezzo di esso si ponga un' ostrica coprendola di nuovo con del Farsi, accomodandole in maniera come se fosse il suo vero guscio; si mettano a cuocere in forno in una teglia tenendola una mezz' ora, e lasciandole dopo freddare si serviranno in tavola in un piatto accomodate con diligenza e simetria.

Per fare un Bianco alla francese assai galante, e da mangiarsi con gusto.

Dobbiamo mettere a cuocere una zampa di vitella assai buona in una marmitta, o pure in una pen-

tola con uno stecco di cannella della Regina e dell'acqua: nella cottura si lasci disfare; quando sarà ben cotta, che ci vorranno circa a ore dieci, si cavi e si passi il brodo per un setaccio di crine: dopo se fosse molto in proporzione di quello che si volesse fare, si rimetta a bollire facendolo ridurre a quella quantità che farà bisogno; dipoi si prenda una mezza libbra di mandorle nostrali, si mettano in un pentolino con un poco di acqua fresca, facendogli alzare il bollore; staccato che lo abbiano, si cavino, si sbuccino e si pongano in acqua fresca: dopo si metteranno nel mortajo con un poco di zucchero in pergamena, una mezza scorza di cedrato o di arancia di Portogallo, un altro stecco di cannella, tre o quattro mandorle amare, e con il pestello si batta il tutto ben fine: perchè non vadano in olio, vi si porrà un poco del brodo suddetto e si stemperi bene, mettendoci a poco alla volta tutto il suddetto brodo che si sarà destinato, assaggiandolo acciò non venga tanto dolce; vi si porrà ancora un terzo di bottiglia di vino o di Cipro o di Malaga, oppur quello che si vorrà, ma che sia assai buono, che non abbia siti né odori, ma che sia puro e naturale, lasciandolo stare così per ore quattro acciò possa acquistare l'odore del vino che vi si avrà messo: dopo si prenda un setaccio di velo passandolo adagio adagio, e quando sarà finito di passare, si tornerà a far l'istesso per tre volte, lasciando sempre stare la roba che rimarrà nel setaccio: dopo la terza volta la roba che sarà rimasta si metta in un panno, e con gran forza si sprema nel setaccio medesimo perchè da questa ne scortirà il miglior sapore: dipoi si prenda una forma a nostro piacimento, si empia e si metta nel diaccio per farla rappigliare: quando sarà ben soda si prenda il piatto che si sarà destinato per

servirla in tavola, accomodandovi nel medesimo una salvietta ben pulita e con simetria, e nel mezzo della medesima vi si sformerà il detto Bianco-mangiare. Si avverta che se nello sformare non volesse venire, si bagni al di fuori la forma con un poco di acqua calda, con un cencio inzuppato, che verrà pulitissima, e nell'atto si dia in tavola.

Per fare il Zabaglione freddo alla francese con le creste di Pollastri, che è proprio una cosa galante.

Prendasi dodici creste di Pollastri o pure quante ne potrà bisognare, che siano grosse e di buona qualità; si mettano in una cazzarola con un poco di acqua fresca a scaldare al fuoco, osservando che non bollano; con un panno si sbuccino, gli si taglino un poco le punte, e si mettano in acqua fresca, mutandogliela per tre volte: dipoi si metteranno in una cazzarola con un mazzetto di erbe odorose, quattro garofani, un limone mondato e affettato ben fine, e mettendovi un poco di brodo, si porranno a cuocere per mezz'ora: levandole dal fuoco si mettano sopra a un panno ben pulito, e si cuoprano con altro panno acciò non vengano nere: dipoi si prendano dodici uova nate nell'istesso giorno, si cavino le chiare, ed i rossi si metteranno in un vaso da cioccolata ben pulito e che non abbia siti. dopo si prenda una bottiglia di vino di Malaga fine, o vin Greco, o pure altri vini; metà si ponga in una cazzarola con uno stecco di cannella e sei garofani, mettendolo al fuoco a bollire per un'ora; allora con un frullino da cioccolata si sbattano i dodici terli d'uovo, ed a poco alla volta ci si verserà il vino che avrà bollito, osservando che non cadano i garofani e la cannella

lasciata in disparte, con più quattr' once di zucchero fine, e sopra a un poco di fuoco gli si farà prendere un buon corpo, avvertendo che col frullino va sempre dimenato: per conoscere quando sarà fatto si vedrà attaccarsi al frullino, allora si cavi, e per altri cinque minuti si continui a frullarlo: dipoi si metta in un piatto fondo, o pure in chicchere da caffè: quando sarà freddo, se è nel piatto, vi si accomoderanno le creste già fredde con bella simetria: se saranno chicchere, per ogni chicchera vi si porrà una delle dette creste e si servirà in tavola: è necessario l'avvertire che questo piatto va fatto nella stagione fredda, perchè in altro tempo sarebbe troppo caloroso.

Per fare un Pasticcio freddo di Tordi alla genovese di molto gusto.

Prenderemo dei Tordi freschi e grassi in quella quantità che farà bisogno, cioè se il Pasticcio sarà per dieci persone, se ne addeperanno due dozzine, regolandosi a proporzione di questa dose in tutti i casi di minore o maggior numero dei componenti la tavola: a questi Tordi gli si caverà il capo unitamente al collo, tagliandogli ancora le gambe fino al ginocchio, infilzandoli le cosce dentro, ed avendoli prima puliti dagl' interiori; dipoi a una alla volta infilzati in una punta di coltello si devono abbrustolire sopra alla vampa del fuoco; dopo di che si laveranno per bene, mettendoli in una cazzarola stagnata e ben pulita con un pezzo di burro, un poco di sale, una presa di pepe pesto, un poco di noce moscada grattata, un battutino di una mezza cipolla e un poco di prezzemolo: battuto il tutto ben fine, si porranno sopra al fuoco: quando saranno un poco soffritti vi si metterà del

sugo, che io descrissi nel primo volume, lasciandolo consumare, e consumato che sia, si leveranno mettendoli a freddare: intanto si prepari il suo Farsi, che si potrà fare con una libbra e mezzo di fegato di vitella assai gentile e che non vi siano glandole; si lavi bene, e sopra ad un tagliere con un coltello si deve battere ben fine: dipoi vi si metteranno dei piccoli dadettini di prosciutto assai buono, una midolla di pane inzuppata nel suddetto sugo, due rossi d'uovo, un poco di sale, una mezza presa di pepe pesto, un poco di noce moscada grattata, un piccolo battuto ben fine di un poco di prezzemolo, e una o due foglie di alloro, mescolando bene tutte queste cose; prendasi una cazarola ovale o tonda, si fasci dentro con delle fette di lardone ben sottili, e nel fondo della medesima vi si metterà la grossezza di un dito del detto Farsi: sopra al medesimo si accomoderanno i Torti con simetria, e ponendovi sopra a questi dei tartufi trinciati e ben puliti, si torni a metter sopra dell'altro Farsi, facendo l'istesso sino al fine: terminato che sia, si cuoprirà con delle fette di lardone simili alle altre, aggiungendovi ancora un foglio, e si metterà a cuocere in un forno che sia ben temperato, cioè non tanto caldo: quando principierà a bollire ci si metterà un poco del suddetto sugo, dandogli di cottura ore due, ma si osservi che si asciughi, osservando nel tempo stesso che non bruci, ed all'ora si cavi e si lasci freddare: quando sarà freddo si sformi, con un coltello gli si cavi tutto il lardone, e ponendolo in un piatto si conorni di verdura e si serva in tavola.

Per fare una Lepre fredda ripiena alla prussiana, assai gustosa e galante.

Si deve prendere una Lepre giovane, si pulisca bene, gli si cavino le gambe, lasciandole stare il capo; si laverà nell'aceto, e dopo va messa sopra ad un panno ben pulito; dipoi si prenda la sua coratella, si metta sopra ad un tagliere con una mezza cipolla, un poco di prezzemolo, sei foglie di salvia, un poco di sale e una presa di pepe pesto con una mezza libbra di grasso di vitella; con una coltella si batta il tutto ben fine, aggiungendovi ancora due rossi d'uovo; quando sarà ben battuto si metterà in corpo della suddetta Lepre, cucendola con un ago e del refe: dopo s'infili nello spiede ferman-dola bene acciò non possa girare, si porrà a cuocere per lo spazio di ore due e mezzo, ungendola spesso con dell'olio vergine e salandola quattro volte: quando sarà cotta si levi e si metta a freddare; poscia ben fredda che sia gli si caverà la cucitura del refe, e posta in un piatto con simetria si darà in tavola.

Per fare un Gelato alla francese di Merle, che avranno un sapore galante e squisito.

Prendasi quella dose di Merle conforme farà bisogno: si devono vuotare dai loro interiori, cavandogli il capo, il collo e le gambe fino al ginocchio, passandole ad una alla volta sopra la vampa del fuoco, dopo di che si laveranno bene, ponendole sopra ad un panno ben pulito; quindi si deve fare un buonissimo Farsi di polpa di pollo, cioè si prenderanno due petti di pollastri, levandogli tutte le ossa e tutti i nervi: si mettano in un mortajo con un pezzetto di butirro, e con il pestello si bat-

tane ben fini: dipoi si aggiunga una midolla di pane inzuppata nel brodo, un rosso d'uovo, un poco di sale a proporzione, una presa di cannella della Regina, un poco di pepe pesto, un poco di noce moscada grattata, ed un pocolino di prezzemolo battuto fine, mescolando col medesimo pestello il tutto insieme. Si cavi dal mortajo e si metta in un piatto ben pulito, si prendano le dette Merle, e ponendogli le coscie infilzate, si riempiranno del detto Farsi cuendole dopo con ago e refe, le quali porrete in una cazzarola con delle fette di prosciutto, un mazzetto di erbe odorose, otto garofani, trenta chicchi di pepe sodo e quattro foglie di alloro: per farle cuocere vi si porrà per umido del brodo solamente che basti a cuoprirle; si mettano sopra ad un treppiede con un poco di fuoco sotto acciò bollano piauo, e gli si daranno tre ore di cottura: levandole dal fuoco si lascino freddare nel suo umido; quando saranno fredde a una alla volta si scuciranno, mettendole dopo sopra ad un panno ben pulito; si preparerà intanto il suo diaccio, che per non prolungarini, si prenderà l'Aspi che ho descritto nel primo volume: si prenda una forma, oppure quello che più piacerà, nella medesima vi si porrà un poco del suddetto Aspi, cioè all'altezza di due dita, mettendola nel diaccio: quando sarà mezzo rappreso con simetria vi si accomodi la metà delle suddette Merle con il petto voltato verso il fondo lasciandole ben rappigliare; dipoi si torni a mettere altre due o tre dita del suddetto Aspi, e quando sarà come sopra rappreso, si metterà il restante delle Merle, come pure dell'Aspi, facendolo di nuovo ben gelare: quando si sarà per darle in tavola si prenda il piatto a proporzione, accomodandovi nel medesimo una salvietta ben pulita, e sopra alla medesima vi si sforme-

rà con diligenza il detto gelo servendolo subito in tavola. Si avverta che le suddette Merle volendole servire ancora per piatto caldo, si potrà fare accomodandole con un letto di spinaci, che vanno così preparati, si nettino e si lavino bene, lessandoli: cotti che siano, si pongano in acqua fresca; cavandoli da questa si spremano bene, e sopra alla tavola con un coltello si battano ben fini; allora si metteranno in una cazzarola ben pulita con un pezzo di butirro e una fetta di prosciutto magro, si pongano sopra al fuoco con quell'umido ove sono state cotte le suddette Merle, e con mestolo si rivolteranno spesso, mettendovi un poco di farina; si terranno al fuoco per un'ora bagnandoli spesso con il suddetto umido: quando saranno ben fatti, cioè che avranno preso un buon sapore, si caverà la fetta del prosciutto e si porranno in un piatto con simetria, mettendovi sopra le suddette Merle, potendole ancora servire con altre salse da me descritte nel decorso di quest'operetta che ognuno si servirà di quelle che più gli piaceranno, e così si serviranno in tavola ben calde.

*Pane di Spagna di una maniera assai galante
e piacevole.*

In primo luogo si deve prendere una dozzina di uova che siano nate nel medesimo giorno, gli si cavino le chiare e si mettano in una catinella a parte; in altra catinella asciutta e ben pulita si porranno i rossi unitamente a once sei di zucchero fine passato per setaccio e una mezza presa di sale: per ore quattro si dimenerà bene il tutto con un mestolo di legno; dipoi si prenda libbre una di mandorle, si pongano in un pentolo con del-

l'acqua facendogli staccare il bollore, si asciughino e si mettano in altra acqua fresca: cavandole da questa si asciughino con un panno, si mettano nel mortafo, e con pestello di legno si pestino ben fine, unendovi una chiara d'uovo acciò non vadano in olio: quando saranno battute si caveranno, mescolandole allora con i suddetti torli, durando sino a tanto che non saranno passate ore quattro; dopo di che si gratti un'arancia di Portogallo assieme con un cedrato, unendovi ancora once due di farina fine, e per un'altra mezz'ora si torni a mescolarlo; dipoi si prendano le chiare poste nella catinella, e con un mazzetto di fustelli ben puliti si faranno montare, riducendole molto sode per mescolarle a poco alla volta con la suddetta composizione: allora si prenda una forma, o pure un timballo o altra cazzarola a nostro piacimento, ma che sia di grandezza, che postavi tutta la suddetta roba, resti scema l'altezza di quattro dita acciò possa a'zare; si unga questa per bene con del butirro, e si spolverizzi con del fiore di farina, dopo di che si metterà dentro la suddetta composizione, ponendola a cuocere in forno, e gli si dia di cottura tre ore, facendole pigliare un colore di nocciuola, non a un tratto, ma a poco alla volta: quando sarà cotto si sformi con diligenza e si lasci freddare: quando sarà diacciato si prenda una mezza libbra di zucchero in pergama, si pesti nel mortafo, si passi per il setaccio di velo, e mettendolo in una piccola catinella con una metà di chiara di un solo uovo, spremendovi un mezzo limone, con un mestolo si dimenerà per lo spazio di un'ora; dipoi si prenda il detto Pane di Spagna, e grassandolo per tutto al di fuori, si metterà a prosciugare verso il caldo, tornando a grassarlo per altre due volte acciò venga ben bianco, il quale così ri-

dotto si potrà servire in tavola sopra ad una salvietta accomodata sopra al piatto a ciò destinato.

Per fare un Freddo di Germani alla prussiana molto gustoso.

Si prendano due Germani giovani e grossi; si procuri di ben pulirli, e vuotati dai suoi interiori si devono passare sopra la vampa del fuoco: per ben lavorarli, si porranno sopra a una salvietta ben pulita, si apriranno per le rene, ma solamente la pura pelle e carne, e con un coltello che tagli bene gli si caveranno le ossa per porli in marinaggio in un tegame o piatto purchè stiano distesi; il qual marinaggio sarà composto con un battuto di cipolla, un poco di prezzemolo, del timo, un poco di sale, una presa di pepe pesto, un poco di olio vergine, un poco di agro di limone, otto garofani pesti e un poco di noce moscada: potendo si rivolteranno spesso, tenendoli in questo tutta una notte, perchè possano prendere un buon sapore; dopo si facciano dei filetti di Lepre giovane che sia di buona qualità; questi si faranno ben sottili e in quella dose che possa servire: se ne prendano quattro, si mettano in un piatto, e per una nottata si tengano similmente in marinaggio; dopo si prenda uno dei detti Germani, si distenda bene e sopra vi si pongano i detti filetti di Lepre, come pure dei filetti di tartufi ben puliti, e dei prugnoli ben puliti e assai fini; gli si dia una piccola salata, aggiungendovi ancora dei piccoli filettini di prosciutto sopra, ma buono: si metta l'altro Germano accomodato ben d steso, e involtando il tutto in un panno ben pulito che non abbia odore alcuno, se ne formi un rotolo assai bene serrato con dello spago; dipoi si metta in una cazzarola che vi stia ben

pigiato: per umido vi si porrà del fior di brodo e un grosso mazzetto di erbe odorose; cioè una cipolla steccata con otto garofani, prezzemolo, sedano, basilico e timo; il tutto ben legato insieme si ponga nella cazzarola, la quale si metterà sopra ad un treppiede con del fuoco sotto e sopra al coperschio, dandogli ore quattro di cottura: dipoi si lasci freddare nell' umido ove è stato cotto: quando sarà freddo si sciolga, ponendolo nel suo piatto con del prezzemolo attorno, che così potrà servire a qualunque tavola.

Per fare la vera Pasta alla regina, che riuscirà preziosa.

Si prendano dodici rossi d' uovo che siano nati nel giorno istesso, gli si caveranno tutte le chiare, ed i torli si porranno in una catinella ben fonda: la metà delle chiare si mettano in altra catinella asciutta; nei suddetti rossi vi si aggiunga oncesei di zucchero spolverizzato, un' oncia di fior di farina, un poco di sale a proporzione, cioè quanto ne sarebbe necessario per due uova; ci si gratti un cedrato o pure un' arancia di Portogallo, e volendogli dare l' odore di vaniglia, come d' ogni altra cosa a nostro piacere, si potrà fare. Quando si avranno ben mischiate queste cose, vi si porranno oncesei di bugnissimo butirro, che sia fatto nel medesimo giorno, e con un mestolo si frullerà bene per tre ore; dipoi si monteranno le suddette chiare, facendole col solito mazzetto di fuscilli diventare molto sode; allora si metteranno assieme con la suddetta Pasta, ma poche alla volta: dopo si prenda una forma a nostro piacimento, si unga per tutto con del butirro, e si spolverizzi sopra al medesimo dello zucchero fine, versandovi subito la sud-

detta Pasta: mettendola a cuocere nel forno a poco calore, vi si terrà per tre ore, facendo che a poco alla volta prenda un colore di nocciuola: dopo si caverà dal forno lasciandola freddare; fredda che sia si sformi, s'inzuccheri sopra con zucchero in pergamena, e si servirà in tavola con molta attenzione.

Pane di Uova all' uso fiammingo, di un sapore assai delicato.

Prendasi una libbra e mezzo di fior di farina, e pesta in un piatto vi si aggiungano due uova e mezza libbra di butirro fresco, fatto sciorre al fuoco in mezza libbra di latte; e piacendo, si porrà ancora una cucchiata di lievito di birra, con del sale a proporzione. Si mischiano tutte queste cose insieme, ed acciò si riducano in pasta soda, si spolverizzeranno di quando in quando con un poco di farina: ottenuto ciò si formerà questa pasta a guisa di pane, il quale si porrà sopra a una carta, cuoprendolo con una salvietta ben calda, procurando di tenerlo in luogo caldo, ma non tanto vicino al fuoco, poichè la parte che fosse più prossima al fuoco s'indurirebbe: si lascerà in questo luogo poco più d'un' ora, acciò in questo tempo abbia luogo di lievitare: lievitato che sia, che si può con facilità conoscere perchè fa delle spaccature, si formi a guisa di una ciambella, la quale s'indorerà al di sopra, e si porrà nel forno caldo, come se si dovesse cuocere altro pane; gli si darà di cottura poco più di mezz' ora, e cavata dal forno si spolverizzi con zucchero assai fine e si serva in tavola. Di più, conforme il gusto dei componenti la tavola, si potrà gettarvi qualche goccia di acqua

rosa, e di altro a nostro piacere, ma non volendo farlo non importa.

Prittura di Fegato alla veneziana assai tenero e piacevole.

Prendasi del Fegato a proporzione del bisogno, si sbucci e si affetti fine, e lavato che sia si ponga in un piatto; intanto si prepari la padella ove si vorrà cuocere, mettendovi nella medesima quella quantità di unto che possa servire, avvertendo che questo deve essere metà lardo, e l'altra metà olio vergine. Si trinci della cipolla ben fine, e posta nella padella si metterà sopra al fuoco a soffriggere: quando si vedrà che abbia preso un color di nocciuola, si prenda il fegato, e così senza infarinare si getterà dentro alla padella, tenendocelo lo spazio di un quarto d'ora, nel qual tempo si salerà bene: dopo di che si cavi con la paletta con fori a ciò destinata perchè scoli l'unto superfluo, e posto il fegato in un piatto contornato dalla detta cipolla si servirà in tavola. Si avverta, che volendovi porre nel piatto un poco di unto ove è stato cotto si potrà fare, aggiungendovi nel medesimo due gocce di aceto, che diversamente potrebbe nuocere alla salute.

Maniera per fare un Prosciutto salato, e marmato tra due fuochi.

Si lasci stare il suddetto Prosciutto nell'acqua fresca per tre ore; dipoi si rifagli attorno per ridurlo in bella forma, e gli si lasci il suo manichetto dell'osso con levargli da ogni parte la cotta. Si ponga in una bastardella adattata con dei pezzi di prosciutto vecchio, tre fette di lardone, un

mazzetto d'erbe, una cipolla steccata con tre garofani, un poco di cannella, del pepe sodo, tre spicchi d'aglio, tre scalogni, una foglia d'alloro secco, e un ramajolo di brodo buono senza sale. Si lasci bollire per cinque ore sopra un treppiede a piccol fuoco sotto e sopra, tornando a mettervi del brodo senza sale, quando si veda prosciugato il primo. Dopo che avrà bollito due ore si volterà sotto-sopra per fargli pigliare un bel color d'oro, con tornare a rivoltarlo poi per il suo verso, lasciandolo stare fin tanto che non sarà cotto per cinque ore, come si è detto, sempre mantenendo un poco di fuoco sopra il coperchio della bastardella, perchè apparisca con un bel color d'oro, e poi lo porrete nel piatto dove lo dovete servire. L'umido col quale avete cotto il Prosciutto, levato il grasso, e aggiuntovi un mezzo ramajolo di sugo di Manzo buono, lo passerete; quindi lo porrete in una cazzarola con un poco di cannella pesta, e lascerete bollire il tutto per cinque minuti: spremutovi l'agro di un mezzo limone, lo verserete nel fondo del piatto dove avete messo il Prosciutto, e lasciando con della carta tagliata il manico, cioè l'osso del detto Prosciutto, lo manderete in tavola.

Per fare un piatto di Starne guarnite di Cavoli bianchi.

Preudete tre Starne, sgozzatele, e pulitele dalle interiora; fiammatele ad un fornello bene acceso, e accomodate loro i piedi a vostro piacere. Prendete una cazzarola a proporzione delle Starne, nel fondo della quale ci metterete del prosciutto grasso e magro, e sopra il petto delle suddette una fetta di lardo per ciascheduna, una mezza foglia d'alloro, due scalogni, uno spicchio d'aglio, una cipel-

la steeata con quattro garofani, un mazzetto d'erbe odorose ed un poco di pepe sodo, bagnandole con un mezzo ramajolo di brodo ed un poco di vino forestiero che non sia dolce; si cuoprano con una carta, si pongano a bollire a piccol fuoco, e se ne metta un poco anche sopra al coperchio della suddetta cazzarola. Bollito che avranno per un' ora, le caverete, le asciutterete bene da quel grasso, guarnirete il piatto attorno di cavoli, cotti nell'istessa maniera come dissi, nel mezzo ci porrete le Starne, e versatogli sopra un poco di Celi le servirete in tavola.

Per fare un piatto di Pernici alla brosee.

Prendete tre Pernici, dopo sgozzate fiammatele ad un fornello bene acceso, e i piedi rimetteteli a vostro piacere; infilatele per il lungo in uno spiede da tordi. Prendete una carta grossa, e distendetevi tre fette di lardone sottile, sopra del quale vi porrete le suddette Pernici che avrete infilate nello spiede. Cuoprite loro il petto con altre tre fette di lardone sottile, un poco di prosciutto magro, un limone tagliato a fette, al quale leverete bene la prima buccia, e questo pure ponetelo sopra il petto delle Pernici acciò vengano bianche: aggiungetevi quattro garofani, un poco di pepe sodo, mezza foglia d'alloro secco, uno spicchio di aglio, tre scalogni, una mezza cipolla e una carota tagliata in fette, con un poco d'olio vergine e un pezzo di butirro. Tutta questa roba con le Pernici l'involterete in quella carta che avete posta sotto gli animali; serratela bene, e allacciatela con dello spago acciò non esca niente. Ponete quindi arrosto le predette Pernici, lasciatele girare per un' ora ad un fuoco non tanto gagliardo, e untatele con

del lardo vergine. Dipoi prendete delle ulive grosse, che tornirete per levargli il nocciolo, ma procurate che vengano intiere. Fatele bollire nell'acqua per tre minuti, indi ponetele in altra acqua fresca; quando vi saranno state altri tre minuti le sgronderete e le porrete a cuocere in una piccola cazzarola con un ramajolo di Coli e un pezzo di prosciutto: conditele con del pepe e noce moscada, lasciandole così bollire per dieci minuti. Spremetevi un mezzo limone, e versate questa salsa in un piatto, levando per altro il prosciutto. Prendete le Pernici che avete poste arrosto, levategli la carta e quelle fette di lardo ec. osservando che non resti niente attaccato di quella mescolanza che si è posta nella carta. Ponetele nel piatto della salsa di Ulive, e servitele in tavola. Si potrà tener conto di tutta quella quantità di roba che è nella carta per farne altro uso.

Per fare una Frittura d'Animelle di Capretto.

Prendete la quantità delle Animelle del cuore e della gola che vi farà bisogno; le farete bollire nell'acqua per tre minuti, dipoi le scolerete e le porrete in altra acqua fresca. Si puliscano da quelle pelli, e si marinino in un tegame di terra con olio, sale, agro di limone, sei scalogni ed un poco di prezzemolo, il tutto trinciato fine, e vi si lasciano stare per due ore. Dipoi le asciutterete sopra un panno, le porrete nella farina, e involtate nell'uovo sbattuto, le friggerete nel lardo, ma che non sia tanto bollente, acciò le Animelle vengano cotte, e che prendano un bel color d'oro. Ponetele nel piatto con del prezzemolo fritto e servitele in tavola.

Per fare un Arrosto di Beccacce.

Prendasi la quantità di Beccacce che si vorranno mettere Arrosto; gli si levino le interiora, che si batteranno fini, a riserva della cipolla; quando saranno battute le porrete, in una piccola cazzarola con del butirro, quattro scalogni, uno spicchio di aglio con del prezzemolo, ed il tutto trinciato fine lasciatelo soffriggere per dieci minuti, condito con pepe e noce moscada, spolverizzandovi un poco di farina con non molto sugo di brodo, oltre al quale vi premerete l'agro di un mezzo limone. Tagliate dei crostini di pane, frigeteli o nell'olio o nel tardo, e distendetevi sopra il suddetto ripieno delle interiora. Quando saranno cotte le Beccacce che avete messe arrosto, le porrete nel piatto, le guarnirete con i suddetti crostini, e le servirete in tavola.

*Per fare un Pasticcio di Pivieri alla tedesca
assai prezioso e piacevole al palato.*

Ci prenda quel numero di Pivieri che sembreranno necessarj, ma devono esscre giovani; si puliscano, e si vuotino bene, levandogli il capo, il collo, e tagliandogli le gambe: dopo ad uno alla volta si passeranno sopra la vampa del fuoco; lavandoli dipoi in acqua fresca, si porranno in una cazzarola con un buon pezzo di butirro, una cipolla ben battuta e un poco di prezzemolo similmente battuto, una fetta di prosciutto tagliata a piccoli daddetti, una quarantina di chicchi di pepe sodo, una dozzina di garofani, sei foglie di alloro e un poco di timo battuto ben fine; gli si darà una salata che possa servire per tirar fuori il suo sapore, e si porrà il tutto sopra al fuoco a far sof-

fuggere: quando gli si vedrà prendere colore ci si metta un poco di sugo da me descritto nel primo volume, e facendolo bollire si lascerà consumare; dipoi si metteranno a freddare, facendo intanto un buonissimo Farsi di quattro filctti di Lepre, cavandogli tutti i nervi, i quali si porranno nel mortajo unitamente a una fetta di prosciutto grasso e magro in circa a mezza libbra di peso; con il pestello si batta ben fine, dipoi si condirà con un poco di sale, un poco di noce moscada grattata, quattro garofani pesti, una piccola midolla di pane inzuppata nel suddetto sugo, due rossi d'uovo, e con il medesimo pestello si torni a ribatterla; quando sarà finita di battere, si cavi e si metta in un tondino facendo intanto una pasta-brisé; cioè prendasi tre libbre di fiore di farina, una mezza libbra di butirro, sei rossi di uovo, un poco di sale, e intridendola con un poco di brodò buono e che sia grasso, si farà tenera come la pasta del pane: dopo si formerà il Pasticcio tenendo l'istessa maniera che ho descritta in questo volume; e quando si comporrà vi aggiungeremo ancora dei tartufi di Norcia e dei prugnuoli fini mischiati insieme; lo do-
 reremo con dell' uovo sbattuto, e per farlo finire di cuocere si metterà in forno, osservando che non prenda tanto colore, ma si mantenga di un colore di oro; gli daremo di cottura ore tre, passate le quali si cavi e si metta a freddare: quando sarà ben freddo con un coltello si aprirà con diligenza, e con un cucchiajo gli si caverà tutto il grasso se ve ne sarà, dopo di che ci si metterà la sua gelatina conforme la dichiarazione suddetta, e si servirà subitamente in tavola.

Per fare un Salmi di Beccacce alla fumé.

Si prendano le Beccacce, gli si levino le interiora, che si terranno a parte, a riserva del ventricolo che non è buono. Nel foro che avrete fatto per spiarle vi porrete i piedi: le fiammerete in seguito per bruciargli quei peli vani; indi le porrete in una cazzarola con delle fette di prosciutto grasso e magro, un mazzetto di erbe odorose, una cipolla steccata con quattro garofani, un poco di cannella soda, del pepe sodo, uno spicchio d'aglio, quattro scalogni ed una foglia d'alloro secco, cuoprendo il petto delle Beccacce con due fette di lardone. Poneteci ancora un mezzo ramajolo di sugo di Manzo e circa un terzo di bicchiere di vino forestiero che non sia tanto dolce. Cuopritele con una carta, e ponetele sopra un treppiede con fuoco sotto e sopra, dovendo in tal guisa bollire per un'ora. Cotte che saranno le leverete dalla cazzarola, passerete quel sugo per un setaccio, e le digrasserete bene. Prenderete in seguito quattro acciughe, uno spicchio d'aglio, quattro scalogni, con il ripieno delle suddette Beccacce che avete tenuto a parte; il tutto trincerete fine e lo porrete in altra piccola cazzarola, aggiungendovi del butirro e del prosciutto condito con pepe e noce moscada. Si faccia soffriggere per quasi tre minuti tutta questa roba, spolverizzandovi un poco di fior di farina con un mezzo ramajolo di sugo di Manzo, e con aggiungervi l'umido che avrete digrassato. Quando avrà bollito il tutto circa sette minuti, porrete le Beccacce nel piatto, sopra le quali verserete la suddetta salsa e le servirete in tavola. Detto piatto, volendo, si potrà anche guarnire con gli stessi crostini che si sono praticati per quell'arrosto, che saranno di maggior figura.

Per fare un Pasticcio caldo di Beccacce.

Si prendano tre Beccacce, gli si levino le interiora che si batteranno, a riserva del ventricolo, con delle acciughe, prezzemolo, scalogni, alcuni prugnuoli secchi, tartufi, sale, pepe, noce moscada, uno spicchio d'aglio e un pezzo di prosciutto grasso e magro con del butirro. Il tutto trinciato fine se ne faccia un impasto e si riempiano le Beccacce, ed il restante si serbi per servirsene all'occorrenza. Si faccia una pasta per la quantita di due libbre di farina, ci si ponga del butirro, un poco di sale, quattro torli d'uovo e due con la chiara, il tutto si unisca assieme e se ne faccia un impasto non tanto sodo nè tanto tenero, del quale se ne formi un Pasticcio. Alzato che avrete il detto Pasticcio, porrete in fondo del medesimo quel ripieno che vi è avanzato di sopra; quindi lo adatterete sopra le Beccacce, aggiungendovi dell'altro butirro, e cuopritelo con la pasta, con la quale lo potete anche guarnire se vi piace. Mettetelo a cuocere in forno, che sia caldo, ma non tanto repente acciò non prenda tanto colore la pasta: cotta che sarà gli alzerete il coperchio e vi porrete una salsa di tartufi con un mezzo limone spremuto.

Per fare un piatto di Cignale a due fuochi.

Il Cignale dovrà essere nella coscia o nella lombata, mettendolo prima in fusione nell'aceto con tutte le sorta d'erbe odorose, ed aggiungendovi agli, cipolle, scalogni, garofani, pepe sodo e molto sale. Dopo ventiquattr'ore lo tirerete fuori da quell'aceto e lo porrete sopra un panno bianco per bene asciuttarlo. Dipoi prendete una cazzarola proporzionata al pezzo del Cignale, e il fondo della me-

desima cuopritelo con delle fette di lardo e di prosciutto; sopra il pezzo della carne poneteci altre fette di lardo ed aggiungetevi una cipolla steccata con tre garofani, una carota ed un poco di pepe sodo; cuopritelo con una carta, e bagnatelo con un bicchiere di vino forestiero, che non sia dolce, e un mezzo ramajolo di sugo di Manzo buono: ponetelo sopra un treppiede ad un piccol fuoco sotto e sopra, e quando sarà ben cotto lo metterete in un piatto che non ci sia punto grasso. Passate per un setaccio tutto quell' umido col quale avrete cotto il Cignale, digrassatelo bene, ponetelo in una piccola cazzarola con un mezzo ramajolo di Coli, pepe e cannella pesta. Fate bollire questa dose per dieci minuti; quando la levate dal fuoco mettetevi dentro delle acciughe passate per setaccio e un poco di senapa spenta nell' acqua bollente, e versatela sopra al Cignale che avrete posto nel piatto servendolo in tavola ben caldo. Questo stesso Cignale lo potete servire anco freddo che sarà trovato molto buono.

Maniera per fare un Caré, cioè a dire tutte le costole del Cignale arrosto.

Si prenda il Caré del suddetto animale, si ponga in un tegame con olio, agro di limone ed ogni sorta d' erbe odorose, una cipolla ed una carota tagliata in fette, quattro garofani, un poco di pepe sodo, tre spicchj d' aglio, quattro scalogni, con una foglia d' allero secco, e vi si lasci stare in questo marinaggio per ventiquattr' ore. Dipoi si levi dal suddetto marinaggio, si ponga arrosto, e si lasci cuocere ad un fuoco moderato. Quando sarà cotto, e che avrà preso un bel color d' oro gli farete la seguente salsa: prendete una buccia d' arancia forte,

tagliata a piccoli pezzetti, fatela bollire nell'acqua per due minuti; indi ponetela nell'acqua fresca e fatela di nuovo bollire con del sugo di manzo: la vuoterete nel piatto sopra il suddetto Cignale arrosto, e lo servirete in tavola.

Per fare un piatto di Merle guarnite di cavolo e di salsiccia.

Si prenda dodici Merle, gli si levino le interiora; gli si rimetta i piedi dentro, e il capo delle medesime avvoltato s'infilzi col becco nel mezzo del petto degli animali. Fiammatele ad un fornello bene acceso e bruciategli quei peli vani. Si prendano dodici cesti di cavolo nero, di quel bello, gli si tagli il torsolo e quelle foglie cattive: lavateli e fateli bollire nell'acqua a mezza cottura; poneteli dipoi in altra acqua fresca, ed ogni torsolo lo spremerete e lo ridurrete a guisa di rocchio di salsiccia. Usategli diligenza nello spremerli acciò non vi rimanga niente di quell'acqua. Prendete una cazzarola o tegame proporzionato alla quantità della roba che sarà; poneteci in fondo dodici rocchj di salsiccia, attorno ai medesimi il cavolo che avete spremuto, e nel mezzo vi accomoderete le Merle, mettendovi del prosciutto grasso e magro; condirete tutta questa roba con sale, pepe e noce moscada a proporzione, a riserva delle salsiccie che bagnerete con un ramajolo di sugo di Manzo o brodo grasso. Ponetele a cuocere ad un fuoco moderato; cuopritele con un coperchio di rame, metteteci del fuoco sopra, e quando sarà prosciugato quell'umido le potrete tirar fuori. Accomoderete le Merle nel piatto e le contornerete con i suddetti cavoli; leverete la pelle alla salsiccia, ed ogni rocchio lo dividerete in due parti per il lun-

go, e pezzo per pezzo lo porrete sopra i cavoli. Prendete un ramajolo di Coli buono, fatelo bollire in una piccola cazzarola con una dose di prosciutto magro per cinque minuti, e versatelo sopra ai detti cavoli e Merle, e servite il piatto in tavola caldo.

Per fare un Salmi di Merle o Tordi.

Prendasi la quantità dei suddetti volatili e si pongano arrosto; quando saranno mezzi cotti gli leverete dallo spiede e li taglierete per il lungo, gettando via le interiora a riserva del fegato. Ponete nel mortajo sei pezzi dei suddetti animali, con tutti i fegati ed i capi; frigate del pane nel lardo, e questo pure lo porrete nel mortajo per pestare ogni cosa assieme; quando è ben disfatta questa roba la metterete in un piatto per adoprarla come si dirà in appresso.

Prendete una cazzarola mezzana, poneteci dentro del butirro con del prosciutto, una mezza foglia d'alloro secco, uno spicchio d'aglio, tre scalogni, una carota, una mezza cipolla tagliata in piccole fette, quattro garofani ed un poco di pepe sodo. Fate il tutto soffriggere sopra un fornello per dieci minuti; con un mestolo voltate spesso le suddette robe acciò non si attacchino alla cazzarola e non prendano di cattivo gusto. Spolverizzatevi un poco di fior di farina, bagnandolo con un ramajolo di sugo di Manzo ed un bicchiere di vino rosso, col porre ancora in detta cazzarola quelle rebe che avrete pestate nel mortajo come si è detto di sopra. Fate bollire il tutto per circa cinque minuti, dopo il qual tempo lo passerete per setaccio. Ponete in un piatto i Tordi che avrete tagliati, versatevi sopra la suddetta salsa, e fateli bol-

lire per un quarto d' ora, aggiungendovi delle asciughe passate e un poco di pepe con della noce moscada. Accomodatevi in un piatto, versatevi sopra la suddetta salsa, lo guarnirete di crostini e servitelo ia tavola.

*Maniera per fare un Ascé di Beccacce in una
Torta di Pasta-sfoglia.*

Questo Ascé si fa quando ci sono delle Beccacce avanzate arrosto. Si prende tutta la polpa, vi si mescola un poco di prosciutto magro e un poco di prezzemolo. Il tutto trinciato fine si pone in una cazzarola con un pezzo di butirro, e si lascia soffriggere ad un fuoco gagliardo per dieci minuti. Dipoi si bagna con un mezzo ramajolo di Coli o sugo di Manzo; quando è ben prosciugato si leva dal fuoco, si condisce con pepe e noce moscada, spremendovi l'agro di un mezzo limone. Si faccia intanto una Torta di pasta-sfoglia, simile a quella che accennai; si riduca alla grossezza di un mezzo dito, e si formi o tonda o bislunga secondo la figura del piatto; dipoi si fenda quasi attorno colla punta di un coltello a guisa da formarne il coperchio, e così si metta in forno. Allorché sarà cotta gli si alzi il già formato coperchio, e con un mestolo levategli al di sotto quella pasta che sarà rimasta cruda: versatevi quindi il battuto delle sopracitate Beccacce, cuopritela col coperchio dell' istessa pasta, e servitela calda in tavola.

Se questo Ascé di Beccacce non lo volete mettere nella Pasta-sfoglia, contenetevi nella seguente maniera. Fatto che avete l'Ascé, come si è detto, lo potrete servire in un piatto, e guarnirlo con dei crostini di pan fritto, che sarà di maggiore economia per i villeggianti, oppure ne potete fare tanti

crostini di pane e distendervi sopra il suddetto battuto, aggiungendovi due torli d'uovo: i detti crostini rinvoltateli nel pan grattato fine, oppure nelle uova sbattute, e così poneteli a friggere, se non volete cuocerli al forno, con sopra del butirro, condizionándoli per la tavola con un poco di sugo di Manzo e un mezzo limone spremuto. Di questo stesso battuto di Beccacce se ne può fare de' pasticetti di pasta sfoglia per il primo servito, in questa maniera: fatta che avrete la pasta-sfoglia la taglierete in tanti pezzi con una piccola stampa, vi porrete sopra una quantità del suddetto ripieno, li dorerete attorno con uovo sbattuto e la cuoprirete con altra teglia simile, dell'istessa pasta. Dorerete con l'uovo il di sopra di tali pasticetti e li metterete in forno: quando avranno preso un bel colore e saranno bene asciugati, serviteli in tavola caldi, che li troverete molto buoni.

Per fare una Torta di Pasta-sfoglia ripiena di Piccioni grossi.

Prendete la quantità dei Piccioni che vi farà bisogno, sgozzateli e puliteli bene delle interiora; fiammateli, e dipoi con un coltello levategli tutti i bordoni. Ogni piccione lo dividerete in sei pezzi; li porrete in una cazzarola con del butirro e prosciutto, lasciandoli soffriggere per un quarto d'ora, e li bagnerete con del Coli o sugo di Manzo, vi metterete della cannella pesta, del pepe e noce moscada, aggiungendovi quattro tartufi di Norcia tagliati a fette, e pochi prugnoli di Maremma. Ponete la suddetta cazzarola a bollire a piceol fuoco, fin tanto che non siano cotti i Piccioni, ma che non vengano disfatti. Fate una quantità di pasta-sfoglia con una libbra di farina, tagliatela alla gran-

dezza del piatto che dovrete servire in tavola, ed alla grossezza di un mezzo dito; con un piccolo coltello incidete nel mezzo la forma dei Piccioni per poterveli rapportare: quando sarà cotta la detta pasta la porrete sopra una teglia, e la farete cuocere in forno o al fornello da campagua. Quando sarà bene asciutta, e che avrà preso un bel color d'oro, la rimetterete nel suo piatto, gli finirete di tagliare quel coperchio che avete inciso nella pasta quando era cruda, con un mestolo tirerete fuori tutta quella che non è cotta, e dentro nella suddetta Torta ci vuoterete i Piccioni levando il prosciutto. Spremetevi un mezzo limone, ricuopritela con l'istesso coperchio che avete tagliato, e servitela in tavola più calda che potete.

Maniera per fare un Tacchino giovine arrosto in addobbo.

Prendete un Tacchino grasso, sgozzatelo, levategli gl'interiori, e fiammatelo per levargli tutti i lardoni. Prendete diciotto marroni arrostiti di quelli belli non tanto cotti, una quantità di scalogni, due spicchi d'aglio, un poco di prezzemolo, un poco d'erbe odorose, un tartufo ed alcuni prugnoli. Il tutto trinciato fine si ponga in una cazzarola con un pezzo di butirro, vi si aggiungano sei rocchi di salsiccia, della noce moscada e cannella fine, lasciando il tutto soffriggere per un quartò d'ora; con un mestolo si volti le suddette robe, acciò si uniscano insieme, si pongano dentro al Tacchino, e si cucia dal piede acciò non esca il ripieno. Penetelo arrosto e incartatelo; quando sarà cotto levategli lo spago dove l'avete cucito, servitelo in tavola che sarà buono caldo, e migliore lo troverete freddo.

Per fare un Fricandò di filetti di Lepre.

Si potranno levare i filetti intieri dalle rene di una Lepre grossa; questi ripuliti dalle due pelli, vanno lardellati e posti in un marinaggio con sale, olio, agro di limone, una foglia d'alloro secco, e lasciarli stare per un'ora. Dipoi si prenda una cazzarola, vi si distenda delle fette di prosciutto grasso e magro, sopra ci si metta i suddetti filetti, ponendoci una cipolla steccata con tre garofani, un mazzetto d'erbe odorose, uno spicchio d'aglio, tre scalogni e un poco di pepe sodo, bagnandola con un mezzo ramajolo di brodo e un poco di vin forestiero che non sia dolce. In questa maniera la farete bollire per una mezz'ora col fuoco sotto e sopra, e quindi le farete una salsa di cipolline bianche.

Modo di fare un altro piatto con le coscie della suddetta Lepre.

Prendete il rimanente di tutto ciò che era avanzato nel cuocere i filetti, aggiungetevi tre fette di lardone, un ramajolo di brodo grasso e dei pezzi d'osso della carcassa di detta Lepre dove avete levati i filetti. Trossate le suddette cosce che siano di bella forma, mettetele nella cazzarola dove avete poste le fette del lardone, cuopritela con una carta, e lasciatela bollire per un'ora col fuoco sotto e sopra; dipoi levate le coscie da quell'umido e passatele tutte per setaccio, digrassatela bene, ponetela in un'altra piccola cazzarola, aggiungetevi un poco di Coli con del prosciutto trinciato fine, conditela con noce moscada, un poco di pepe e dieci gocce d'aceto bianco, e lasciatela bollire fin tanto che diventi densa; quindi versatela nel piatto, e

sopra ponetevi le suddette coscie della Lepre: se avete un poco di Grassé di sostanza o brodo di Consumé, con un pennello grassatele che saranno di maggior vista e di maggior sapore, e così servitele in tavola.

Per fare un piatto di Capriolo o Daine.

Si prenda o la coscia o la spalla, o il filetto del suddetto animale, si ponga in fusione in un marinaggio composto d'aceto, sale, erbe odorose, garofani, pepe sodo, cannella soda, scalogni, spicchi d'aglio, foglie d'alloro, carote e cipolle tagliate in fette, con barbe di prezzemolo ed erbe odorose. In questo marinaggio si porrà la suddetta carne e vi si lascerà stare per tre giorni: dipoi si levi, si pulisca da tutte quelle erbe, si ponga in una cazzarola proporzionata al pezzo della carne, ove si metterà delle digrassature di altre carni che vi sono avanzate, e non avendone, ponetevi delle fette di lardone e del prosciutto, una cipolla steccata con garofani, cannella, un mazzetto d'erbe e pepe sodo. Ricuopritelo di brodo grasso, aggiungetevi un poco di vino forestiero, e lasciatelo bollire a picciol fuoco: quando sarà ben cotto lo tirerete fuori dalla cazzarola, e facendogli scolare tutto quel grasso, lo porrete nel piatto, e gli farete la seguente salsa. Si prenda un'altra piccola cazzarola, e si ponga una quantità di prosciutto, sei scalogni, uno spicchio d'aglio, e il tutto trinciato fine si lasci soffriggere con un pezzo di butirro per due minuti. Spolverizatevi un poco di fior di farina, e allungatelo con un mezzo ramajolo di sugo di Mazzo. Fate bollire il tutto per cinque minuti; conditelo con pepe e cannella pesta, aggiungendovi delle asciughe passate per setaccio, un poco di senapa

spepta nell' acqua bollente, sei goccie d' aceto bianco, ed unito il tutto assieme con la suddetta salsa versatelo sopra al pezzo della carne che avete posto nel piatto, servitelo in tavola caldo, e se ne avanza lo potrete mangiar ancor freddo che sarà gustoso.

Per fare un piatto di Paste siringhe fritte, e al forno in più maniere.

Si ponga in una cazzarola una dose di latte, un ramajolo di brodo, un pezzo di burro, una scorza di limone di giardino ed un poco di sale; il tutto si faccia bollire sopra un fornello per dieci minuti; poi si levi la scorza di limone, si getti in detto latte bollente del fior di farina, dimenandolo con un mestolo per farne una pasta più soda che si può, si lasci cuocere finchè si prosciughi quell' umido, staccandola sempre all' intorno della cazzarola perchè non prenda di bruciato, e cotta che sarà si levi dal fuoco. Freddata che sia ponetela in un' altra cazzarola, prendete dodici uova fresche schiacciandone due alla volta in questa pasta; con una mano lavoratela fintantochè non siano bene incorporate le uova colla pasta, e tornerete a rimetterne due alla volta fino a otto, con sempre lavorarla perchè si unisca insieme. Alle ultime quattro ci metterete i soli torli e sempre la lavorerete; quando vedete che sgonfia, potete credere che sarà lavorata abbastanza per farne quell' uso che desiderate. Se la volete friggere a pezzi lunghi ponetela nella stampa e cuocetela o con olio o con lardo purchè sia vergine e non tanto caldo, dimenando sempre la padella. Cotte che saranno tali paste le leverete dal fuoco, le fiorirete con dello zucchero fine e le servirete in tavola calde.

Questa medesima pasta la potrete porre sopra un coperchio di cazzarola, con un manico di ramajolo farete tanti piccoli pezzi, quali friggerete e manderete inzuccherati come gli altri; e questi si chiamano *Begné fritti*.

Di questa istessa pasta ne potete fare tanti piccoli rullotti lunghi un mezzo dito, ovvero tante piccole palle grosse quanto una nocé o tante piccole ciambelle. Queste le metterete in forno, che sia ben caldo quando le ponete dentro, guardandovi di non lo scuoprir tanto spesso, perchè sbassano e non si asciuttano. Cotte che saranno levatele dal forno e lasciatele freddare per servirsene al bisogno o sole, o per ornamento di altri piatti.

Se le volete di miglior gusto e vista, chiarite dello zucchero, stringetelo a cottura di perla e immergetevi dentro le dette paste, agitando la cazzarola sopra un fornello acceso, finchè non abbiano tirato a sé tutto lo zucchero; quando ne saranno imbevute e granite, le leverete e lascerete freddare.

Per farle poi di altra qualità, grattate un pane di cioccolata, e mescolatelo con zucchero chiarito o ridotto a cottura come sopra. Immergetevi le dette paste, quando le cavate calde dal forno, agitando la cazzarola sopra un fornello bene acceso, accicchè vi si attacchi sopra per ogni parte la cioccolata: quando ne saranno ben coperte le leverete, e potrete conservarle per più giorni.

Per fare un piatto di Baccalà sulla gratella.

Si prenda del Baccalà sottile e bianco, si pulisca da tutte le spine e si tagli in pezzi quadri; si marinini con olio, agro di limone, pepe, sale e prezzemolo fine; si lasci stare per due ore in questo ma-

rinaggio, si gratti del pane vagliandolo per scegliere il più fine, s'impani il detto Baccalà, e si ponga sopra la gratella a piccolo fuoco. Quando ha preso colore si volti per far lo stesso dall'altra parte, procurando di mantenerlo morbido con untarlo spesso; si ponga in un piatto, e vi si getti sopra quel marinato che si è detto di sopra, aggiugnendovi delle acciughe disfatte.

Per fare un piatto di Funghi Porcini in Fricassee.

Dovete prendere de' Porcini giovani, pulirli da tutta la terra, lavandoli intieri e tagliati a dadi, metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, oppure olio vergine, sale, pepe, noce moscada, nepitella, prezzemolo fine e due spicchi d'aglio: sopra un fornello lasciategli asciugare tutto l'umido che fanno, spolverizzatevi un poco di fior di farina, bagnateli con un ramajolo d'acqua, e gli passerete a piccolo fuoco. Quando saranno cotti sbatterete due torli d'uovo con un mezzo limone spremuto, e li vuoterete nei Porcini, fuori del fuoco, acciò l'uovo non impazzi. Li servirete in un piatto, addobbandoli con crostini di pane fritto.

Per fare un piatto di Crostini d'Indivia fritti.

Si prendano dodici cesti d'Indivia, gli si tagli il capo, si lavino a due acque e si lessino, procurando che siano ben cotti. Dipoi si gettino nell'acqua fresca per un quarto d'ora, si sgrondino dell'acqua e si trincino più fini che si può. Dipoi si pongano in una piccola cazzarola sopra un fuoco gagliardo con un pezzo di butirro, si lascino soffriggere per dieci minuti, e si condiscano con sale, pepe e cannella pesta a proporzione della quantità dell'er-

ba: si aggiungano once sei di parmigiano grattato e due torli di uovo; il tutto si unisca assieme e si lasci freddare. Si tagli del pane in fette, e levata la crosta da ogni parte, se ne facciano tanti piccoli mostaccioli. Si sbatteranno quattr' uova, poiché sopra a questi mostaccioli di pane sarà disteso il ripieno dell' Indivia, si rivoltino essi in dette uova e poi nel pan grattato, mescolato con un poco di formaggio parmigiano; così rinvoltati si friggeranno o nel lardo o nell' olio come più piace, e si servano in tavola.

Per fare un piatto di Cavol-fiore fritto.

Si prenda un mazzo di Cavol-fiore, che non sia affatto sfiorito; si pulisca dalle costole e dalla pelle, e d' una palla se ne facciano quattro parti. Si ponga una cazzarola d' acqua salata al fuoco; quando bolle si getti dentro il cavolo, si lasci bollire per dieci minuti, e si procuri che non si disfaccia. Dipoi sgrondato si ponga nell' acqua fresca, e scolato da questa si faccia finire di cuocere in un poco di brodo grasso, e costì vi si lasci freddare. Quindi tiratelo fuori, lasciatelo sgrondare sopra un panno bianco, infarinatelo, sbattete tre uova e involtatelo, dipoi frigetelo con olio e lardo come più vi piace. Osservate che la padella bolla forte acciò non inzuppi tanto unto, e quando avrà preso un bel colore lo servirete in tavola più caldo che potete.

Per fare un piatto di Cipolle al forno.

Si prenda una quantità di Cipolle, gli si tagli il capo e la coda, e si pongano in una cazzarola d' acqua sopra a un fornello, facendole bollire per

dieci minuti: dipoi si mettano nell'acqua fresca e si puliscano da quella buccia cattiva ponendole in una cazzarola con del brodo grasso e del sale, e vi si facciano bollire fintantochè non siano ben cotte. Se avete digrassature che siano buone, ponetele dentro alle suddette cipolle che saranno di miglior sapore. Cotte che siano le tirerete fuori da quell'umido e le lascerete bene scolare sopra un panno bianco. Prendete un piatto alla grandezza della quantità delle cipolle, grattate del parmigiano, spolverizzatevene un poco, ponetevi sopra le cipolle, con aggiungervi sempre del parmigiano, un poco di cannella pesta e del butirro strutto; ponete detto piatto in forno o al fornello da campagna, e quando avranno preso un bel color d'oro le servirete in tavola.

Per fare un piatto di Rape crostate col Formaggio Parmigiano.

Si prenda delle Rape tenere; mondate che siano si lessino con molto sale. Quando saranno cotte le porrete nell'acqua fresca, lasciandovele per mezz'ora; dipoi le taglierete a fette sottili, prenderete un piatto e vi porrete del parmigiano grattato con della cannella pesta, facendo un suolo di Rape ed un altro colle suddette droghe, con più un poco di butirro strutto, e così farete ad ogni suolo fino a tanto che avrete Rape. Quindi guarnirete il detto piatto con crostini di pane involti nell'uovo, lo porrete in forno a prendere il color d'oro, e lo servirete caldo in tavola.

Maniera di fare un piatto d' Uova alla santaminù.

Si lessino dodici Uova; cotte che saranno nè troppo nè poco, si taglino in quattro parti per il lungo, si pongano in una cazzarola con un pezzo di butirro strutto, e si facciano cuocere per tre minuti, voltandole con agitare la cazzarola senza toccarle con il mestolo. Spolverizzatevi un poco di fior di farina, conditele con cannella pesta, noce moscada, un poco di sale e un poco di prezzemolo trinciato ben fine. Vi si aggiunga un poco di latte, e se fosse capo di latte sarebbe meglio; si facciano bollire per tre minuti, osservando che non si attacchino al fondo della cazzarola, e si scodellino nel piatto che guarnirete con dei ciostini di pane fritti nel butirro per servirli in tavola.

Per fare cuocere i Fagioli romani.

Prendete la quantità dei Fagioli che vi abbisogna, e posti che li avrete nella pentola, salati e cotti che siano, li sgronderete l'umido, il quale dovrà tenersi a parte. Tagliate finissime tre cipolle, mettetele in un tegame, e fategli prendere il color d'oro: ponetevi dentro i fagioli con del pepe, noce moscada e acciughe passate, con una ramajolata di brodo degli stessi fagioli, facendo soffriggere tutto assieme. Quando sarà prosciugato l'umido ci premerete un limone e li servirete in tavola.

Maniera di fare un piatto di Rullé di filetti di Sogliole.

Si puliscano quattro Sogliole dalla loro scaglia e si lavino. Dipoi si pongano sopra un panno bian-

co, gli si levino con un piccolo coltello i filetti per il lungo tanto da una parte che dall'altra, e si mettano in fazione per un'ora con sale, olio e agro di limone. Indi si asciuttino sopra un panno, e si metta sopra ciascuno un poco di salsa di pesce fatta come quella delle Sogliole ripiene al forno. Posto che avrete la salsa nei suddetti filetti li accartoccerete o sia *rullerete* fino a tutta la lunghezza del filetto della sogliola, e la riunirete con l'istessa salsa sotto e sopra dove posa, sicchè venga di bella forma. Prendete una cazzarola alla grandezza delle suddette Rullé, che vi stian sigillate per l'appunto; ingrassate la cazzarola con del butirro, e ponetevi dentro le dette Rullé. Conditeli con un poco di cannella pesta, un poco di noce moscada e un poco di butirro strutto sopra, e cuopritele con della carta; ponetele sopra un treppiede ad un fuoco moderato sotto e sopra, aggiungendovi un poco di brodo di pesce, e lasciatele cuocere per mezz'ora. Dipoi levandole dalla cazzarola le accomoderete sopra un piatto. Prendete poi quattro tartufi di Norcia, sbucciateli in fette sottili, passateli con butirro sopra al fuoco per un minuto, spolverizzatevi un poco di fior di farina, versatevi l'umido delle Rullé, spremetevi un mezzo limone, conditeli con un poco di noce moscada e pepe fine, e vuotate il tutto sopra le dette Rullé per servirle in tavola.

Maniera per fare una Fricassee di Ranocchj.

Prendasi dei Ranocchj grossi, si tagli loro il busto e gli si addirizzino bene le coscie, ponendole sopra il frullo in una cazzarola ove sia strutto un pezzo di butirro, e si lascino soffriggere per tre minuti, sempre voltandoli perchè non si attacchino.

Spolverizzatevi un poco di fior di farina, bagnateli con un poco di brodo di pesce o acqua, finché siano ricoperti dall'umido. Metteteci una cipolla steccata con tre garofani, un poco di cannella soda e un mazzetto d'erbe odorose; fate tutto bollire finché non siano cotti i Ranocchj che tirerete fuori del fuoco: sbattete tre torli d'uovo con limone spremuto e un poco di prezzemolo tritato fine, il tutto mescolando assieme. Levate il mazzetto e la cipolla dai Ranocchj, versatevi quest'uovo, e ponete la cazzarola sopra un fornello acciò s'unisca tutto assieme; ma osservate che non bolla acciocché non impazzi l'uovo: metteteli nel piatto, guarnitelo con crostini di pan fritto, e serviteli in tavola.

Per fare una Frittura di coscie di Ranocchj a guisa di pere.

Si prendano le coscie dei Ranocchj grossi, e tagliati nel mezzo si pongano in una cazzarola con un pezzo di butirro, due scalogni, un poco di prezzemolo e uno spicchio d'aglio, il tutto trinciato fine, e si facciano soffriggere per tre minuti; poi si condiscano con sale, pepe, noce moscada e un mezzo limone spremuto. Per far poi le dette pere vi potrete servire della medesima salsa di pesce, con cui si è fatto il ripieno delle Rullé di sogliole. Si prenda per la grossezza di una noce di detta salsa, e si ponga sopra ogni coscia di Ranocchio, formandone una pera in guisa che l'osso del Ranocchio figuri il gambo della pera. Ogni pera s'intrida nell'uovo sbattuto, si rinvoltino nel pane grattato con un poco di parmigiano, replicando ciò per due volte; così rivoltati si friggano, e si servano in tavola caldi.

Maniera per fare un piatto di Sarde al forno.

Prendete la quantità delle Sarde che desiderate: lavatele, tagliategli la testa, e ponetele sopra un panno bianco ad asciuttarsi. Trinciate fine degli scalogni, uno spicchio d'aglio e prezzemolo, con altre poche erbe odorose, che unirete a sei acciughe passate per setaccio. Tutta questa mescolanza si ponga in una cazzarola con un pezzo di butirro, si lasci soffriggere per tre minuti, si condisca con sale, pepe e noce moscada, ed in tale mescolanza si rinvoltino queste Sarde. Si faccia poi una cassetta di carta a proporzione del piatto, su cui dee posare, e vi si accomodino suolo per suolo le Sarde finchè ne avete. Verserete poi sopra le medesime il detto butirro con quell'erbe che vi avete mescolato. Spolverizzatevi sopra un poco di pan grattato fine, e versatevi occorrendo altro butirro strutto; spremetevi un mezzo limone, e ponetele al forno quieto per mezz'ora. Se queste Sarde le volete accomodare sopra un piatto, contenetevi nell'istessa maniera come nella cassetta della carta, e servitele in tavola più calde che potete.

Maniera di fare un piatto di coscie di Ranocchio fritte.

Si prendano le coscie di Ranocchj che siano grossi, si addirizzino con le gambe in dentro, e pongansi in un tegame a marinare per due ore con sale, olio, agro di limone, pepe sodo, garofani, due spicchi d'aglio, due scalogni, una foglia d'alloro, una cipolla e una carota tagliata in pezzi con dell'erbe odorose. Per impastarli poi prima di friggerli si prenda un poco di fior di farina, si spenga con acqua fresca in una piccola cazzarola, ag-

giungendovi un poco di sale, un poco d'olio vergine, un poco di vino bianco, e mescolando tutto insieme con un mestolo, si faccia una pasta liquida come quella per friggere il baccalà; montate una chiara d'uovo a neve che unirete assieme con questa pasta; levate i Ranocchj da quel marinaggio, poneteli sopra ad un panno bianco, e asciuttateli bene dall'olio perchè non s'attaccherebbe la pasta. Ponete una padella d'olio sopra al fuoco: quando bolle rinvoltate i suddetti Ranocchj in questa pasta e frigeteli. Quando avranno preso un bel color d'oro tirateli fuori, accomodateli nel piatto, e con del prezzemolo fritto serviteli in tavola.

Maniera di fare un piatto di Uova trippate.

Si rompano dodici uova, si sbattano con un poco di sale, e se ne facciano tante frittate, quali accartocciate si taglino a traverso come la sfoglia dei Tagliatelli. Si ponga intanto in una cazzarola un pezzo di butirro, un poco di fior di farina, della cannella pesta e del sale, e si bagni con una crazia di latte: sopra un fornello si faccia cuocere fintantochè non diventi come una farina, e con un mestolo si stacchi attorno alla cazzarola perchè non prenda di bruciato, incorporandovi un poco di parmigiano grattato e due torli d'uovo. Le frittate, tagliate, si mescolino in questa composizione di uova e latte; dipoi si vuotino in un piatto spolverizzandovi un poco di parmigiano grattato e versandovi un poco di butirro strutto. Si pongano al forno o al fornello da campagna: quando avranno preso un color d'oro si dovranno guarnire con dei crostini di pane inzuppati nell'uovo e rosolati ancor essi al forno, ed in tal guisa si servano in tavola.

Maniera di fare un piatto di Crostini fritti.

Farete una salsa di Pesce come quella che ha servito per il ripieno delle sogliole. Prendete un pane fresco, levategli la corteccia, tagliate la midolla a fette grosse quanto una moneta di dieci paoli, e di queste fette formatene tanti piccoli mostaccioli sopra i quali distenderete quella salsa di pesce. Sbattete quattro uova, intridetevi i suddetti mostaccioli, e così molli rinvoltateli nel pan grattato fine, mescolato con un poco di parmigiano grattato; frigeteli con olio vergine, e serviteli in tavola bollenti.

Maniera per fare un piatto di Tartufi di Norcia.

Prendete la quantità di Tartufi che crederete necessaria; si lavino con acqua calda da quella terra con un setolino, dipoi gli si levi quella buccia sottile e si taglino a fette. Si prenda una cazzarola con un pezzo di butirro, o con olio in vece del suddetto per chi lo gradisce. Fateli grillare sopra al fuoco per tre minuti, dipoi metteteci un mazzetto d'erbe odorose ed una cipolla steccata con tre garofani; spolverizzatevi un poco di fior di farina, bagnateli con brodo di pesce e conditeli con un poco di pepe; dopo aver bollito per cinque minuti spremetevi un mezzo limone. Tagliate delle fette di pane, levategli la corteccia, e fatene tanti crostini a piacer vostro: frigeteli, poneteli nel piatto, e sopra versateci i suddetti Tartufi, levando però la cipolla e il mazzetto di erbe prima di mandarli in tavola. Se quest'istessi Tartufi debbono servire in giorno di grasso, aggiungetevi un pezzo di prosciutto, e in vece del brodo di pesce bagnateli col Coli o con il sugo di Mammo. Levate

il prosciutto, ed essendovi della cipolla va levata anch' essa, e serviteli in tavola nell' istessa maniera con i crostini.

Per fare un piatto semplice di Ravioli.

Devesi prendere due ricotte, o libbre due ricotone, e si passino per setaccio. Si levino tutte le costole a una quantità di bietola, e lavata si lessi fintantochè sia ben cotta; si getti nell' acqua fresca per cinque minuti, acciocchè lasci quell' acuto che ha, e scolata dall' acqua si sprema finchè esca tutto l' umido. Si trinci poi fine quanto si può, e si unisca in un tegame con quella ricotta o ricotone passato per setaccio. Ci si pongano due uova con la chiara, un poco di sale, cannella pesta, noce moscada e once sei di parmigiano grattato, e del tutto ben mescolato assieme se ne formi un impasto. Si metta al fuoco un pajolo o altro simil vaso con acqua e sale: quando è per bollire si facciano del dette impasto tante piccole polpette bislunghe rinvoltandole nella farina, e si gettino nell' acqua allorchè bolle: quando vengono a galla con una mestola bucata si levino, si accomodino in un piatto, si condiscano con butirro strutto, parmigiano e cannella pesta, ed in tal guisa si servano in tavola.

Per fare una Purè di Beccacce o sia Zuppa.

Deve prendersi l' avanzo delle Beccacce arrosto, si pesti nel mortajo con una quantità di pane fritto e nel butirro o nel lardo, ci si pongano i torli di quattro uova sode, continuando a pestare il tutto assieme, che allungherete con un ramajolo di brodo buono. Passato quindi il tutto per setaccio lo

porrete in una piccola marmitta o cazzarola, mettendoci dell' altro brodo e un ramajolo di sugo di Manzo. Osservate che non sia né tanto sciolta né tanto densa; ponetela a bagno-maria, tagliate il pane a dadi, frigetelo o nel butirro o nel lardo, inzuppatele nel sugo di Manzo, fatelo bollire per cinque minuti, indi ponetelo nella zuppiera, e versatevi sopra la suddetta. Purè che la servirete in tavola.

Per fare un' altra Zuppa di filetti di Rape.

Dovranno mondarsi quattro Rape, che dipoi si taglieranno a fette non tanto sottili, e di queste se ne faranno tanti filetti, mettendoli in un tegame ben salati. Cuoprite il detto tegame, e caricato lo lascerete stare per quasi un' ora. Dipoi scolate quell' acqua che avranno fatta le Rape, ponetele in una cazzarola con un buon pezzo di prosciutto ed altrettanto butirro, e sopra ad un fornello le farete soffriggere per cinque minuti, voltandole spesso con un mestolo acciò non si attacchino e non prendano di bruciato; indi bagnatele metà con brodo e metà con sugo di Manzo. Lasciatele in tal guisa bollire fintantochè non saranno cotte, ma che non siano disfatte: dipoi digrassatele dal brodo, e levate il prosciutto che vi avrete posto; arrostito il pane, inzuppatele nel brodo a parte, ponetelo nella zuppiera, versatevi il brodo, e sopra distendetevi le Rape.

Per fare una Frittura di Crochetti.

Si prendano due Polli e si pongano arrosto: quando saranno mezza cotti in bianco tirateli fuori del fuoco e lasciateli freddare. Dipoi, alzandogli la

pelle, gli leverete la polpa tagliandola a fette sottili, di cui ne farete tanti piccoli filetti non tanto lunghi. Prendete quindi una cazzarola piccola, poneteci un pezzo di butirro ed un pezzo di prosciutto, una mezza cipolla, una foglia d'alloro secco, due scalogni, uno spicchio d'aglio, quattro garofani e un poco di pepe sodo. Fate soffriggere il tutto sopra un fornello per cinque minuti, e con un mestolo volterete la suddetta roba che non prenda colore; dipoi vi aggiungerete due once di fior di farina, bagnandola con una libbra circa di latte, mezza libbra di capo di latte ed un poco di sale, continuando sempre col mestolo a staccare attorno alla suddetta cazzarola acciò non si attacchi la farina e che non venga granellosa. Quando belle la metterete sopra ad un treppiede a piccol fuoco, e la farete cuocere per mezz'ora, sempre rivoltandola col mestolo. Passata quindi che l'avrete per un setaccio rado, la potrete in un tegame ove getterete i suddetti filetti del Pollo che avrete tagliati e mescolati entro assieme con questa *besciamella*: quando è fredda fatene tanti piccoli pezzetti, che involterete nel pan grattato passato per un passa-brodo, ed in tal guisa ne verrete a formare tanti cannelletti grossi un dito e lunghi mezzo. Involtati che saranno una volta nel pan grattato, sbatterete sei uova, e ve li passerete, tornando dipoi a involtarli nel pan grattato ed un'altra volta nell'uovo sbattuto, e per fine nel pane. Fatti che li avrete in tal guisa di bella forma, frigate- li nel lardo vergine, osservando che non sia tanto caldo, e di non li toccare colla mestola fintantoché non saranno cotti. Quando avranno preso un bel color d'oro gli caverete dalla padella accomodandoli in un piatto contornato con del prezzemolo fritto, e così li servirete in tavola bollenti.

Modo di fare una Frittura di Cervello.

Prendete un Cervel grosso, mettetelo in una cazzarola con dell' acqua tepida, levategli la pelle, quindi ponetelo in altra acqua con del sale e dell' aceto, e lasciatévelo bollire per un' ora. Dipoi levatelo dal fuoco e lasciatelo freddare nell' istessa acqua. Scolatelo, tagliatelo a piccoli pezzi, infarinateli e rinvoltateli nell' uovo sbattuto: friggeteli, e preso che avranno un bel color d' oro, ponetegli in un passa-brodo che scolino quel grasso. Accomodateli sopra un piatto; e se la volete più abbondante, tagliate della midolla di pane a piccoli pezzi, inzuppatela o nell' uovo o nel latte, friggetela come il Cervello, mescolandola col medesimo, guarnite il piatto di prezzemolo fritto, ed in tal guisa servitelo in tavola.

Maniera per fare un Sortù di Riso, ovvero Timballe.

Si prenda una libbra e mezzo di Riso, si pulisca e si lavi a due acque; indi si metta in una cazzarola con un ramajolo di brodo grasso, un pezzo di prosciutto, ed in tal guisa si lasci cuocere a piccolo fuoco: quando sarà consumato quell' umido si ritorni a mettervi dello stesso brodo poco alla volta, fintantochè non è ben cotto; osservate che sia sodo per poterne fare quell' uso che sentirete in appresso.

Cotto che sarà il detto Riso lo leverete dal fuoco e lo doserete con once due di parmigiano grattato e quattro torli d' uovo, mescolando assieme ogni cosa e lasciatelo freddare. Prendete altra cazzarola o tegame proporzionato alla quantità del Riso; untatelo con butirro e spolverizzatevi del pan

grattato fine; dipoi distendete il Riso per tutto il tegame o cazzarola che sia, e fate che ve ne avanzi tanto per tornare a ricuoprirlo. Il ripieno che ci dovete mettere nel mezzo sarà questo.

Prendete delle animelle di vitella o di agnello, come più vi accomoda. Lessatele per cinque minuti, e passandole nell'acqua fresca, gli leverete tutta la pelle, tagliandole a piccoli pezzi, o lasciandole intiere se sono di agnello. In una piccola cazzarola con del prosciutto trinciato fine, un pezzo di butirro e quattro scalogni fini, le farete soffriggere sopra un fornello per cinque minuti bagnandole con un ramajolo di Coli; e se non ne avete, spolverizzatevi un poeo di fior di farina mescolato con brodo o con sugo di manzo. Le condirete con un poco di pepe e noce moscada grattata, e se avete de' prugnuoli o tartufi, il tutto potete mescolare nelle suddette animelle. Cotte che saranno, in modo da non restare disfatte, gli farete asciugare tutta la salsa, lasciandole freddare per un quarto d'ora; poi le metterete per ripieno nel tegame o cazzarola dove avrete posto il Riso, cuopritelo come si è detto con il Riso avanzato, sopra cui spolverizzateci un poeo di pan grattato, versatevi un poco di butirro strutto, e ponetelo a rosolare al forno o al fornello da campagna per una mezz'ora. Preso che avrà un bel colore lo staccherete attorno con un coltello, lo adatterete per il suo verso in un piatto e lo servirete in tavola.

Maniera per fare una Frittura di Meline di Riso.

Non si starà a far menzione della cottura del Riso, perchè potete tenere l'istessa regola di quello del Sortù, dosato nella medesima maniera. Di questo Riso ne farete tante palle più grosse di quelle

da balestra, ponendole sopra una tavola con del pan grattato sotto, e ad ogni palla gli farete un foro nel mezzo, largo e fondo quanto si può. Prendete delle coratelle di pollastro o animelle se ne avete bianchite, cioè a dire lessatele, pulitele dalla sua pelle e tagliatele a piccoli pezzetti. Ponetele in una cazzarola con del prosciutto, quattro scalogni trinciati fini, un pezzo di butirro, sale, pepe e noce moscada, a proporzione della quantità delle animelle o coratelle. Lasciatele soffriggere per cinque minuti sopra un fornello, voltandole con un mestolo acciò non si attacchino alla cazzarola, e spolverizzatevi un poco di fior di farina, che bagnerete con un mezzo ramajolo di sugo di manzo o sia brodo. Fatelo bollire per cinque minuti; quando sarà consumato tutto quell'umido, le leggerete con due tortelli d'uovo e un mezzo limone spremuto. Lasciate freddare per un quarto d'ora questa composizione; quando sarà assodata ne porrete una porzione in ciascuno di quei buchi, e tornerete a ricuoprirli con il medesimo Riso che vi è avanzato. Le farete tonde e di bella forma come una mela lazzero-la. Grattate del pane che sia fine, e mescolatelo con un poco di parmigiano pure grattato: sbattete quattro uova, rinvoltate in esse le Mele e poi nel pan grattato; tornate a rinvoltarle nell'uovo e un'altra volta nel pane. Indi col manico di un mestolo fate ad ogni Mela un buco nel mezzo, metteteci un garofano col capo sopra che figuri il fiore della Mela. Friggetele con olio o con lardo, come più vi piace, e quando hanno preso un bel color d'oro le servirete in tavola con del prezzemolo fritto attorno.

Per fare un Pasticcio di Beccacce calde.

Tre Beccacce saranno sufficienti per fare il detto Pasticcio: a queste si leveranno le interiora, ed a riserva del ventricolo, si batteranno con del prosciutto grasso e magro, quattro scalogni, uno spicchio d'aglio, un poco di prezzemolo, una quantità di prugnoli e un buon pezzo di butirro, e si condisca il tutto con sale, pepe e noce moscada. Si taglierà il collo alle suddette Beccacce, ed in corpo gli si pongano le suddette robe battute. Prendete due libbre di fior di farina, tre torli d'uovo e due con la chiara, un poco di sale, circa tre once di butirro, e con un mezzo bicchiere d'acqua s'intrida la farina, facendone un impasto più sodo che potete. Con questa pasta formate il Pasticcio a vostro piacere, ponetevi dentro le Beccacce, e sul petto delle medesime vi accomoderete del prosciutto grasso e magro ed un buon pezzo di butirro, cuoprendolo con il restante della pasta che vi è avanzata, e lavoratelo a vostro piacere. Sbattete un uovo, dorate con un pennello il detto Pasticcio, e ponetelo in un forno o fornello da campagna che sia caldo, ma temperato acciocchè non prenda troppo colore la pasta. Dopo un' ora circa incomincerà a bollire, ed allora tenetecelo per altri dieci minuti. Allorchè lo avrete cavato del forno gli alzerete il coperchio per levargli le fette del prosciutto, scolerete quel grasso, e gli farete una salsa di tartufi nella seguente maniera.

Prendete quattro tartufi di Norcia, levategli la buccia, e tagliati in fette sottili gli porrete in una cazzarola con del butirro e del prosciutto, e lasciatveli soffriggere per tre minuti: conditeli con pepe e noce moscada, e bagnateli con un ramajolo di Coli buono, facendoli bollire per cinque minuti. Di-

poi levate il prosciutto, e spremutovi un mezzo limone, lo vuoterete nel suddetto Pasticcio, ricuoprendolo col suo coperchio che avete tagliato; servitelo in tavola caldo, e se ne avanza lo potrete mangiare anche freddo che sarà assai migliore.

Per fare un Pasticcio di Cignale freddo.

Convorrà avere la coscia del Cignale, della quale se ne faranno dei pezzi non tanto piccoli, che marinerete con olio, sale ed agro di limone, lasciandoveli stare per quattr'ore. Dipoi tirateli fuori, poneteli in una cazzarola con del butirro, e lasciateli ritirare sopra al fuoco per mezz'ora. Prendete una libbra di carne magra di Majale nostrale, un pezzo di prosciutto grasso e magro, due rocchj di salsiccia, quattro scalogni, due spicchj d'aglio, un poco di prezzemolo, sei acciughe, una quantità di prugnoli con due tartufi di Norcia, sale, pepe, noce moscada e cannella pesta, battendo il tutto fine con un coltello. Fate la pasta simile a quella del suddetto Pasticcio caldo: formato che avrete il medesimo vi porrete nel fondo di esso una porzione del suddetto battuto; sopra vi metterete i pezzi del Cignale, quali cuoprirete con quel battuto che vi è avanzato, e con delle fette di prosciutto grasso e magro, aggiungendovi un buon pezzo di butirro, un limone tagliato in fette, al quale sia levata bene la buccia, ed una foglia d'alloro secco, cuopritelo con la pasta che vi è avanzata, e lo lavorerete a piacer vostro. Quando lo avrete dorato con l'uovo sbattuto, lo metterete a cuocere per quattr'ore in forno, e se la pasta prendesse troppo colore, fasciatelo con de' fogli di carta bagnati nell'acqua: quando vedete che bolle, lo potete lasciare per mezz'ora, aggiungendovi per la parte dove bolle un poco di

vino di Cipro o di Malaga. Levatelo dal forno, lasciatelo freddare per ventiquattr' ore, e servitelo in tavola.

Le Costolette del Cignale si potranno fare nella seguente maniera.

Si prendano le costolette del Cignale piene, si puliscano, lasciandogli il suo osso per poterle prendere in mano: marinatete con olio, sale, pepe, noce moscada, cannella pesta, agro di limone, aglio, scalogni, prezzemolo fine, e ve le lascerete stare per sei ore. Dipoi si asciuttino sopra un panno bianco, si pongano in un tegame o teglia con un pezzo di butirro ed altrettanto prosciutto, lasciandole soffriggere sopra un treppiede a piccol fuoco: quando avranno preso un bel color d'oro da tutte due le parti, ricuopritele con sostanza di sugo di Manzo. Allorchè saranno cotte, ma non disfatte, le accomoderete in un piatto, o nell'istessa teglia o tegame dove sono state cotte le suddette; vi metterete un mezzo ramajolo di Coli, un poco di senapa spenta nell'acqua bollente e sei gocce d'aceto, versando il tutto sulle dette Braciuoole che servirete in tavola.

Maniera per fare un piatto di Fegatelli di Majale.

Si prenda la quantità del Fegato che farà di bisogno; si tagli a pezzi non tanto piccoli nè tanto grossi, si marini il detto fegato con sale, pepe, finocchio forte, quattro scalogni e un poco di prezzemolo, il tutto tritato fine; ei si mescoli un pugnello di pan grattato, e si unisca tutto assieme per fare i Fegatelli nella seguente maniera.

Si metta a rinvenire nell'acqua tepida della rete di Majale perchè si distenda. Vi si rinvolti a pezzi quel fegato che si è condizionato, stringendo ogni pezzo con una mano acciò prenda una buona forma. Fatti in tal guisa i Fegatelli li lascerete per mezz'ora fermare, e preparati degli stecchetti di canna di proporzionata lunghezza, ne infilerete sei per stecco con una foglia d'alloro secco tra l'uno e l'altro Fegatello. In tal guisa uniti li metterete in un tegame o teglia con un poco di lardo vergine, e li farete cuocere sopra un treppiede a piccol fuoco. Li rinvolterete acciocchè prendano un bel color d'oro tanto da una parte che dall'altra, lasciandoli rosolare per una mezz'ora. Cotti che siano, levate gli stecchi, vi spremerete l'agro di un mezzo limone, e li servirete in tavola. Questi stessi Fegatelli li potrete arrostiti infilati nei piccoli spiedini, e farli servire per un Arrosto minuto.

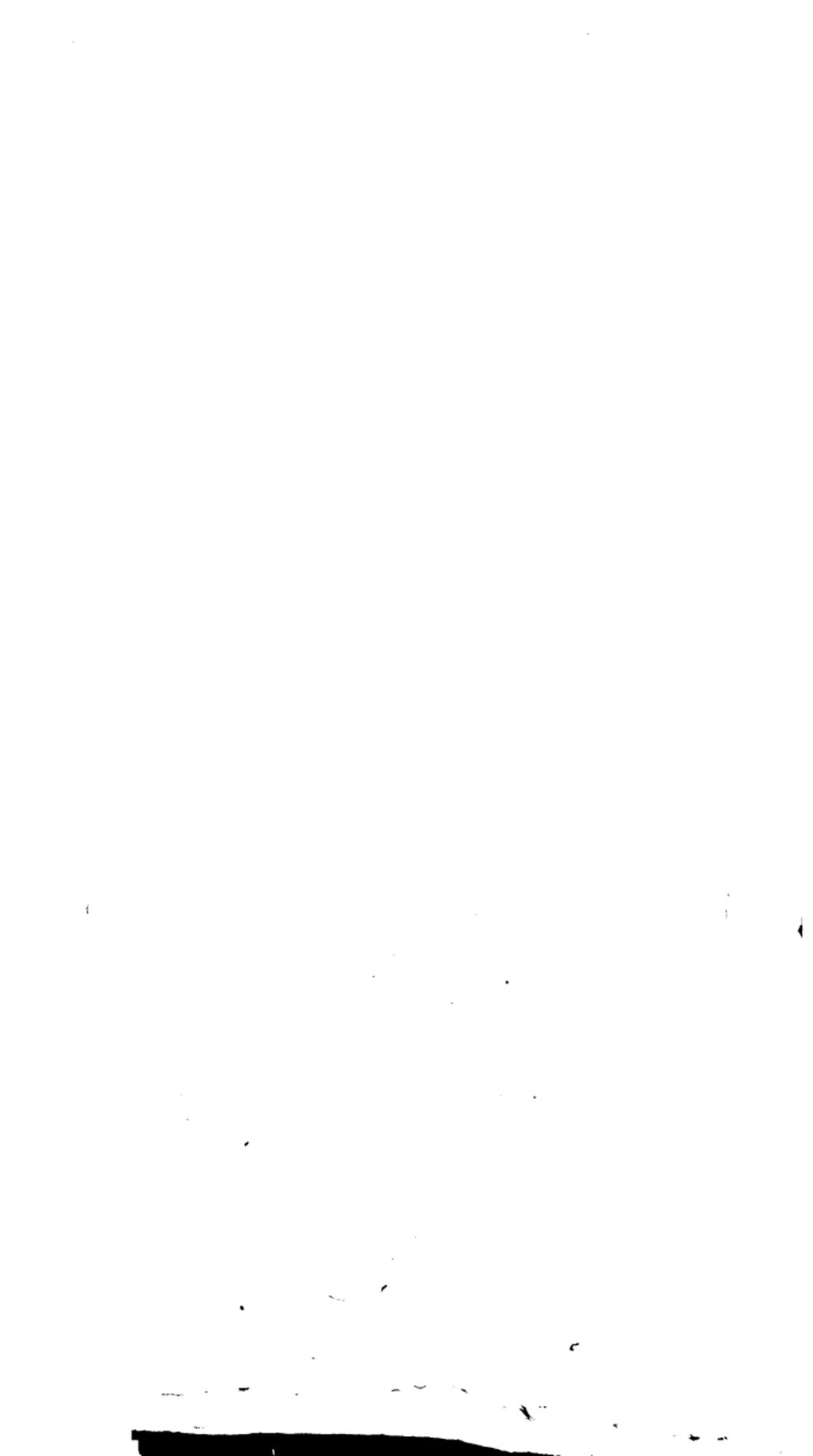
IL CREDENZIERE

ISTRUITO

SECONDO IL GUSTO

DEL

SECOLO CORRENTE.



IL CREDENZIERE

ISTRUITO.



VARIE COTTURE DELLO ZUCCHERO.

Siccome il fondamento dell'arte del CREDENZIERE per *Sciroppare, Candire, Confettare, Tirare a secco, Brillantare, compor Liquori ec.* dipende dalle differenti *Cotture del Zucchero*, è necessario darne qui le regole opportune; onde conoscere i differenti gradi di cottura ed i nomi con cui si chiamano, onde evitare con questo mezzo le ripetizioni inutili nelle quali si caderebbe necessariamente se bisognasse spiegarli a ciascheduno articolo.

Chiarificazione del Zucchero.

Per chiarir lo zucchero si porrà una chiara d'uovo per ogni libbra di zucchero, eccettuato quello in pani di ottima qualità, che questo non abbisogna di chiara; l'umido si regolerà per ogni libbra di zucchero altrettanto peso di acqua; pongasi in un calderotto sopra un fuoco di carbone, dimenandolo spesso con il mestolo acciò non si attacchi nel fondo del calderotto, facendolo bollire, spumandolo assai bene di tempo in tempo, e seguitando fintantochè comparirà una certa spuma biancastra e leggiera: si leverà allora il calderotto dal fuoco,

passandolo leggermente per una salvietta prima bagnata, e poi spremuta in un catino di terra bianca. Dopo che lo zucchero sarà perfettamente chiarito bisognerà dargli quel grado di cottura che richiede o per conservarlo, o per l'oggetto che ci proporremo di farne uso.

Cottura detta a Filo.

Preudasi un calderotto, ove posto lo zucchero in quella quantità che potrà bisognare, si metta al fuoco a farlo bollire fin tanto che tuffandovi le dita pollice e indice, stringendoli e poi dilatandoli venga a formarsi l'idea di un filo; questo si regolerà cuocendolo più e meno a seconda dell'uso che dovrà farsene, vale a dire: adoprandolo in cose che tengano in sé qualche poco di fluido, sarà necessario dargli più cottura, che allora verrà di filo più forte.

Cottura alla Perla.

Conducendo prima la cottura dello zucchero, come si è detto al filo, si proseguirà a tenerlo al fuoco fin tanto che ponendovi una cucchiara buccata nel tempo che bolle tirandola fuori e soffiandovi, sorta dai buchi un'idea di Perla: sarà segno allora che è giunto alla sua giusta cottura, e si terrà per i bisogni come si dirà in appresso.

Cottura alla Caramella.

Quando la cottura sarà passata dalle due suddette gradazioni ne verrà la spuma, allora si tuffi dentro un manico di mestolo, ed immergendolo nell'acqua, se viene ad assodarsi sarà fatto: si potrà

conocerlo ancora dal porne due gocce entro un gotto d'acqua, che essendo al suo punto di cottura farà degli scoppietti. Convorrà osservare che attorno al calderotto, detto a pan di zucchero, non si attacchi la spuma, che però si potrà far uso di una spugna umida con la quale si anderà di tanto in tanto rinfrescando, che diversamente facendo verrebbe a bruciare e prenderebbe di amaro. Sarà meglio il fare questa qualità di cottura con lo zucchero in pani, ma allora non ha luogo l'umido, ma bensì tuffasi soltanto nell'acqua il detto zucchero, e cavandolo si pone nel calderotto come si è detto.

PER FARE QUALUNQUE SORTA DI GLASSÉ.

Glassé gialla di Cedrato

Prendasi un Cedrato fresco, e si fregghi ad un pezzetto di zucchero in pani sopra di un piatto fin tanto che piacerà secondo il gusto di chi deve agire; a questa grattatura caduta nel piatto si unisca una chiara d'uovo e onze sei di zucchero in polvere, procurando che si unisca bene il tutto insieme, e così se ne farà quell'uso come si dirà in seguito.

Glassé bianca di Cedrato.

Si farà il tutto come sopra, ponendovi nel piatto dell'agro di limone, che così si otterrà l'intento della bianchezza.

Glassé gialla di Arancia di Portogallo.

L'istessa dose, e l'istesso metodo si terrà ancora in questa qualità come si è detto del Cedrato.

Glassé bianca di Arancia di Portogallo.

Ci-regoleremo come in quella di sopra col porvi l'agro di limone finchè non divenga bianca.

Glassé di Limoncello.

Si terrà parimente in questa il solito metodo che si è detto di sopra, ma vi si porrà dell'agro che si ottiene dal Limoncello.

Glassé rossa di Mela-Rosa.

Facciasi uso dell'istesso metodo del Cedrato, a differenza che in questa conviene porvi un pochetto di zucchero, ove siavi stata bollita un poco di Pezzetta di Levante che è quella che dà il colore, avvertendo che deve esser già freddato, diversamente guasterebbe la Glassé.

Glassé bianca di Mela-Rosa.

Se ne avrà la Glassé bianca dal metodo suddetto, ma in luogo della Pezzetta rossa si porrà dell'agro di limone come si è detto alle altre.

Glassé di Limon-dolce o sia Lima.

La manipolazione sarà l'istessa delle altre; ma questa si potrà fare secondo il solito, tanto rossa che gialla e bianca, servendosi delle già dette regole.

Glassé di Cannella.

Ci bisognano once sei di zucchero in polvere e mezz' oncia di cannella della Regina parimente in polvere; si ponga in un piatto, e con dell'acqua più o meno a piacere, e a seconda dell' uso che dovrà farsene, si stemperi bene insieme e si passi a farne l' uso che saremo per descriverne.

Glassé di Cioccolata.

Della Cioccolata prendasene once quattro, ma che sia perfetta; si strugga in due chicchere d' acqua, e strutta che sia prendasi una libbra di zucchero in pani, il quale posto in un calderotto unitamente alla detta Cioccolata, e ponendolo al fuoco si farà cuocere al grado della cottura detta a filo. Allora si levi il calderotto, e si stancheggi con un mestolo, ponendovi dalla parte che si stancheggia due gocce d' agro, perchè così la Glassé raffreddandosi prende il suo lucido: se ne getti una grossa goccia sopra la carta, e se questa si gela sarà all' ordine per servirsene come si descriverà in appresso.

Glassé di Fravole.

È necessaria una libbra di zucchero, una chiara di uovo, e once quattro di Fravole di giardino; passando queste per setaccio di velo, prendasi quella pasta che cadrà dal velo, e si unisca al detto zucchero e chiara. Si avverta che talvolta le Fravole danno un umido troppo abbondante, ed allora si aggiungerà altro zucchero, come sembrerà opportuno nelle occasioni.

Glassé di Ribes.

Si prenderà una libbra di zucchero, una chiara di uovo, e once tre di Ribes fresco, e si farà il tutto come si è detto delle Fravole.

Glassé di Lamponi.

Con libbre una di zucchero e una chiara di uovo si prenderanno once cinque di Lamponi freschi, i quali si faranno prima cuocere a bagno-maria, e dipoi se ne cavi il sugo che passerà dal velo senza fare uso di mestolo nè di pressa: quell'umido che cade si unirà al detto zucchero e chiara che sarà in ordine per farne l'uso destinato.

Glassé di Bisciolone.

Essendo per se stesse le Bisciolone troppo acquose, sarà necessario per questa Glassé far uso del gelo di Bisciolone, come si dirà a suo luogo. Questo gelo di peso oncie due si unirà a libbre una di zucchero e una chiara d'uovo, e unendo bene il tutto sarà pronto per farne dipoi l'uso che piacerà.

Glassé di Viole-Mammole.

Potrà farsi questa con il Giulebbe come sopra, ma si fa ancora con le sole Viole naturali, come segue.

Si prendano delle Viole-Mammole scempie, e se ne spiecioli quella quantità che si crederà opportuna; indi si pongano in un poco di acqua a bagno-maria, poi si prendano e si passano per velo, e facciasi uso di quell'umido unendolo ad una libbra

di zucchero, bastando in questa una sola mezza chiara di uovo; mescolando il tutto bene insieme se ne vedrà un color verde, il quale per farlo tornare al suo color di mammola bisogna porvi tre o quattro gocce di agro conforme il bisogno. Questa Glassé è di un gusto squisito, e particolarmente per il suo odore e colorito.

PER FARE QUALUNQUE SORTA DI CONSERVE DI TUTTO ZUCCHERO.

Conserva di Bergamotta.

Si prendano once otto di zucchero in pani, si gratti un poco alla Bergamotta a piacere, dipoi si raschj con un coltello entro di un piccolo piatto, e vi si ponga l'agro d'un quarto di un giusto limone, e si unisca bene il tutto insieme con un cucchiaino di argento acciocchè l'agro non prenda cattivo odore. Poi si ponga il detto zucchero in un adattato calderotto, si faccia cuocere a filo, levandogli la spuma, e procurando che sia pulito dalle sozzure; allora si unisca quell'agro a questo zucchero, procurando di mantenerlo sempre a filo, che diversamente non s'avrebbe la bramata perfezione. Si avverta che va stancheggiato, procurando di staccarlo dalle parti ove resterebbe attaccato, e procurandone la riunione: quando sarà a un certo grado di grossezza, se ne getti una goccia sopra ad un foglio da scrivere, e toccandolo con un dito si vedrà quando sia al punto di gettarsi, vale a dire, se resisterà un pochetto alla pressione del dito medesimo. Quando si avrà ciò fatto si procuri che sia preparata una cassetta di un quarto di foglio bislungo, e la balsa o parete della quale sarà dell'altezza di una moneta di dieci paoli; si get-

ti dentro la detta Conserva, e dopo sette o otto minuti si prenderà un trinciante, e tagliandola per il lungo e per il traverso se ne faranno tante pasticche della grandezza che più piacerà.

Conserva di Limoncello.

L' istessa regola come l' antecedente si terrà ancora nella dose ec.

Conserva di Limon-dolce o sia Limu.

Ancor questa va regolata come si è detto delle antecedenti.

Conserva di Arancia di Portogallo.

Tengasi il metodo suddetto, ma per l' agro si farà uso di quello dell' Arancia istessa; queste verranno di color giallo, e saranno di un gusto non indifferente.

Conserva di Fravole.

Farassi uso di once otto zuechero, ma questo deve essere ridotto alla cottura di filo grosso, acciocchè la pasta delle Fravole non gli levi il potere di congelarsi; però se ne porrà quella dose che sembrerà giusta per non toglierle il filo, e si getterà al solito nella cassetta come si è detto.

Conserva di Ribes.

Si porrà a cuocere a filo once otto di zucchero, ed in luogo dell' acqua ci si metterà il sugo di once due di Ribes passato per velo, osservando

di non togliergli il filo; si stancheggi, ponendovi due gocce d'agro, e si getti al solito.

Conserva di Cannella.

Prendasi sei denari di Cannella soda della Regina, si metta a bollire per tirarne il sugo; indi si unisca questo sugo a' once otto di zucchero, si tiri alla cottura del filo, e dipoi si termini all' uso già detto di sopra.

Conserva di Rosolacci.

Si prendamo dei Rosolacci reali, si pongano a bollire in pochissimo umido; dipoi si premano in una salvietta, e con il sugo si ponga once otto di zucchero a bollire a filo grosso, perchè il fiore suddetto dà della grassezza; e si terminerà conforme si è detto altre volte.

Conserva di China.

Si prenderanno due denari di China, dei quali se ne farà un decotto, passandolo al panno, e stringendolo bene si porrà quest' umido in once otto di zucchero, cuocendolo a cottura di filo grosso, e si terminerà secondo il consueto.

Conserva di Viole-Mammole.

Questa si fa col giulebbe e con i fiori medesimi, quando ci sono freschi; allora si prendono i fiori, si spicciolano, facendo uso delle sole foglie, cuocendole con poco umido a bagno-maria; si premano, e con quell' umido si cuocia lo zucchero a filo ardito: siccome nel cuocere le Viole divengono

verdi, si porranno alcune gocce di agro, che questo le farà tornare il colore e l'odore come aveva in principio, e di poi si proseguirà come tutte le altre.

È necessario l'avvertire, che tutte queste Conserve si possono mantenere lungo tempo, purchè si guardino dall'umidità, che in tal caso si guasterebbero.

PER FARE DELLE ROTELLETTE DI ZUCCHERO COLL'ODORE DI AGRUME.

Rotellette di Cedrato.

Abbiasi un pezzo di zucchero in pergama, al quale si gratterà l'Essenza del Cedrato; poi si prenda un pochino di chiara d'uovo in un piatto con un poco di agro di limone, e così si assodi il tutto insieme come pasta liquida. Poi si compongono le Rotellette come segue: si metta un poco di zucchero in rottame, non dell'inferiore, chiarito in un calderotto e si tiri alla cottura di filo; quando sarà alla detta cottura uno col mestolo lo stancheggi bene bene, e un altro tutto in un tempo metta in un calderotto una cucchiata della sopraddetta materia con l'Essenza d'agrumi, e così mescolando il tutto insieme si getterà nelle forme tonde fatte a guisa di quelle da africani, avvertendo di non gettarle tanto grosse, perchè in quel caldo ribollono e fanno di sopra delle vessichette; poi si cavano dalle forme e si rinvoltano nei fogli come le pasticche di cioccolata.

Rotellette di Arancia di Portogallo.

Si gratti lo zucchero dell'Arancia, e si proseguano come le precedenti.

Rotellette di Limoncello.

In luogo dell'Arancia si gratti lo zucchero al Limoncello, e si termineranno come le antecedenti.

Rotellette di Mela-Rosa.

Essendo la Mela-Rosa un pochetto acuta nel suo odore, se ne porrà in poca dose per volta perchè non vengano troppo cariche; queste si procuri di non tenerle all'umido perchè stornano.

Rotellette rosse di Cannella.

Alla cottura di filo si tiri in un calderotto un poco di qualsiviasi zucchero: quando sarà quasi alla cottura si colorisca con un poço di Amaranthe, in conserva grosso, e si lasci terminar la cottura: quando sarà finita si stancheggi bene col mestolo, poi vi si metta un poco della suddetta mestura, cioè agro, chiara d'uovo, zucchero ec. vi si ponga ancora lo spirito di cannella e si gettino nelle forme tonde; poi si levino e s'involtino nella carta.

Rotellette di Finocchio.

Per farle con l'odore del Finocchio si metta un fuscellino nell'Essenza; poi si ponga nello zucchero, come pure nella pasta suddetta e si gettino nelle forme.

MANIERA DI DARE VARJ COLORI.

Color giallo.

Con acqua calda ove siano stati in molle dei fiori di Grogo, si colorirà la pasta e lo zucchero quando saranno quasi che al grado della sua cottura.

Color verde.

Averdo dell'acqua di fior di Grogo vi si stempererà dell' Azzurro di Berlino pesto ben fine, e passandolo ne verrà il color verde, col quale si potrà colorire la pasta e lo zucchero.

CONSERVE DI QUALUNQUE SORTA DI FRUTTI.

Conserva di Pesche.

Prendansi delle Pesche dette Poppe di Venere, e in luogo di queste, Pesche Burrone; si spicchine, e così naturali si pongano a bollire in zucchero chiarito; col mestolo si muoveranno continuamente e se ne procurerà lo sfarinamento: dipoi si passino al setaccio, e per ogni libbra di questa pasta vi si porranno quindici once di zucchero in pani, o pure once quindici di zucchero tirato alla cottura di perla secca; si unisca bene la detta pasta in questo zucchero in un calderotto posto ad un fuoco leggero, agitandola con un mestolo acciò non si attacchi, lasciandola così bollire, ed avendo pronto un piatto con un cucchiajo qualunque, si proverà a versarne un poco, la quale congelandosi darà segno di essere alla sua giusta cot-

tura; allora si ponga in barattoli piani, che così potrà bastare lunghissimo tempo.

Conserva di Albicocche.

Abbiansi delle Albicocche, e sarà bene far uso di quelle col nocciolo dolce, e si farà il tutto come si è detto in quella di Pesche.

Conserva di Ribes.

Per far ciò è necessario l' avere una quantità di Ribes e si passi per setaccio: passato che sia si lasci riposare, e con una cucchiara bucata gli si caverà tutta quella spuma che rimane; ripurgato che sia, si pesi, e per ogni libbra vi si porranno onze sedici di zucchero unicamente del sodo. Si ponga indi sul fuoco cercando di spumarlo; col solito mezzo del tondino e cucchiajo si proverà quando gela per poterlo cavare dal fuoco e gettarlo nei suoi barattoli.

Conserva di Grattaculi.

Si prendano dei Grattaculi maturi, e si tengano per due giorni distesi sopra una tavola e si mettano in un calderotto con un poco di zucchero chiarito acciò non si attacchino; si disfacciano dentro con un mestolo facendoli divenire come una pasta, la quale si passerà pel setaccio, e per ogni libbra gli si porrà altrettanto zucchero ben tirato alla perla; si unisca bene insieme questa pasta, tornando di nuovo a mettere a fuoco leggero e toccandola di continuo con mestolo, perchè merita molta attenzione, poichè deve divenire di una sodezza da cadere dal mestolo a falda grossa: ponetela in barattoli piani, e si metterà alla stufa a far la cro-

sta, che così basterà per quattro anni e più. Volendo usarne dopo che sarà assodata, vi si metta dello zucchero chiarito, ed al fuoco si faccia unire nuovamente, e se ne potrà usare secondo il bisogno.

Conserva di Mele.

Affettate delle Mele Lazerole non tanto mature, ed affettandole si pongano in un calderotto di acqua a bollire; lessate che saranno si sgrondino e si premano dall'acqua; poi si passi la pasta al setaccio, si pesti, e per ogni libbra si ponga altrettanto zucchero tirato a perla; si riunisca la detta pasta in un calderotto, e si farà il tutto conforme a quella dei Grattaculi.

Conserva di Uva Spina.

Vi regolerete col prendere una porzione di Uva Spina, e posta in una sorbettiera a bagno-maria, si disfarà a forza di mestolo; dipoi si passerà nel setaccio, e per ogni libbra si porranno once quattordici di zucchero in pani: si pesti nel mortajo e si unisca bene, mettendola dipoi in un calderotto, e si proseguirà col metodo di quella di Ribes.

Conserva di Ananasso.

Si abbia un Ananasso in fette, e pestato nel mortajo si passi pel setaccio, e ciò che le prime volte non passa si torni a pestare aggiungendovi un poco di zucchero chiarito per trarne quel maggior sugo che sia possibile; si torni a passare, e per ogni oncia di questa pasta si ponga un'oncia e mezzo di zucchero in pani schiacciato nel mortajo, e

mettendolo al fuoco in un calderotto di giusta proporzione si farà bollire riunendo il tutto; quando sarà a cottura, come si è detto alle Pesche, si porrà in barattoli piani, e si metterà alla stufa acciò faccia la sua crosta per maggior durata.

Conserva di Orzata.

Pongasi in un mortajo un poco di scorza d'arancia di Portogallo, un poco di cedrato, un poco di limoncello di Napoli e un pochino di mela-rosa con de' pistaechi mondi e inteneriti, delle mandorle dolci nostrali, cinque o sei mandorle amare, anche queste monde e intenerite, de' pinocchi, de' semi di popone e de' semi di cocomero; il tutto si pesti insieme ben fine e si bagni con zucchero chiarito, e poi col medesimo si sciolga tutta la pasta; prima si passi per setaccio, si strizzi bene bene ogni cosa, si ripesti, e di nuovo si stempera con zucchero chiarito. Quando ogni cosa sarà quasi che passata per detto setaccio vi si aggiunga dell'altro zucchero chiarito, e poi si passi il tutto per velo di seta fine. Quando sarà passato vi si aggiunga un poco di acqua-lanfa e si ponga poi la detta roba in boccettine; e in occasione poi di doverla adoprare se ne metta un poco in un bicchiere, e il resto s'empierà d'acqua, che così si avrà di ottima qualità e sapore.

GELI DI VARIE SORTA DI FRUTTI.

Gelo rosso di Ribes.

A bagno-maria si metterà in una sorbettiera del Ribes a granelli spicciolati entro una caldaja piena di acqua bollente; quando i granelli saranno mez-

zi disfatti, quell' umido che fanno rosso si passi per calza e si tiri a cottura di Gelo: per fare questa cottura eccone la regola.

Per ogni libbra di quest' umido si ponga mezza libbra di zucchero in pani, si faccia bollire tutto insieme in un calderotto e si guardi con un cucchiajo quando sia alla cottura, cioè se me stancheggi un poco sul cucchiajo, e l' ultima goccia si avverta che deve staccarsi a fatica; così dunque si metta in un recipiente a freddare, dopo un giorno si ponga in bottiglie cuoprendolo con un poco d' olio vergine, e volendone far uso si osservi di trarne bene il detto olio.

Gelo di Lamponi.

Con tutto il detto sistema si fa pure il Gelo di Lamponi, ma che la dose dello zucchero sia di once sette per libbra.

Gelo di Bisciolone.

Si prenda una quantità di Bisciolone, si premano al setaccio, passando quell' umido alla calza, e per ogni libbra di umido si mescoleranno once otto di zucchero in pani, facendogli l' istessa cottura del Ribes, e si ultimerà conforme si è detto di sopra.

Gelo di Uva-Spina.

Di una quantità di Uva-Spina si pongano i soli granelli in una sorbettiera a bagno-maria, e dipoi si passi l' umido per calza: a questo si uniranno per ogni libbra di umido once otto di zucchero in pa-

mi, e si terminerà coll'istesso metodo di quelli antecedenti.

Gelo di Pere-Cotogne.

Si prendano le Pere-Cotogne e se ne faccia quattro parti bene sbucciate e pulite: si facciano delle fette non tanto sottili, si lessino, e dipoi si mettano a scolar l'acqua che avranno; allora si mettano sopra un canovaccio bagnato come segue. Si fanno attaccare due campanelle ben grosse a due anelli nel muro, a questi vi s'infilzerà un pezzo di bastone ove ci si legherà ben forte un canovaccio stabile e bagnato; alla fine del medesimo ci si legherà forte un altro pezzo di bastone compagno al primo: legati che siano questi due bastoni da piedi e da capo, nel suo mezzo ci si metterà le fette delle Pere-Cotogne, avvolgendo il bastone da piede, e strizzandolo forte perchè esca il sugo delle fette. Questo, acciò diventi Gelo si farà così: per ogni due ramajolate si tirerà a cottura di filo passata una ramajolata di zucchero: quando sarà alla detta cottura vi si getterà dentro l'estratto e si lasci a bollire fin tanto che non sarà venuto alla cottura di Gelo. Per farlo venir rosso si lasci stare nello zucchero l'istesso sugo, e vi si aggiunga dell'Amarante in conserva. Per farlo color violetto ci si aggiunga, quando è quasi alla cottura, un poco d'Indaco ben macinato con acqua, e poi acconciato con un poco di acqua-vite e agro passato per panno. Per farlo verde si aggiunga un poco di fior di Grogo e Azzurro di Berlino, come si è detto altre volte; ed in questo modo si colorisce il Gelo quanto più sarà di piacimento.

GIULEBBI DI VARIE QUALITA'.

Giulebbe di Acetosa.

Prenderete una dose di zucchero, tirandolo a filo leggero e ben purificato; levandolo dal fuoco vi si porrà dell'aceto di moscado a piacere: ponendolo a bollire si passerà al velo, e freddato che sia lo metterete in bottiglie.

Giulebbe di Cedrato.

Questo lo farete come il sopradescritto, ed in luogo dell'aceto si procurerà di avere dello zucchero in pani che gratterete unitamente ad un cedrato colto allora dalla pianta, e che sia giustamente maturo; ed unendo questa grattatura di zucchero a quello chiarito, già cavato dal fuoco, si unisca bene e si passi al solito.

L'istesso potrà farsi, volendo, o di Arancia o parimente di Limoncello.

Tintura di Viole-Mammole.

Si prendano delle Viole-Mammole scempie di bel colore, si spicciolino e gli si cavi tutto ciò che non è foglia, perchè guasterebbe il colorito. Si pongano queste foglie in una sorbettiera e vi si getti dell'acqua bollente in poca dose, vale a dire tanta che basti per macerarle, e far sì che vengano tutte una palla. Si metteranno dipoi a bagno-maria, e agitandole di tanto in tanto tenendovele per un'ora; indi si levino e si pongano alla stufa per ore ventiquattro: in seguito si mettano nel setaccio e si premiano: per ogni libbra di sugo si prenderanno libbre due di zucchero in pani di prima sorte, si

schiacci nel mortajo e si unisca con quel sugo che poi si porrà in una catinella verniciata a bagnomaria per struggerlo e pulirlo: quando sarà freddo, da quella spuma che avrà fatta, pulito che sia, si passi per velo, e in altra catinella si agiti spesso per molti giorni, ponendola dopo in hoccie, e sopra vi si porrà l'olio, turandole con cartapeccora che basterà assai.

MANIERA DI CANDIRE QUALUNQUE SORTA DI FRUTTI.

Pesche candite.

Si prenderà una libbra di Pesche di qualunque sorta esse siano, si dividano nel mezzo cavandovi il nocciolo, e si torniscano con coltello levandogli la buccia; si prenderà poi una giusta dose di zucchero chiarito, facendole nel medesimo lessare dentro un calderotto di misura adattata: lessate che siano si pongano in una catinella, e si prenderà una libbra di zucchero in pani che si chiarirà a falda grossa: quando sarà freddo ei si gettino sopra le dette Pesche, e per otto giorni gli si farà la seguente servitù: si scoleranno, e il medesimo zucchero si ribollirà; tirato alla solita cottura si lascerà freddare, e al solito si porrà sopra le Pesche; ben inteso che se farà bisogno si supplisca con altro poco di zucchero. Passati i giorni otto saranno da potersi servire come più piacerà. Volendole tirare asciutte, per farle bastare qualunque tempo, si trarranno dal detto zucchero, e ponendole sopra ad un retino si lascerà loro scolare il detto zucchero; dipoi si porranno in carta sugante, e suzate che siano si pongano di nuovo sopra il retino, mettendole alla stufa per dodici ore; ma per

altro è necessario rivoltarle acciò vengano da tutte le parti prosciugate. Asciutte che siano prendasi dello zucchero in pani, si schiacci nel mortajo leggermente, e passandolo per setaccio s'impolverino: tornandole alla stufa per altre sei ore si continuerà ad impolverarle di tanto in tanto fino a che restino bene asciutte, e così se ne otterrà l'intento che si desidera.

Albicocche candite.

Si terrà l'istesso metodo come sopra, ma è necessario l'avvertire che devono essere Albicocche di spalliera.

Ananasso candito.

Convien prendere un Ananasso fresco: si affetti a rotelle, e con il taglia-paste si prenda il midollo, osservando che non vi reati niente di buccia perchè sarebbe troppo dura. Si tenga preparato in un calderotto di grandezza a proporzione dello zucchero in pani chiarito, perchè altra qualità di zucchero gli farebbe variar colore. Si lessi giustamente, cioè nè poco nè troppo; indi si levi e si ponga in zucchero chiarito tirato a falda grossa ove dovrà stare galleggiante per giorni otto, ma ogni giorno va tirato di nuovo lo zucchero all'istessa cottura, e dipoi si torni a porvi l'Ananasso. Volendolo tirare asciutto si levi dal detto zucchero, si ponga in un poco di acqua tepida per levargli quello zucchero che avrà sopra, si metta steso sopra ad un panno e leggermente si asciutti. Asciuttato che sarà abbiassi dello zucchero in pani tirato a filo, e postovi dentro l'Ananasso gli si farà staccare un bollire; indi si cavi, si stancheggi con un mestolo

col porvi due gocce d'agro, procurando sempre di riunirlo, osservando che non granisca, e versandone una goccia sopra la carta: essendo al suo giusto punto dovrà fare una certa patina esteriore allora si cavi il detto Ananasso in fette, si ponga sul retino, e se l'agente vedesse che nel momento non fermi, allora lo porrà alla stufa con fuoco leggero, e ne otterrà l'intento. Poi si cavi dal retino ove sarà attaccato, ma che si stacchi facilmente; si servirà a piacere, e potrà bastar molto tempo figurandolo dall'umido; con questo metodo si avrà di una lucentezza bellissima. La buccia sarà ottima per farne la Conserva come si è indicato.

Susine candite.

Si prenderanno delle Susine di quella qualità che più piace, osservando che non siano né col baccanè con difetto veruno, e neppur maneggiate. Abbiasi un calderotto al fuoco con dello zucchero chiarito qualunque, si pongano dentro a lessare per togliergli la buccia, la quale appena cavate dal fuoco sorte senza difficoltà: dipoi si pongano in una catinella, ed avendo dello zucchero freddo, tirate a falda, si continuerà per giorni dieci a scolarle e ritirarlo all'istessa cottura mediante l'umido che avrà prese dalle Susine, e si torni di nuovo a gettarlo sopra le medesime. Volendole serbare asciutte si terrà il solito regolamento che si è già detto.

Lazzerole bianche candite.

Abbiassi una quantità di Lazzerole di quelle bislunghe, bianche e di ottima qualità senza macchie e non bucate, e con la punta del coltello dalla par-

te del fiore gli si farà un piccolo buco, ove possa insinuarsi uno stecco qualunque, all' oggetto di toglierli i noccioli, cosa che va fatta con diligenza per non romperle: dopo ciò, avendo pronto un calderotto con acqua bollente, vi si porranno a lessare spremendovi un limone per mantenerle bianche, e così toglierli la buccia che sortirà con facilità mediante la punta di un coltello; allora si mettano nell' acqua fresca e ci si tengano per ore otto. Facciasi dipoi un preparativo di zucchero in pani, tirato a cottura di falda grossa, entro di un calderotto. Si cavino dall' acqua le Lazzerole, sopra di un panno gli si farà lasciare l' umidità, e poste in una catinella vi si getterà sopra il detto zucchero tepido, continuando per giorni otto col solito metodo di ribollirlo, e l' ultima volta si terranno a piacimento a incorporare meglio il detto zucchero. Volendole asciutte si potrà regolarsi come si è detto all' Ananasso.

Albicocche verdi candite.

Prendete delle Albicocche verdi e tenere; cioè prima che abbiano indurito il nocciolo, fate un raano con cenere stacciata e acqua: quando avrà bollito ponetevi quella quantità di Albicocche che crederete, fatele bollire, e muovetele con una cucchiara bucata finchè osserverete con le dita che si distacchi la pellicola lanuginosa che hanno attorno; passatele allora all' acqua fresca, strofinatele leggermente con le mani per nettarle bene, e cambiategli l' acqua: ciò fatto si porranno in un calderotto con dell' acqua bollente e due pezzetti di Alume di Rocca, il quale le schiarirà; fategli alzare alcuni bollori fino a tanto che pungendole con uno stecco vi entri senza fatica. Abbiate dello zucchero bollente cot-

to alla falda, metteteci le Albicocche dopo averle asciugate con un panno, e tenetele per dieci giorni col solito metodo. Per farle asciutte, a *tirage*, o sia a filo, regolatevi secondo il solito sistema.

Mandorle della Caterina candite.

Si mette sul fuoco a bollire un calderotto pieno di ranno, e di grandezza proporzionata al quantitativo delle Mandorle, le quali si bucano in tre posti; se sono grandette, con un fuscello di scopa appuntato; se sono mezzane, bastano due buchi; e se sono piccole, uno solo nel mezzo. Così adunque aggiustate si porranno nel ranno lasciandovele stare fin tanto che non sorta la prima buccia e che si scuopra la seconda verde: quando saranno nette dalla buccia si getterà via il ranno: si metterà dell'acqua a bollire, e ponendovi dentro le Mandorle a lessare si lasceranno stare sino a che non diverranno morbide e pastose. Poi si levino e si mettano a purgare nell'acqua per tre giorni mutandogliela spesso: dipoi si faccia bollire a falda una dose di zucchero chiarito; quando sarà tepido si metteranno dentro le Mandorle asciutte bene, ed ogni mattina per lo spazio di sei giorni si scalderà lo zucchero all'istessa cottura, aggiungendovene se farà bisogno, e si tornerà a porlo nelle Mandorle, ma sempre tepido. Quando avranno incorporato lo zucchero si riporranno le Mandorle col detto zucchero, ma prima di cuocerle si lasci ben freddare tutta la materia, perchè diversamente ribollirebbero.

Per candire le Noci intiere verdi, che poi divengono nere.

Si colgano le Noci col marlo quando siano di grandezza quanto una pera moscadella, si spuntino dal fiore, come pure dal gambo con un coltello: indi con un ago grosso di ferro gli si facciano dei buchi incrociati, e si mettano nell'acqua fino a che vengano nere, avvertendo di mutargliela tutti i giorni: quando saranno nere si pongano a bollire per lessarsi in acqua pura, e subito che si potranno ferire con un fuscello senza fatica saranno cotte. Si cavino, e ponendole in un catino di acqua fresca, vi si tengano due giorni, mutandogliela fino a quattro volte per giorno. Si prenda in seguito una dose di zucchero chiarito a falda, e vi si faccia bollire una quantità proporzionata di garofani e cannella soda della Regina, che terrete ben chiusi in un pezzetto di tela. Allora si asciughino con un panno le dette Noci, si pongano in un vaso di terra, e se gli getti il detto zucchero quando sarà ben freddo, tornando a far ciò per otto giorni di seguito, potendole tirare asciutte come si è detto di altre cose. Queste saranno di un gusto squisito e piacevole.

Per candire i Fiori di Arancio.

Si provvedano i Fiori di Arancio, e che siano freschi: ad uno ad uno gli si levi quelle foglie più grandi perchè ne deve venire il seme del mezzo libero e ripulito dalle suddette foglie. Il seme si getti via, e le foglie si mettano in un setaccio: dipoi si metta sul fuoco un calderotto d'acqua a bollire, si scottino dentro, poi si scolino da quell'acqua, e si mettano in zucchero tepido come so-

pra, riscaldandoli ogni mattina per il tempo di giorni sei. Quando saranno stati tutti questi in zucchero si pongano in un vaso, tenendo l'istessa regola de' Marroni.

Per candire Radiche di Calamo aromatico.

Si facciano provvedere dall'erbajolo le sopraddette Radiche, si mettano nell'acqua calda, e sul fuoco vi si lascino un poco stare per poterle ripulire: ciò fatto si lesserano fin tanto che non veugano morbide, e dipoi si porranno in acqua fresca ove si lasceranno stare in purga per giorni quattro, avvertendo di mutargli l'acqua spesso. Allora si asciugino, si mettano in zucchero chiarito, ove si lasceranno bollire e gli si riscalderà ogni giorno finchè non l'abbiano bene incorporato, ed allora si potranno adoprare nel modo che più piacerà.

Per candire le Noci tenere.

Averdo delle Noci tenere, cioè che non abbiano per anche assodato il guscio, si metteranno in un calderotto sul fuoco con acqua a bollire fino a tanto che non si stacca bene il marlo, e ad una alla volta si puliscano, e se non sono bastantemente tenere si metteranno in altra acqua pulita a bollire; dipoi si terranno per due giorni in purga, avvertendo di mutargli spesso l'acqua; indi si levino e si rotondeggino dalle parti, e si mettano ad asciugare sopra di un canovaccio. Poi si scaldi lo zucchero sufficientemente; quando bolle vi si metta dentro sei o sette stecchi di vainiglia soda e si lasci intepidire. Allora vi si metteranno dentro le Noci, e per sette ovvero otto giorni ogni mattina si tirerà lo zucchero all'istessa cottura; indi si metta-

no in un vaso qualunque con dentro tre o quattro scorze di cedrato per odore, e per smorzare quell'acuto che hanno di loro natura, gli si metta lo zucchero tepido con la cannella insieme dentro del vaso; si lasci prima freddare e dipoi si tureranno.

Per candire i Marroni.

Si facciano primieramente scegliere i Marroni di ricciaja più grossi che sia possibile, gli si cavi la buccia, e avendo posto un calderotto pieno d'acqua sul fuoco, quando bolle vi si mettano dentro i Marroni a scottare, acciò ne sorta là buccia: quando saranno netti si mettano sul fuoco a bollire fino a tanto che non saranno morbidi e pastosi. Si avverta che quando bollono gli si darà un poco di agresto buono perchè nel bollire non divengano neri. Allora si mettano a seolare in un setaccio, e scolati che saranno si mettano leggermente in una catinella; dopo si metterà sul fuoco a bollire a falda giusta una dose di zucchero eguale ai Marroni, e quando bolle vi si metterà dentro quattro o sei stecchi di canuella soda per odore, poi si levi e si metta in un'altra catinella a freddare. Quando poi sarà quasi che raffreddato si getterà sopra ai Marroni. Così facendo per giorni cinque si seguirà ogni mattina a riscaldargli lo zucchero all'istessa cottura e gli si darà tepido: quando il tutto sarà ben freddo si cuoprirà il vaso, e nell'adoprarli si avverta di tenerli lontani dal fuoco perchè sono facilissimi a rompersi.

Per candire i Marroni a caramella.

Si faranno alcuni fuscelletti di scopa appuntati di sotto e di sopra, e da una parte si s'infilzerà il

Marrone candito: si cerchi inoltre di aver preparate due o tre mele panaje o limoni ec. poi si tiri lo zucchero a cottura di caramella e vi s' intingano dentro tutti i Marroni; poi si cavino e s' infilzi l'altra punta del fuscello nelle sopraddette mele o limoni. Si lascino freddare e si adoprinò subito perchè questa cottura storna con facilità, però sarà bene il farla in tempi asciutti.

Bisciolone candite in Giulebbe.

Prendete una porzione di Bisciolone delle più perfette, che non siano percosse, ma di ottima figura; si caveranno i gambi, e dipoi con un sottile stecco, dal buco ove si è tolto il gambo, s' infilzi questo fuscello per toglierli il nocciolo che sortirà facilmente; indi si mettano in un recipiente ove si porrà quel sugo che sarà caduto nell' estrazione dei noccioli, e questo si passerà per setaccio. Per ogni libbra di Bisciolone così pulite si metteranno onze otto di zucchero bello e tirato a perla secca. Si prendano dette Bisciolone e si pongano nel calderotto dello zucchero a bollire riunendole; quando divengono grinzose saranno cotte, ed allora se gli caverà la spuma che soglion fare, e si getteranno in un recipiente, tornando a cavarne la spuma, lasciandole per ore ventiquattro; poi si scoli quel sugo in un setaccio facendolo cadere nel calderotto, si ponga sul fuoco tirandolo a falda grossa e si lasci freddare: freddo che sia si torni a gettare sopra le dette Bisciolone, facendo lo stesso per quattro giorni, riunendole sempre e cavandogli la spuma; poi per altri sei giorni si farà lo stesso, ma col riposo di due giorni per volta. Dopo si scoli nuovamente il sugo e si metta a bollire; quando bolle si mettano le Bisciolone dentro, facendogli stae-

care il bollire, si spumeranno, con una cucchiara buciata si tireranno fuori e si porranno in barattoli in quantità che vi possa stare il giulebbe. Si stringa molto il detto sugo quasi a guisa di Gelo, che si spumerà assai bene, e cavandolo dal fuoco si lasci freddare: con ramajolo si ricuoprano le dette Bisciolone poste nei barattoli: per giorni quattro si lascino stare scoperte levandogli certe vessichette che soglion fare di spuma: quando saranno pulite si turino con cartapeccora che si potranno serbare, e così saremo assicurati di averle sempre di un ottimo gusto.

Per fare il Cotognato bianco.

Abbiasi al fuoco un calderotto di acqua a bollire; si prenda una quantità di Mele-Cotogne e se ne facciano tanti spicchj ben mondi. Si pongano in una catinella con dell'acqua fresca e del sugo di limone, si cavino da questa e si gettino nel calderotto, ove pure vi si spremerà un limone. Si lasceranno cuocere assai acciò si disfaciano, si pongano in seguito nel setaccio, facendole deporre tutto l'umido che avranno, allora si passerà il corpo della pasta in una catinella, e quindi si torni a passarla per velo; passata che sia si pesi, e per ogni libbra prendasi una libbra di zucchero in polvere, si unisca il tutto insieme pouendovi dell'odore di cedrato grattato ad un pezzetto di zucchero o d'altro a piacere; si metta in un calderotto a cuocere fino a che prendendone un poco e posandolo in un piatto si geli: si procuri di avere delle cassette di latta inumidite ove vi si getterà il detto Cotognato. Si pongano queste alla stufa fintantochè non saranno assodate da poterle togliere tutte di un pezzo dalla

cassetta; ma sarà bene il lasciarle stare, che così basterà assai più.

Cotognato giallo.

Si farà come il bianco, e si varierà soltanto nell'odore, poichè in questo si metterà dell'arancia grattata al solito, ed il colore gli si darà col metodo delle Rotellette.

Cotognato rosso.

L'istesso sistema degli antecedenti si terrà pure in questo, e per odore si farà uso di un pezzetto di zucchero appena grattato alla Mela-Rosa, ed il colore con la Pezza di Levante come si è detto altrove.

Cotognato scuro.

Prendasi della cannella in polvere, dei garofani pure in polvere ed un poco di noce moscada, si unisca il tutto assieme, che servirà di odore e colore: si faccia come gli altri, che così si avrà il Cotognato più gustoso e delicato.

**PER CANDIRE QUALUNQUE SORTA
DI AGRUMI.**

Cedratì intieri.

Si prenderanno dei Cedratì di mediocre grossezza ben chiari, lisci e colti allora dalla pianta; dalla parte del gambo con un coltello g'li si farà un buco della grossezza di una nocciuola, mettendoli a lessare nell'acqua: per conoscere quando sia-

mo lessati si terrà un fuscello di scopa bene appuntato, il quale dovrà, quando saranno cotti, senza fatica insinuarsi nei medesimi: allora si passeranno in altra acqua tepida e vi si lascino per mezza giornata, mutandogli dipoi spesso l'acqua, che allora dovrà esser diacciata, per lo spazio di due giorni: si prenda un cucchiajo da caffè, e con la parte del manico s'insinui dal buco già fattogli per levargli quel midollo ed agro che avranno. Indi si prenda dello zucchero tirato a falda e vi s'immergano: quando sarà tepido, e per otto giorni ogni ventiquattr' ore, si tirerà l'istesso zucchero alla solita cottura: quando avranno incorporato bene lo zucchero si levino i cedrati, si mettano in un vaso, scaldandogli lo zucchero, e tenendolo sempre alla medesima cottura, che gli si darà tepido. Quando sarà freddato si turi il vaso con cartapeccora e si adopereranno a suo tempo. Si avverta per altro che non ribollano, e però gli si darà nel riscaldarli sempre lo zucchero tepido, perchè il caldo li farebbe venir grinzosi. Il suo ribollire s'intende quando fanno una specie di spuma.

Nell'istessa guisa si posson fare ancora tagliati a spitchj, ma allora si puliranno bene col coltello.

Si possono ancora tirare a secco servendosi dello zucchero a filo, come si è detto in altra ricetta.

Aranci della China canditi.

Prendete degli Aranci freschi della China ben gialli, facendogli un buco come al Cedrato, e seguendo ad operare come si è detto di sopra.

Mele-Rose candite.

Si provvedano le Mele-Rose e si torniscano: questo tornire s'intende, che si faccia arrotare a taglio fine un coltello, e con questo si debba far venire dalla frutta fili sottili più dei nastriui, e in questa maniera la frutta deve venire monda dalla prima buccia: tornite che saranno si sfoconano e si lessano. Quando bollono ci si porrà sopra dell'agresto, si lessano le Mele-Rose e le torniture insieme. Lessate che saranno si mettano in purga e vi si lasceranno star per due giorni, avvertendo di mutargli spesso l'acqua. Quando saranno state tutto questo tempo in purga si asciughino bene bene le Mele e le torniture, e si scaldi una dose di zucchero chiarito sufficientemente per cuoprirle: quando bolle si pulisca bene e si metta a freddare: subitochè sarà tepido vi si mettano dentro le Mele-Rose e le torniture (mettendole quando lo zucchero è tepido), per la ragione che diversamente diverrebbero grinzose: si avverta di scaldargli lo zucchero ogni mattina, e di dargliene quando è tepido per la sopraddetta ragione.

I Limoni, le Aranee di Portogallo, le Arance verdi, i Limoncelli e le Pere di san Domenico son tutti agrumi che si fanno con la regola suddetta: Tutti si possono fare intieri ed a spicchj come più piacerà. Si avverta ancora che si potranno tirare a secco come si è detto altrove.

**PER FARE QUALUNQUE SORTA DI BISCOFF-
TERIA.**

Savojardi.

Prendete dodici uova fresche, una libbra e mezzo di zucchero in pani o in polvere, o d'altra qualità, purchè sia del migliore, ed altrettanto fior di farina: avendo preparato un calderotto di ottone vi si metteranno le chiare delle dette uova ed i torli: si montino le chiare, ed allora vi si gettino i torli, indi lo zucchero, e con un mazzetto di vetrice si uniranno per bene queste robe. Allora si lasci il mazzetto, e con un mestolo a poco a poco vi si getti il fior di farina, si riunisca bene il tutto, tenendo preparato un imbuto di latta di cannello largo quanto una moneta di due crazie, con la sua padellina che lo sostenga; si ponga dentro la detta pasta, avendovi dei fogli preparati della grandezza di un quarto di foglio bislungo, sul quale se ne porranno sei o sette coltelli, ed avendo dello zucchero bene asciutto e spolverizzato, s'impolverino le dette pastine, facendo in maniera che non resti zucchero sul foglio, nè che i coltelli tra loro si attacchino. Si passino al forno ben temperato sopra dei teglioni di rame: cotti che siano, il che si vedrà da un bel color di nocciuola tanto sotto che sopra, si caveranno lasciandoli freddare: con la punta di un coltello si staccheranno leggermente dal foglio, e si procurerà di tenerli sempre in luogo caldo acciocchè si mantengano.

Pane di Spagna.

Si prendano dodici uova fresche, una libbra di zucchero in polvere ed una libbra di fior di farina; si ponga lo zucchero in una catinella verniciata unitamente ai torli e le chiare in un calderotto per montarsi. Si riunisca lo zucchero ai torli con un mestolo, di maniera che versandone dal mestolo venga a cadere a guisa di nastri. Montate che siano le chiare si uniscano ai torli ec. Si facciano sei cassette con sei mezzi fogli di carta grossa doppia: allora si unisca la farina con la detta roba, e facendone sei partizioni si gettino in dette cassette: avendo un teglione preparato con fogli distesi si ponga ad un forno leggero: cotto che sia si levi, e lasciandolo freddare si affetti e si serba.

Pane duro.

Abbiansi sei uova, once diciotto zucchero e due libbre fior di farina, o meno, a proporzione del bisogno. Avendo una catinella verniciata si stemperino bene i torli e le chiare insieme, e vi si metta per odore cedrato, ansci o altro a piacimento: s'impasti allora la farina facendola alla sodezza di quella del pane comune: si tengano preparate delle foglie di ottone incerate: si formino di questo Pane duro tanti baccelli rotondi della lunghezza di due terzi di braccio; e volendolo d'altre figure si avranno dei taglia-paste, e allora si potranno fare di varj disegni. Si metta sopra le dette foglie al forno ben caldo, e si avverta che essendo a baccelli con il coltello gli si farà un taglio nel mezzo acciò possano meglio rilevare; oppure si doreranno con chiara d'uovo sbattuto, lasciando allora di tagliarli. Quando avranno presq un bel colore si cavino dal

forno e si staccano dalla teglia: quando saranno freddi si taglieranno in tante fette e si potranno servire.

Biscotteria di Mandorle.

Si avranno libbre due di Mandorle dolci di buona qualità; si monderanno, cuocendole secondo il solito, e si asciugano con panno. Allora si abbiano cinque chiare d'uovo, con le quali si bagneranno nel tempo che si macinano alla pietra; osservando che non facciano l'olio sulle parti, si riuniranno bene, e si faranno venire assai fini: allora si pesi questa pasta, e per ogni libbra vi si metterà altrettanto zucchero in polvere di quella qualità che più farà comodo: s'impasti il tutto insieme, e riunendola con un poco di odore di arancia o di cedrato, si tiri alla grossezza di due monete di dieci paoli, e si tagli con i taglia-paste di varj disegni: dipoi si glasseranno con Glassé analoga all'odore che gli si avrà dato, osservando che in questa Glassé non vi sia agro, e con la punta di un piccolo coltello si glasseranno conforme il disegno. Dipoi si mettano sopra della carta, e poste in un teglione si passino al forno leggero: quando avranno preso un color di nocciuola si leveranno, e staccandole da' fogli si potranno servire.

Questa istessa pasta volendola unire alla cioccolata si doserà così: Per ogni libbra di Mandorle basterà avere mezzo pane di cioccolata buonissima e grattata fine, la quale va ben riunita senza porvi verun odore; e si seguirà come si è detto, avvertendo che questa va glassata con Glassé bianca, vale a dire zucchero e chiara unicamente, e si cuoceranno secondo il solito.

Biscotteria di Mandorle alla napolitana.

Prendete una libbra di Mandorle dolci, cioè naturali senza sbucciare: strofinandole con un panno e scegliendole ad una ad una, osserverete che non ve ne siano delle guaste, o sivvero delle oliose; fatta che sia la scelta, abbiansi quattordici once di zucchero in polvere, si mettano insieme nel mortajo con lo zucchero, e si pestino fino a tanto che non saranno ridotte in polvere. Allora si mettano in una catinella verniciata, avendo due torli e una chiara d'uovo; si metteranno dentro, prendendo un pezzo di zucchero in pani al quale si gratteranno dell'Arancia, del Cedrato e del Limone ben freschi; raschiandolo con coltello nella catinella suddetta si prendano circa venti garofani, si pestino bene, si unisca il tutto con un mestolo, e si seguiti a farne l'uso come si è detto dell'altra, avvertendo che questa si passa al forno senza glassare; cotta che sia si abbia preparata una Glas-è di cannella della Regina: quando la Biscotteria sarà fredda si glassi e si metta alla bocca del forno per cinque minuti; dipoi cavandola si avrà da poterla servire a piacere, e sarà di un ottimo gusto.

Per far Biscottini a vento di Mandorle tritate.

Si prenda delle Mandorle nostrali, si mondino e si tostino a fuoco lento: tostate che saranno si lascino freddare, e poscia con una coltella si tritino tanto, che devono venir quasi fini come la rena: poi di nuovo si facciano riprendere un poco di tostatura sul fuoco, indi si compoiano sopra di un'asse con zucchero in pergamena passato per velo di seta fine, e vi si gratti dentro un cedrato: così s'impasti le Mandorle con detta roba, e an-

cora con tre chiare d'uovo bene sbattute: poscia si assodi la pasta ad una sodezza giusta e si mandino in forno a palle tonde, grosse poco più di una da schioppo. Quando poi saranno quasi che cotte s'invernicino con una vernice composta così: Essenza di cedrato sopra un pezzo di zucchero in pergamena messa in un piatto, come ancora dell'agro di limone e un poco di chiara d'uovo per imbianchirla; così verrà la vernice bianca assodandola con lo zucchero in pergamena fine: mezzi cotti adunque che saranno i suddetti s'invernicino con la vernice sopraddetta; poi si mettano alla bocca del forno perchè la data vernice si prosciughì e diventi bianca; dopo si levino, e mettendoli in bocca si sentirà quel dolce e quell'agro che nessun sapore si confonda coll'altro. Si osservi ancora di non tenerli in luoghi umidi.

Per fare Biscottini senz' Anaci all' Inglese.

Primieramente si prende il fior di farina e dello zucchero asciutto passato per setaccio; si mescola una libbra di fior di farina e dello zucchero parimente una libbra: queste due libbre insieme si mettono sopra un'asse stabile: in questa composizione vi si gratta un cedrato ben fine, e si mescola ancor questo: poi si fa una piccola buca dove vi possano entrare dodici torli d'uovo senza chiara: si prende poi libbre tre mandorle peste fine fine, bagnate col latte sfumato, e vi si aggiunge ancora queste: così s'impasti con la mano, si vada prendendo a poco per volta la farina, e vi si aggiunga anche libbre quattro di butirro strutto. Un altro poi, mentre che uno lavora i torli, sbatta le dodici chiare che si sono cavate dai torli: sbattute che saranno le passerà a quelle che maneggia i torli, unen-

do ogni cosa insieme: poi si prendano dieci libbre di mandorle, si mondano e si tostano: tostate che saranno si tritolano fine, si mettano nell' impasto, e così si va iugrassando la pasta con del fior di farina: quando è ad una grossezza che non si possa maneggiare, si fa di ogni cosa un pane, e si lavora tutto quel pane insieme con farina sotto: quando è ad una sodezza giusta si lascia riposare per due ore. Riposata che sarà si manda in un teglione in forno; distendendovi sotto della farina, si fanno alcuni baccelletti grossi quanto un bastone da granata, e si coloriscono sopra con uova e chiare sbattute: poi cotti che sono al forno si tagliano lunghetti come al solito: tagliati che sono si tostano un poco in forno e poi si levano.

Biscottini a vento di Mandorle amare bianche.

Si mondano le Mandorle nostrali dolci e una porzione di quelle amare; si mettono in un fornello poco caldo a rasciugare per lo spazio di giorni dieci: dipoi con un canovaccio si puliscono, si mettono in mortajo e si pestano ben fini: perchè non gottino fuori l' olio vi si spolverizza dello zucchero in pergamena, si mettono sopra di un' asse, e con un mestolo si disfà quella pasta, se mai fosse abbozzolata. Poi si prende la chiara di quattro uova, si sbatte, si mette in quella pasta unendo bene insieme, e con zucchero fine si assoda poco meno che la pasta dei Biscottini a mano. Si lascia riposare per un' ora: quando sarà riposata si manda in forno in un teglione ove siano distesi dei fogli reali, sopra i quali si mette la pasta a piccole palle come quelle da schioppo. Con le pizzettine si pizzetteranno acciò vengano spumosi e aperti. Si avverta di cuocerli nel forno poco caldo

perchè cuociano senza prender colore, ma che si mantengano bianchi. Si osservi al solito di tenerli in luogo bene asciutto perchè non si guastino.

Biscottini di Mandorle dolci rosse.

Ci vuole come sopra le Mandorle asciutte dolci; si pestino, si spolverizzino con zucchero fine, e s'impastino con chiare di uovo a proporzione delle Mandorle: in questa pasta vi si gratti per odore un poco di cedrato, o arancia, o limoncello ec. Poi si riducono alla sodezza come si è detto, e si lasciano riposare per un' ora: si avverta nel dargli il colore di prender quello di Amaranite in Conserva tirato a cottura stretta stretta perchè il forno lo mantenga, e si manderanno a cuocere col metodo suddetto. Si avverta ancora che si possono fare di color verde dandogli l'odore di limoncello, e cuocendoli a forno lentissimo perchè il colore si mantenga. Si possono far gialli, ed allora si faccia uso dell'arancia di Portogallo, avvertendo di farli molto pieni perchè questo è un colore che smonta. Si fanno ancora di Meta-Rosa e Bergamotta, ed altro come puol gustare al vario genio del Creduziere.

Per fare Biscottini alla genovese con Anasi.

In primo luogo si prende una libbra di farina, habbe una di zucchero asciutto passato per setaccio, e due crazie di anasi; si vaghiano, si ripuliscono e si mettono nella farina e zucchero, mescolando ogni cosa insieme: si fa una piccola buca con mettervi dentro dodici torli d'uovo; ed uno intanto, nel tempo che un altro sbatte le dodici chiare, cominci a maneggiare i torli, ci metta dentro ancora libbre quattro di butirro strutto in un ra-

majolo: parimente si cerca di aver preparato libbre dieci Mandorle monde, e tostate si mettono così intiere nell' impasto; così dunque s'ingrossa la pasta con fior di farina; quando non si può più maneggiare si fa tutto un pane, e si maneggia con farina sotto; e quando sarà ad una giusta sodezza si lascia riposare per due ore. Riposata che sarà si faranno i soliti baccelli grossi come un bastone da granata, si pongono in un teglione con farina sotto, e si coloriscono sopra con uova e chiara sbattute. Stata che sarà al forno si tagliano più corti di quelli all' uso inglese come al solito, e dopò tagliati si tostano un poco e poi si levano.

Per fare Merenghe a Zucchero chiarito.

Si prendano dodici uova fresche, dalle quali si levano le chiare. Si prenda dipoi una libbra e mezzo di zucchero chiarito asciutto; questo si tira a cottura di perla, e quasi a caramella: quando sarà a questa cottura (si cerca già di aver preparate le chiare, cioè bene sbattute, con le fruste vi si aggiunge lo zucchero mescolando tutto insieme, e dello zucchero vi se ne mette finchè la pasta non è venuta a una giusta sodezza. Dipoi vi si gratta dentro un poco di Bergamotta per odore, si dimezza la pasta per lo spazio di un mezzo quarto d'ora, e poi si lascia un tantino riposare per due o tre minuti. Poi riposata che sarà si getta la suddetta sopra di un legno con foglio sotto a piccoli globi grossi quanto un mezz'uovo, vi si spolverizza sopra dello zucchero fine, indi si mettono in un fornello a vento poco caldo, e vi si lasciano stare fino a che facciano sopra la crosta e che prendano un poco di colore: poi si levano e si accoppiano; e volendole poi riempire si può, poichè dentro

vi resterà quella pasta mezza cotta, la quale è la grazia della Marenga. Si avverta di tenerle in luogo asciutto perchè non stornino.

Furroncelli all' italiana.

Si prendano delle Mandorle nostrali dolci e dei Pistacchi; si mondano, e mondati che siano si tritano mediocrementemente, ed allora si mettano in un calderotto con un poco di zucchero charito asciutto. Poi si mette sul fuoco la suddetta roba a bollire acciò si consumi quello zucchero. Quando sarà quasi che consumato si procura di aver preparate delle ostie bianche, sopra a due delle quali vi si getterà un poco della suddetta pasta ben distesa; e con un coltello di taglio fine vanno tagliate conforme detterà la fantasia di chi le lavora, osservando di tenerle in luogo asciutto. Si avverta che nell' impasto ci sia della cannella, dei garofani e della noce moscada, il tutto pestato ben fine: per il quantitativo ci regoleremo conforme il piacere di quei soggetti che dovranno farne uso.

Biscotti di Majorca.

Prendete tre libbre di fiore di farina, mettetela dentro un catino bianco con un poco di lievito stemperato con un poco di acqua tepida, e ponetelo nella stufa: quando detto lievito avrà crepacciato intorno alla farina sarà arrivato al suo punto; aggiungendovi quindi sei uova, una libbra di zucchero in grana pestato fine, e due altre libbre di fiore di farina non asciutta alla stufa: impastate il tutto assieme ad una giusta consistenza, e formate tre o quattro pastoni bislungi, che metterete sopra di una lastra alla stufa per lo spazio

di un' ora circa, finché vedrete che avranno gonfiato; metteteli allora al forno, e fateli cuocere di bel colore. Quando saranno cotti li taglierete con una coltella in sbieco acciò vengano i Biscotti assai belli: dipoi li rimetterete a biscottare, osservando che non prendano colore e che restino bianchi. Questi Biscotti sono eccellenti per la cioccolata.

Biscotti di Pistacchi.

Pesate dieci uova ed altrettanto zucchero quanto pesano le medesime: dipoi pesate tanto fiore di farina asciutto alla stufa per quanto pesano otto uova solamente: dividete i rossi delle dieci uova, sbatteteli in una catinella o cazzarola, ed unitevi i bianchi sbattuti in fiocca; finalmente aggiungetevi la farina passata pel setaccio e mezza libbra di Pistacchi pelati nell' acqua bollente, ben verdi, tritati assai ed asciutti alla stufa. Versate questa pasta in cassettoni, come quella di Pane di Saggina, e fatela cuocere ad un forno temperato. Quando sarà asciutta e di bel colore, levatela, tagliate i Biscotti come i precedenti, e fateli biscottare egualmente.

Per fare Biscottini di Pesca-Cotogna all' inglese.

Si prendono le Pesche-Cotogne e si mondano: mondate che saranno si cuociono senza umido a bagnomaria, e se ne fanno pezzi: quando sarà cotta si passa per setaccio, scolando prima l' umido che avranno fatto prima di passarle: poi peserete la polpa, e se la suddetta sarà una libbra, prendete altrettanto zucchero in pergamena passato per velo fine, unitefo alla detta polpa, prendete tre chiare d' uovo, e sbattetetele bene bene per lo spazio di un' ora, sempre

dalla medesima parte acciò prendano corpo: quando è soda poi la detta pasta gettatela sulla carta in piccoli globi grandi quanto un mezzo uovo, e mandatela nella stufa calda ad asciugare; se la polpa è due libbre, prendete altre libbre due di zucchero fine come sopra, e sei chiare d' uovo.

Per fare la Bocca di Dama.

Prendasi una libbra di Mandorle dolci e si mondino: dopo che saranno macinate con della chiara si prenda diciotto rossi di uovo, si unischino insieme, sbattendoli con un mestolo in una caticella ed unendovi una libbra di zucchero in polvere: dipoi si prendano otto chiare di uova fresche e si montino: montate che siano si unirà il tutto insieme, mettendovi dell' odore di cedrato; avendo preparata una teglia di rame con balza, stagnata, procurate di ungerla con butirro di cascina, e ponendovi dentro la detta roba si metta in forno ben temperato: cotta che sarà si cavi, potendola indi glassare di qualunque Glassé colorita. Glassata che sarà si può guarnire con Cotognato, Candito o Pistacchi mondati, divisi nel mezzo: guarnita che sarà la metterete nuovamente alla bocca del forno acciò che la Glassé si fermi; si osservi che la Glassé sia seuz' agro, ma bensì con odore di agrume o di frutta, come si è descritta a suo luogo.

Grigliaggio alla svedese.

Prendasi una libbra di Mandorle scelte e si mettano nell' acqua calda a mondare: dipoi si asciugino con panno, e con un coltello si dividano nel mezzo; tagliandole per lo lungo alla grossezza di

un fuscello di saggina, si mettano in un setaccio alla stufa per un giorno acciocchè si secchino. Allora si prenderanno once otto di zucchero tirato a filo in un calderotto: quando bolle si gettino le dette Mandorle dentro, riunendole con un mestolo continuamente a tenue fuoco, fintantochè vengano tostate, cioè vestite da quello zucchero: allora si aumenti il fuoco, e continuando a riunirle si faccia prendere allo zucchero un colore di nocciuola e si sciolga, facendo come un pastone con quelle Mandorle: dipoi si abbia preparata una lastra di marmo unta con olio di Mandorle, come pure una quantità di Pistacchi ben mondi e tritati fini, unitamente a dei diavolini bianchi, ed una spatola d'acciario unta similmente; si getti l'impasto sopra la pietra, e con la spatola si riunisca e si schiaeci all'altezza di un dito: sopra vi si metteranno le dette robe, cioè Pistacchi ec. e se ne facciano nel tagliarle tante pasticche di grandezza a piacere. Si avverta di tenerle di continuo in luogo caldo o pure alla stufa, che diversamente facendo stornerebbero, e non se ne potrebbe far più quell'uso che se ne voleva fare.

Biscotti di Cedrato candito.

Questi Biscotti si preparano nello stesso modo di quelli di Pistacchi, colla sola differenza che vi si mette della scorza di Cedrato candita e trita, ed un poco d'olio zuccheroso di Cedrato. Del resto si finiscono e si cuociono come i precedenti.

Biscotti alla piuma.

Abbiate otto uova, dividetene i rossi, e sbattete i bianchi in fiocca: prendete poscia quattro rossi,

sbatteteli con una forchetta in una catiuella, e unitevi i bianchi montati, aggiungendovi quindi con un setaccio, a poco per volta, tanto zucchero spolverizzato per quanto era il peso delle otto uova: finalmente vi unirete nell'istesso modo il medesimo peso di polvere di amido bene asciutta, alla stufa. Quando avrete tutto incorporato insieme, riempiete delle cassetine di carta, dandogli sopra con un setaccio di velo dello zucchero in pani spolverizzato. Fate subito cuocere questi Biscotti in un forno assai temperato, acciò prendano un bel color biondo e cuociano dolcemente: allorché saranno cotti li leverete dalla carta e li servirete. Potrete mettere nella pasta quell'odore che più sarà di vostro genio, come di Cedrato, di Arancia di Portogallo, di Limone ec.

Biscottini alla cucchiaja.

Prendete sei uova, dividetene i rossi e poneteli in una catinella con sei cucchiaj di zucchero fine; sbatteteli insieme con una cucchiara, uniteci poscia i sei bianchi sbattuti in fiocché, e quindi aggiungetevi col setaccio quattro cucchiaj di fiore di farina ed un poço d'olio zuccheroso di cedrato. Quando avrete unito tutto insieme, prendete con un cucchiajo a poco per volta la pasta e stendetela alla lunghezza d'un dito sopra la carta da scrivere; indi con un setaccio di velo gli darete sopra dello zucchero in pani spolverizzato, e l'informerete subito a fuoco degradato. Allorché i Biscottini avranno preso un bel colore biondo li caverete fuori, e li distaccherete dalla carta col coltello.

Biscottini da Dama.

Questi si preparano con la medesima pasta di quelli detti alla cucchiaja, e solo variano perchè vi si aggiunge una porzione di Anaci ben puliti. Per cuocerli prenderete de' fogli di carta da scrivere, piegateli a scaletta, e con un cucchiaino d'argento da caffè vi metterete delle piccole porzioni di detta pasta ad ogni vacuo di detta scaletta: dopo dategli dello zucchero spolverizzato come sopra, e cuoceteli nell'istesso modo. Quando saranno cotti allargate la carta con le mani, che così facendo si staccheranno da loro stessi.

Biscottini glassati.

Questi medesimi Biscottini glassati li potete servire in altra maniera, cioè: prendete dello zucchero chiarito, fatelo cuocere al forte tiraggio, e mettetegli dentro qualunque odore vi piacerà: indi lo stancheggerete con un cucchiajo d'argento all'intorno de' bordi della cazzarola, fintantochè non sarà quasi freddo ed imbianchito; immergetevi allora i Biscottini uno per volta, che porrete a scolare sopra una graticcia. Per maggior comparsa gli potrete mettere sopra dei Pistacchi ben triti ed asciutti, ovvero delle folignate di varj colori. Potete ancora glassare questi Biscottini con qualunque Glassé; ovvero serviteli soltanto glassati al naturale.

Biscottini all'inglese.

Mescolate insieme una libbra di fiore di farina, otto once di zucchero fine, e qualtr'onze di butiro fresco; poscia a poco per volta mettetevi

quattr' uova, ed il bianco ed i rossi sbattuti un poco insieme; ne formerete una pasta alquanto durezza, aggiungendovi mezza libbra di Mandorle dolci pelate e sane; formatene dei pastoncini larghi due dita, che farete cuocere al forno sopra lastre di rame. Quando saranno ben cotti li caverete dal forno, e taglierete i Biscottini, che metterete a biscottare secondo il solito.

Biscottini alla francese.

Pesate tanto zucchero fine per quanto pesano sei uova; come pure peserete ancora tanto fiore di farina per quanto pesano quattro uova: dividete i rossi dai bianchi delle sei uova: sbattete questi bianchi in fiocca, come pure sbatterete in una catinella quattro rossi, unendovi i bianchi montati, e a poco per volta lo zucchero che avrete pesato: finalmente uniteci la farina col setaccio ed un poco d'olio di zucchero di cedrato. Versate la pasta dentro un imbuto col buco largo un dito; fatela scorrere sopra della carta da scrivere alla lunghezza di circa un dito: indi con una salvietta fine, con entro dello zucchero in pani spolverizzato, sbrufferete lo zucchero sopra i Biscottini, e li farete subito cuocere di bel colore biondo a un forno temperato. Quando saranno cotti li staccherete dalla carta col coltello.

Biscottini à la Saint-Cloud.

Prendete due oncie di farina di Riso passata pel setaccio, mettetela in una zuppiera con mezza libbra di zucchero fine, quattro torli d'uovo, ed un poco di cedrato verde tagliato ben fine; sbattete il tutto ben assieme per un quarto d'ora: poscia

aggiungetevi otto chiare d' uovo sbattute, aggiustando i Biscottini in piccole forme di carta unte al di dentro con butirro, e facendoli cuocere lentamente in forno: quando saranno coloriti, levateli dalle forme ancor caldi.

Biscottini au Zéphir.

Mettete in un catino il rosso di quattro uova fresche, una libbra di zucchero fine passato per setaccio, un poco di scorza di cedro grattato, altrettanto di fior d' arauci tritati ben fini, e con una spatola sbattete tutto insieme per mezz' ora continua; poi pigliate le chiare di dodici uova fresche e sbattetele: quando saranno gonfiate bene, mescolatele con lo zucchero, agitandole colle verghe: metterete in un setaccio mezza libbra di fior di farina, che avrete fatta seccare in forno, passatela pel setaccio sopra la preparata composizione dei Biscottini, e mentre cade la farina, incorporatela colle verghe; poi preparate i Biscottini in modelli di carta, spargendovi sopra dello zucchero per diacciarli; quindi li farete cuocere in forno a lento calore: quando saranno ben cresciuti, e cotti di bel colore, levateli dalla carta mentre sono ancor caldi.

Biscottini di Provenza.

Mettete in un catino due cucchiajate di marmellata d' arancio, un poco di scorza di cedro verde grattato, mezza libbra di zucchero in polvere passato per setaccio, e i torli di quattro uova fresche, sbattendo ogni cosa insieme con una spatola per lo spazio di mezz' ora e mettendoci le chiare di otto uova sbattute: quando saranno tutte le cose ben mescolate insieme, aggiungetevi tre once di fior di

farina alquanto secca, facendola passare leggermen-
te pel setaccio sopra la preparata composizione
dei Biscottini, e mescolandola mentre cade dal se-
taccio colla composizione dei suddetti: poscia met-
terete i detti Biscottini in modelli di carta, e fateli
cuocere in forno a lento calore: dopo averli levati
dal forno, fategli diacciare la parte superiore con
zucchero fine stemperato con un poco di chiara di
uovo e del sugo di cedro: dipoi rimetteteli nel for-
no solamente per fargli seccare il ghiaccio; indi le-
vate la carta mentre ancora son caldi.

Per far Pasta alla turca.

Si monda una certa dose di Mandorle nostrali, e poi si mettono a intenerire nell'acqua fresca: intenerite che saranno si mettono in un mortaio, si pestano molto fine. e perchè non gettino fuori l'olio si bagnano con la chiara d'uovo: dopo che saranno pestate assai fine si chiarisce in una catinella dodici uova, e si pone le chiare in un'altra catinella da sè, le quali devono essere quattordici passate per setaccio. Dipoi nei torli vi si gratta l'odore del Cedrato o di Arancia ec. e vi si aggiunge le Mandorle ben peste: questa roba unita tutta insieme si dimena con le verghe per lo spazio di un'ora e mezzo. Quando la suddetta roba sarà dimenata per tutto questo tempo si sbatte le chiare bene bene, e si pesa oncie dieci scarse di zucchero in pergàmena fine passandolo per velo, e once cinque tra amido di grano fine e farina di riso, anche questa passata per velo; una persona unisca i torli con le chiare, ed un'altra metta nella catinella lo zucchero a gusto del lavorante: se fosse troppo non si metta tutta nè la farina nè l'amido. Unita che sarà tutta la detta Pasta, si met-

te in forme di rame unte di butirro digrassato, cioè si strugge il butirro, e quella spuma bianca che fa gli si leva, poi si lascia rassodare, e così unte che siano le forme vi si getta la Pasta e si manda in forno a cuocere. Quando è cotta si avverta di levar subito la Pasta dalla forma, perchè a lasciarla freddare non escirebbe libera. Cavata poi che sia la Pasta dalla forma s'inverniciano i berrettoncini o altro ec. con vernici d'agro diverso, e si lasciano raffermare; poi si tengono in luogo asciutto. Essendo poi un berrettone grande si può riempire, cioè si vuota o di sotto o di sopra il detto berrettone, e quella Pasta che si leva s'inzuppa in una composizione così: un poco di vino di Cipro, buono zucchero chiarito e asciutto, agro e mofselletti di pistacchi e cedrato candito: così inzuppata la detta Pasta si rimette nel berrettone, e si tura. Si avverta di non la lasciar lungo tempo perchè prosciuga, e non ha quel medesimo sapore come quando è fatta di poco.

MARZAPANI.

Marzapane in laccio d'Amore.

Mondate con acqua calda una mezza libbra di Mandorle dolci, lasciandole per ventiquattr'ore nell'acqua fresca; indi scolatele, e asciutte che saranno le pesterete in un mortaio, bagnandole con acqua di fior d'arancio; quindi mettetele in mezza libbra di zucchero cotto à la grande plume, facendole disseccare sopra un fuoco ben lento fintantochè non saranno ridotte in pasta maneggiabile: di poi le metterete sopra un foglio di carta bianca impolverata con zucchero fine: indi con uno spianatojo spianate la pasta sino a tanto che non sia

ridotta alla grossezza di una moneta di dieci paoli, ne farete tanti filetti lunghi quadrati ed eguali tra di loro, aggiustandoli della figura del numero otto, lasciandoli avanzare fuori un capo per parte, cioè così « 80 » il che formerà i lacci d'Amore: poscia bagnateli tutti con zucchero stemperato con chiara d'uovo, ed impolverateli per tutto con dello zucchero fine: poneteli sopra dei fogli di carta, mettendoli dopo sopra delle foglie di rame; indi fateli cuocere in forno a calore lento.

Marzapane di Cannella.

Nettate con acqua calda una libbra di Mandorle dolci, pestatele ben fine e bagnandole con una cucchiaiata d'acqua di fior d'arancio; farete cuocere *à la grande plume* mezza libbra di zucchero, ed in esso vi metterete le Mandorle con mezzo ottavo d'oncia di cannella in polvere: dipoi farete disseccare la pasta sopra un piccolo fuoco affinché più non s'attacchi alle dita toccandola; indi mettetela sopra dei fogli di carta con un poco di zucchero mescolato con un terzo di farina; spiauerete poi la detta pasta alla grossezza di una moneta di dieci paoli, indi frastagliatela come più vi piace. fate cuocere il Marzapane in forno a calore lento, ed in fine agghiacciatelo con ghiaccio bianco.

Altra qualità di Marzapane.

Prendete una libbra di Mandorle dolci, pelatele, mondatele, e dipoi le pesterete, unitele poscia a tre chiare d'uovo, mischiandole poi con marmellata di Albicocche od altre confetture non liquide, e con fiore di melarancio e confetto pesto:

quando sarà il tutto ben unito, metterete le Mandorle con dello zucchero in polvere in una cazarola, facendole seccare al forno: le metterete sopra una tavola per impastarle con dello zucchero fine, e poscia rotolate la pasta per farne del Marzapane di qualunque figura. Prendete sei chiare d'uovo sbattute a metà con del cedrato verde ben tritato, immergendovi dentro la pasta del Marzapane, indi rimettetetele nello zucchero fine, lasciandovele stare fintantochè ne potranno ricevere: accomodatele sopra dei fogli di carta bianca, che metterete sopra dei fogli di rame, facendole cuocere lentamente al forno. Per assicurarvi del forno, ponete alquanta pasta sopra di una carta, e se la carta prende colore, il forno sarà troppo caldo.

Per fare arricciare la suddetta pasta la farete passare alla siringa, col disegno vario che essa avrà.

CREME PER LA DÉSSERT, E CACIO ALLA CREMA.

Crema di Fravole.

Prendete quattro libbre di Fravole, lavatele, scolatete, e pestatele in un mortajo: dipoi fate bollire tre quartini di Crema con un quartino di latte e dello zucchero, finchè sia ridotto alla metà: lasciatelo raffreddare per aggiungervi le Fravole, stemperandole assieme con un mezzo spicchio di aglio della grossezza di un grano di caffè; passate il tutto per colatojo, e mettetelo in un recipiente con della cenere calda sotto e sopra ad un coperchio. Quando la Crema sarà ridotta la metterete in un luogo fresco, oppure sopra del ghiaccio finchè dobbiate servirla.

Crema sbattuta.

Prendete una dose giusta di Crema buona, mettetela in una zuppiera con qualche fiore di melarancio tagliato ben fine, due oncie di zucchero fine, della gomma dragante in polvere, grossa come la metà di una noce, ed a misura ch'ella si unisce sbattendola, levatela con la mestola, e mettendola dentro ad un colatojo con piatto sotto per ricevere quella che cadrà, proseguendo a sbatterla finchè non vi resti più nulla nella zuppiera. Se non ne avete abbastanza, prendete quella che sarà scolata nel piatto, sbattetela di nuovo ed accomodatela nel compostiere, o sia forma. Vi sono alcuni che la guarniscono con cedrati confettati tagliati in fili, e servendo i però comunemente al naturale. Quelli che amano il cedrato, ne possono mettere un poco del verde tritato ben fine nella Crema prima di sbatterla, ed allora non la piccate più con il cedrato, ma accomodatela nel compostiere in forma di piramide; e per cambiare potrete ancora accomodarla in forma di piccole guglie.

Crema alla Portoghesea.

Prendete un boccale di buona Crema con una piccola cucchiata d'acqua di fiori di melarancio, due oncie di zucchero e due uova fresche: sbattete il tutto insieme finchè la Crema sia densa: mettete ogni cosa nel compostiere sopra la cenere calda, cuoprendolo con un coperchio con fuoco: quando la Crema sarà unita, mettetela sopra del ghiaccio, o in un luogo fresco, lasciandola raffreddare finchè sia tempo di servirla.

Crema sbattuta di Fravole e di Pere Angeliche.

Shattete tre quartini di Crema, ed a misura che vedrete unirla, mettetela con un mestolo sopra al colatojo con un piatto sotto per raccogliere quella che cadrà. Quando avrete sbattuto il tutto, prendete due pugilli di Fravole o di Pere Angeliche, le passerete al colatojo, premendole ben forte: dipoi mischiatele con due once di zucchero fine, sbattendo poscia il tutto insieme con la Crema un momento prima di servire, indi accomodate la Crema nel compostiere.

Crema alla Regina.

Mettete una mezzetta di Crema al fuoco con due once di zucchero; fatela bollire e ridurre a metà: poscia levandola dal fuoco vi aggiungerete una piccola cucchiata di fiori di melarancio con due chiare d'uovo sbattute: dipoi sbattetela per un momento; e quando le chiare delle uova saranno cotte, accomodatela nel compostiere e servitela fredda.

Cacio naturale alla Crema.

Prendete un boccale di buon latte, fatelo intepidire al fuoco, e volgendolo mettetevi del buon coagulo grosso come un pisello, che stempererete con il latte: farete unire il coagulo sopra della cenere calda sotto e sopra ad un coperchio, mettendolo poscia in un canestrino di giunchi fatto a quest'oggetto: quando sarà asciutto lo accomoderete nel compostiere, e servitelo con della buona Crema e zucchero fine.

Cacio sbattuto.

Tagliate alquanto scorza di cedrato verde, mettetela in una zuppiera con tre quartini di buona Crema ed un poco di gomma dragante in polvere, della grossezza di un pisello; sbatterete bene la Crema, ed a misura che diverrà soda, la metterete con la mestola in un canestrino di giunchi, il quale non essendo ben serrato vi metterete nel fondo un pannelino bianco. Quando la Crema sarà del tutto sbattuta, lasciate bene scolare il Cacio, finchè sia tempo di servirvene, ed allora versatelo in un compostiere e cuopritelo con dello zucchero.

Cacio alla Principessa.

Mettete al fuoco un boccale di Crema con una mezzetta di latte, un poco di sale, una scorza di cedrato verde raschiata, un pugno di cojandoli, ed un piccolo pezzo di cannella con tre oncie di zucchero, facendo il tutto bollire insieme e ridurre alla metà e levandolo poscia dal fuoco: quando sarà quasi che tepido, aggiungeteci del coagulo grosso quanto un pisello e stemperato in un cucchiaino di acqua: quindi passerete la Crema al colatojo, e la rimetterete poi sopra della cenere calda: quando sarà ridotta, mettetela in un canestrino di giunchi a scolare, facendole prendere la figura di una forma di Cacio; indi versatelo in un compostiere, e servitelo in un piatto.

Cacio alla Montmorency.

Mettete al fuoco un boccale di Crema con due oncie di zucchero, e quando incomincerà a bollire levatela dal fuoco, lasciandola raffreddare; indi ag-

giungetevi una cucchiata d'acqua di fiori di melarancio, sbattendo bene la Crema con lo sbattitore fatto di giunchi, ed a misura che diverrà soda la leverete con la mestola e la metterete in un piccolo canestro coperto di un panno-lino bianco, continuando a sbatterla finchè non ve ne sarà più: dipoi lascerete scolare il Cacio, e lo servirete in un compostiere o pure in un piatto.

Cacio di Crema diacciato.

Prendete un boccale di Crema doppia, se volete, e dell'altra ancora purchè sia buona, con un quartino di latte, un rosso d'uovo ed una libbra di zucchero: lasciate bollire il tutto per alquanto tempo e dipoi ritiratelo dal fuoco: prendete poscia qualche essenza, come sarebbe di fiori di melarancio, di bergamotta o di cedrato, mettendola nella sorbettiera e facendola diacciare: metterete dipoi la forma in una secchia proporzionata. il di cui fondo sia coperto di ghiaccio ben pesto con alquanto sale o salnitro, e continuando a mettere del ghiaccio e sale al d'interno della forma, finchè ne sia tutta circondata.

Quando il Cacio sarà tutto diacciato, e che vi troviate prossimo a servire, metterete dell'acqua calda in una caldaja, immergendovi la forma del Cacio per farlo distaccare, ed accomodatelo nel vase per mangiarlo subito.

DE' FRUTTI NELL' ACQUAVITE E DELLA RATAFIA.

Albicocche nell' Acquavite.

Cominciate a mettere in confettura le Albicocche; poi mettetele col suo siroppo al fuoco: quando bolliranno gettatevi dentro una mezzetta d'acquavite, facendo loro dare un bollire; poscia ritiratele e mettetele nei vasi. Bisogna osservare quello che fa duopo, cioè di mettere una mezzetta d'acquavite per ogni centinajo di Albicocche, essendo necessario anche di levare la cazzarola dal fuoco, poichè nel versarvi dentro l'acquavite potrebbe darsi che dentro s'attaccasse il fuoco. Le Pere e le Prunse si fanno nella stessa maniera.

Ciliege nell' Acquavite.

Sopra una mezzetta d'acquavite mettetevi un boccale di sugo di More di siepe, che avrete schiacciate, e passatele per il colatojo per estrarne il sugo; unite con questo sugo l'acquavite ed una libbra e mezzo di zucchero: quando sarà liquefatto, terrete apparecchiate delle belle Ciliege mature, tagliandogli i gambi a metà; accomodatele nel vaso, e versatevi sopra l'acquavite mischiata collo zucchero: bisogna che vi sia abbastanza sugo acciò restino bene immerse le Ciliege; turate bene il vaso, e servitevene al bisogno.

Nell'inverno si può servirsene per ghiacciare in bianco, immergendole nello zucchero mischiato con alquanta chiara d'uovo, ed anche per metterle a caramella.

...cono la cosa giudicata, l'indicata domanda X
T...

Ratafia (sorta di liquore) di Albicocche.

Tagliate in piccoli pezzi quattr' oncie di Albicocche, e rompete i loro noccioli per prenderne le mandorle, quali dopo che le avrete pelate, le pesterete bene: mettetele poscia nel vaso colle Albicocche, con un boccale d'acquavite, una mezza libbra di zucchero, un poco di cannella, ed otto garofani con alquanto di *macis*: turate bene il vaso, lasciando tutto in fusione per quindici giorni, procurando di scuotere di tanto in tanto il vaso; indi passatelo ad un colatojo per metterlo ne' vasi, che porterete poi in cantina.

Ratafia di Ciliege.

Prendete delle Ciliege belle e ben mature, levate loro i gambi ed i noccioli, aggiungendovi alquante More di siepe: schiacciate poi il tutto assieme, mettendole in qualche vaso ben proprio, lasciatevele per quattro o cinque giorni, procurando di rivolgere la feccia due o tre volte il giorno, che così prenderà un bel colore ed un ottimo gusto: allora premete il tutto bene per cavarne il sugo; poi misurerete il sugo ricavato e vi metterete altrettanta acquavite: sopra questa dose vi pesterete tre pugilli di noccioli delle stesse Ciliege, e tre oncie di zucchero per ogni mezzetta di Ratafia. Mettete il tutto in fusione nello stesso vaso con un pugillo di cojndoli ed un poco di cannella: bisogna poi rivolgerlo sette o otto volte il giorno; indi lo passerete in un colatojo ben chiaro per metterlo nel vaso e portarlo in cantina.

Ratafia di Noccioli e Semi.

Per fare il Ratafia di Noccioli prendete una libbra di mandorle d'Albicocche, scegliendo le più belle; si può anche servirsi di altre in mancanza delle prime: mettetele in fusione in un boccale di acquavite, una mezzetta d'acqua, una libbra di zucchero, un pugillo di cojandoli, ed un poco di cannella per lo spazio di otto giorni; indi passatelo in un colatojo che sia ben chiaro, e poi mettetelo nel vaso. Ogni sorta di Ratafia di Semi o di altri Noccioli si fa nello stesso modo.

Ratafia di Ginepro.

Per farne un boccale e mezzo, mettetelo in un vaso un boccale d'acquavite con un buon pugillo di Ginepro ed una libbra e mezzo di zucchero che farete prima bollire in un boccale d'acqua finché sia bene spumato e chiarito, mettendo il tutto assieme: turate poscia bene il vaso, e tenetelo in un luogo caldo per lo spazio circa di cinque settimane avanti di passarlo per il colatojo: quando poi sarà passato e ridotto al chiaro a sufficienza, lo metterete ne' vasi turandoli diligentemente. Questo Ratafia quanto più divien vecchio, più divien buono, essendo stomatico di sua natura, cioè buono per fortificare lo stomaco.

F I N E.

I N D I C E

Delle materie contenute in questo secondo
Tomo.

<i>Descrizione degli Arrostiti di Animali prescelti per la stagione dell'inverno. . .</i>	Pag.	3
<i>Per fare un Coscio di Agnello cotto in Bianchetta alla spagnuola, di assai ottimo gusto.</i>		6
<i>Per fare una Stoppiniera di Animelle d'Agnello alla francese con dei Fischietti alla napoletana.</i>		7
<i>Per fare un Arrosto all'irlandese di Majale di un gusto assai ottimo e delicato. . . .</i>		9
<i>Cutini alla francese e alla spagnuola di ottimo gusto, fatti col sangue di Majale . .</i>		10
<i>Per fare una Testa di Vitello di latte alla francese di un gusto squisito.</i>		11
<i>Per fare un Pasticcio freddo alla francese di Starne di un gusto squisito.</i>		13
<i>Pasticcio di Pernici alla francese di ottimo gusto.</i>		16
<i>Galantina fredda di Pollastri alla francese assai gustosa.</i>		18
<i>Per fare un Pasticcio freddo di Lepre alla tedesca molto grato.</i>		20
<i>Per fare una Testa di Cignale ripiena alla francese molto gustosa.</i>		21

<i>Per fare un Salmi di Tordi alla francese di ottimo gusto.</i>	Pag. 23
<i>Per fare un piatto di Anatre alla prussiana con le Rape, di un gusto ottimo e delicato.</i>	24
<i>Per fare una Galantina alla francese da magro fredda e molto gustosa.</i>	27
<i>Per fare una Tacchina ripiena fredda di un gusto galante all' uso di Francia.</i>	28
<i>Per fare un freddo di Callo di Manzo, cavato dal collo, assai gustoso e galante.</i>	29
<i>Per fare un Freddo alla polonese di Pollastri cotti arrosto assai galanti e gustosi.</i>	30
<i>Per fare un Freddo di magro all' inglese di Sogliole di un gusto grato.</i>	31
<i>Freddo di una Coscia di Majale ripiena alla Gran-Sultana.</i>	32
<i>Per fare una Gelatina dolce alla francese assai galante, gustosa e di vantaggio alla corporatura.</i>	34
<i>Maniera di conservare i Fagiuoli freschi alla francese nella salamoja.</i>	35
<i>Per fare un Salame alla Certosina gustoso assai e di buona qualità.</i>	36
<i>Ostriche fredde alla veneziana di un nuovo gusto squisito.</i>	37
<i>Per fare un Bianco alla francese assai galante, e da mangiarsi con gusto.</i>	38
<i>Per fare il Zabaglione freddo alla francese con le creste di Pollastri, che è proprio una cosa galante.</i>	40
<i>Per fare un Pasticcio freddo di Tordi alla genovese di molto gusto.</i>	41
<i>Per fare una Lepre fredda ripiena alla prussiana assai gustosa e galante.</i>	43
<i>Per fare un Gelato alla francese di Merle, che avranno un sapore galante e squisito</i>	ivi

<i>Pane di Spagna di una maniera assai galante e piacevole.</i>	Pag. 45
<i>Per fare un Freddo di Germani alla prussiana molto gustoso.</i>	47
<i>Per fare la vera Pasta alla regina, che riuscirà preziosa.</i>	48
<i>Pane di Uova all' uso flammingo, di un sapore assai delicato.</i>	49
<i>Frittura di Fegato alla veneziana assai tenero e piacevole.</i>	50
<i>Maniera per fare un Prosciutto salato, e marmato tra due fuochi.</i>	ivi
<i>Per fare un piatto di Starne guarnite di Cavoli bianchi.</i>	51
<i>Per fare un piatto di Pernici alla broche.</i>	52
<i>Per fare una trittura d'Animelle di Capretto.</i>	53
<i>Per fare un Arrosto di Beccacce.</i>	54
<i>Per fare un Pasticcio di Pivieri alla tedesca assai prezioso e piacevole al palato.</i>	ivi
<i>Per fare un Salmi di Beccacce alla fumé.</i>	56
<i>Per fare un Pasticcio caldo di Beccacce.</i>	57
<i>Per fare un piatto di Cignale a due fuochi.</i>	ivi
<i>Maniera per fare un Caré, cioè a dire tutte le costole del Cignale arrosto.</i>	58
<i>Per fare un piatto di Merle guarnite di cavolo e di salsiccia.</i>	59
<i>Per fare un Salmi di Merle o Tordi.</i>	60
<i>Maniera per fare un Ascé di Beccacce in una Torta di Pasta-sfoglia.</i>	61
<i>Per fare una Torta di Pasta-sfoglia ripiena di Piccioni grossi.</i>	62
<i>Maniera per fare un Tacchino giovine arrosto in addobbo.</i>	63
<i>Per fare un tricandò di filetti di Lepre.</i>	64
<i>Modo di fare un altro piatto con le coscie della suddetta Lepre.</i>	ivi

<i>Per fare un piatto di Capriolo o Daino.</i>	Pag. 65
<i>Per fare un piatto di Paste-siringhe fritte, e al forno in più maniere.</i>	66
<i>Per fare un piatto di Baccalù sulla gratella.</i>	67
<i>Per fare un piatto di Funghi Porcini in Fricassee.</i>	68
<i>Per fare un piatto di Crostini d'Indivia fritti.</i>	ivi
<i>Per fare un piatto di Cavolfiore fritto.</i>	69
<i>Per fare un piatto di Cipolle al forno.</i>	ivi
<i>Per fare un piatto di Rape crostate col Formaggio Parmigiano.</i>	70
<i>Maniera di fare un piatto d'Uova alla santaminù</i>	71
<i>Per fare cuocere i Fagiuoli romani.</i>	ivi
<i>Maniera di fare un piatto di Rullè di filetti di Sogliole.</i>	ivi
<i>Maniera per fare una Fricassee di Ranocchj.</i>	72
<i>Per fare una frittura di coscie di Ranocchj a guisa di pere.</i>	73
<i>Maniera per fare un piatto di Sarde al forno.</i>	74
<i>Maniera di fare un piatto di coscie di Ranocchj fritti.</i>	ivi
<i>Maniera di fare un piatto di Uova trippate.</i>	75
<i>Maniera di fare un piatto di Crostini fritti.</i>	76
<i>Maniera per fare un piatto di Tartufi di Norcia.</i>	ivi
<i>Per fare un piatto semplice di Ravioli.</i>	77
<i>Per fare una Purè di Beccacce o sia Zuppa.</i>	ivi
<i>Per fare un'altra Zuppa di filetti di Rape.</i>	78
<i>Per fare una Frittura di Crochetti.</i>	ivi
<i>Modo di fare una Frittura di Cervello.</i>	80
<i>Maniera per fare un Sortù di Riso, ovvero Timballe.</i>	ivi
<i>Maniera per fare una Frittura di Meline di Riso.</i>	81

<i>Per fare un Pasticcio di Beccacce calde.</i>	Pag.	83
<i>Per fare un Pasticcio di Cignale freddo.</i>	..	84
<i>Le Costolette del Cignale si potranno fare nella seguente maniera.</i>	85
<i>Maniera per fare un piatto di Fegatelli di Mujale.</i>	ivi

IL CREDENZIERE ISTRUITO.

VARIE COTTURE DELLO ZUCCHERO.

<i>Chiarificazione del Zucchero.</i>	89
<i>Cottura detta a rilo.</i>	90
<i>detta alla Perla.</i>	ivi
<i>detta alla Caramella.</i>	ivi

PER FARE QUALUNQUE SORTA DI GLASSÉ.

<i>Glassé gialla di Cedrato.</i>	91
<i>detta bianca di Cedrato.</i>	ivi
<i>detta gialla di Arancia di Portogallo.</i>	..	92
<i>detta bianca di Arancia di Portogallo.</i>	..	ivi
<i>detta di Limoncello.</i>	ivi
<i>detta rossa di Mela-Rosa.</i>	ivi
<i>detta bianca di Mela-Rosa.</i>	ivi
<i>detta di Limon-dolce o sia Lima.</i>	ivi
<i>detta di Cannella.</i>	93
<i>detta di Cioccolata</i>	ivi
<i>detta di Fravole.</i>	ivi
<i>detta di Ribes.</i>	94
<i>detta di Lamponi.</i>	ivi
<i>detta di Biscione.</i>	ivi
<i>detta di Viole-Mammole.</i>	ivi

PER FARE QUALUNQUE SORTA DI CONSERVE DI TUTTO ZUCCHERO.

<i>Conserva di Bergamotta.</i>	Pag. 95
<i>detta di Limoncello.</i>	96
<i>detta di Limon dolce o sia Limu.</i>	ivi
<i>detta di Arancia di Portogallo.</i>	ivi
<i>detta di Fravole.</i>	ivi
<i>detta di Ribes.</i>	ivi
<i>detta di Cannella.</i>	97
<i>detta di Rosolacci.</i>	ivi
<i>detta di China.</i>	ivi
<i>detta di Viole-Mammole.</i>	ivi

PER FARE DELLE ROTELLETTE DI ZUCCHERO COLL' ODORE DI AGRUME.

<i>Rotellette di Cedrato.</i>	98
<i>dette di Arancia di Portogallo.</i>	99
<i>dette di Limoncello.</i>	ivi
<i>dette di Mela-Rosa.</i>	ivi
<i>dette rosse di Cannella.</i>	ivi
<i>dette ai Finocchio.</i>	ivi

MANIERA DI DARE VARI COLORI.

<i>Color giallo.</i>	100
<i>detto verde.</i>	ivi

CONSERVE
DI QUALUNQUE SORTA DI FRUTTI.

<i>Conserva di Pesche.</i>	ivi
<i>detta di Albicocche.</i>	101
<i>detta di Ribes.</i>	ivi
<i>detta di Grattaculi.</i>	ivi

<i>Conserva di Mele.</i>	Pag. 102
<i>detta di Uva-Spina.</i>	ivi
<i>detta di Ananasso.</i>	ivi
<i>detta di Orzata.</i>	103

GELI DI VARIE SORTA DI FRUTTI.

<i>Gelo rosso di Ribes.</i>	ivi
<i>detto di Lamponi</i>	104
<i>detto di Bisciolone.</i>	ivi
<i>detto di Uva-Spina</i>	ivi
<i>detto di Pere-Cotogne.</i>	105

GIULEBBI DI VARIE QUALITA'.

<i>Giulebbe di Acetosa.</i>	106
<i>detto di Cedrato.</i>	ivi
<i>Tintura di Viole-Mammole.</i>	ivi

MANIERA DI CANDIRE QUALUNQUE SORTA DI FRUTTI.

<i>Pesche candite.</i>	107
<i>Albicocche candite.</i>	108
<i>Ananasso candito</i>	ivi
<i>Susine candite.</i>	109
<i>I.azzerole bianche candite.</i>	ivi
<i>Albicocche verdi candite.</i>	110
<i>Mandorle della Caterina candite.</i>	111
<i>Per candire le Noci intiere verdi. che poi di-</i> <i>vengono nere.</i>	112
<i>Per candire i Fiori di Arancio.</i>	ivi
<i>Per candire Radiche di Calamo aromatico.</i>	113
<i>Per candire le Noci tenere.</i>	ivi
<i>Per candire i Marroni.</i>	114
<i>Per candire i Marroni a caramella.</i>	ivi

<i>Bisciolone candite in Giulebbe.</i>	Pag. 115
<i>Per fare il Cotognato bianco.</i>	116
<i>detto giallo.</i>	117
<i>detto rosso.</i>	ivi
<i>detto scuro.</i>	ivi

**PER CANDIRE QUALUNQUE SORTA
DI AGRUMI.**

<i>Cedratsi intieri.</i>	ivi
<i>Aranci della China canditi.</i>	118
<i>Mele-Rose candite.</i>	119

**PER FARE QUALUNQUE SORTA DI BISCOT-
TERIA.**

<i>Savojardi.</i>	120
<i>Pane di Spagna.</i>	121
<i>Pane duro.</i>	ivi
<i>Biscotteria di Mandorle.</i>	122
<i>Biscotteria di Mandorle alla napoletana.</i>	123
<i>Per far Biscottini a vento di Mandorle tri- tate.</i>	ivi
<i>Per fare Biscottini senz' Anaci all' Inglese.</i>	124
<i>Biscottini a vento di Mandorle amare bianche.</i>	125
<i>Biscottini di Mandorle dolci rosse.</i>	126
<i>Per fare Biscottini alla genovese con Anaci.</i>	ivi
<i>Per fare Merenghe a Zucchero chiarito.</i>	127
<i>Furroncelli all' italiana.</i>	128
<i>Biscotti di Majorca.</i>	ivi
<i>Biscotti di Pistacchi.</i>	129
<i>Per fare Biscottini di Pesca-Cotogna all' in- glese.</i>	ivi
<i>Per fare la Bocca di Dama.</i>	130
<i>Grigliaggio alla svedese.</i>	ivi
<i>Biscotti di Cedrato candito.</i>	131

<i>Biscotti alla piuma.</i>	Pag. 131
<i>Biscottini alla cucchiaja.</i>	132
<i>Biscottini da Dama.</i>	133
<i>Biscottini glassati</i>	ivi
<i>Biscottini all' inglese.</i>	ivi
<i>Biscottini alla francese.</i>	134
<i>Biscottini à la Saint-Cloud.</i>	ivi
<i>Biscottini au Zéphir.</i>	135
<i>Biscottini di Provenza.</i>	ivi
<i>Per far Pasta alla turca.</i>	136

MARZAPANI.

<i>Marzapane in laccio d' Amore.</i>	137
<i>Marzapane di Cannella.</i>	138
<i>Altra qualità di Marzapane.</i>	ivi

CREME PER LA DÉSSERT, E CACIO ALLA CREMA.

<i>Crema di Fravole.</i>	139
<i>Crema sbattuta.</i>	140
<i>Crema alla Portoghese.</i>	ivi
<i>Crema sbattuta di Fravole e di Pere Ange- liche.</i>	141
<i>Crema alla Regina.</i>	ivi
<i>Cacio naturale alla Crema.</i>	ivi
<i>Cacio sbattuto</i>	142
<i>Cacio alla Principessa.</i>	ivi
<i>Cacio alla Montmorency.</i>	ivi
<i>Cacio di Crema diacciato.</i>	143

**DE' FRUTTI NELL' ACQUAVITE
E DELLA RATAFIA.**

<i>Albicocche nell' Acquavite.</i>	Pag. 144
<i>Ciliege nell' Acquavite.</i>	ivi
<i>Ratafia (sorta di liquore) di Albicocche.</i>	145
<i>Ratafia di Ciliege</i>	ivi
<i>Ratafia di Noccioli e Semi.</i>	146
<i>Ratafia di Ginepro.</i>	ivi